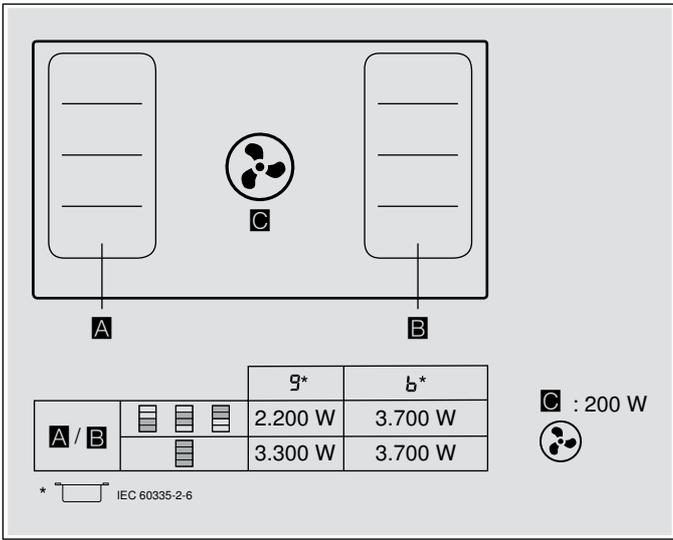


Gaggenau

it Istruzioni per l'uso

CV 282

Piano di cottura a induzione flessibile con sistema di aspirazione integrato



Indice

Conformità d'uso	5	Funzioni timer	26
Importanti avvertenze di sicurezza	6	Timer	26
Cause dei danni	9	Il contaminuti	27
Tutela dell'ambiente	9	Contaminuti Plus	27
Risparmio energetico	9	Funzione cronometro	27
Smaltimento ecocompatibile	10	Funzione booster per pentole	28
Cottura con induzione	10	Attivazione	28
Vantaggi della cottura a induzione	10	Disattivazione	28
Recipienti	10	Funzione Booster per padelle per padelle	28
Conoscere l'apparecchio	12	Consigli sull'utilizzo	28
Il nuovo apparecchio	12	Attivazione	28
Accessori speciali	12	Disattivazione	29
Il pannello comandi	13	Funzione scaldavivande	29
Visualizzazione calore residuo	14	Attivazione	29
Tipi di esercizio	14	Disattivazione	29
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	15	Funzioni automatiche	30
Prima messa in funzione	15	Tipi di funzioni automatiche	30
Impostazione di Home Connect	15	Stoviglie adatte	31
Tipp-Pad con selettore Tipp	15	Sensori e accessori speciali	31
Rimuovere il selettore Tipp	15	Funzioni e livelli di cottura	31
Conservazione del selettore Tipp	15	Pietanze consigliate	35
Uso dell'apparecchio	16	Sicurezza bambino	44
Attivazione e disattivazione del piano cottura	16	Attivare e disattivare la sicurezza bambini	44
Impostazione della zona di cottura	16	Protezione per pulizia del display	44
Attivazione e disattivazione dell'aspirazione	18	Spegnimento di sicurezza automatico	44
Livello intensivo	19	Sensore temperatura senza cavo	45
Avvio automatico	19	Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	45
Funzionamento automatico con controllo sensori.	19	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando	46
Funzione di post-funzionamento	20	Pulizia	46
Aspirazione intervallata	20	Sostituzione della batteria	47
Consigli per la cottura	20	Dichiarazione di conformità	47
Funzione flex	23	Impostazioni di base	48
Consigli per l'uso dei recipienti	23	In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	49
Come due zone di cottura indipendenti	23	Home Connect	50
Come un'unica zona di cottura	23	Installazione	50
Funzione transfer	24	Impostazioni Home Connect	52
Funzione cottura professionale	25	Aggiornamento del software	53
Attivazione	25	Ricerca guasti remota	54
Disattivazione	26	Avvertenze sulla tutela dei dati	54
Modifica delle impostazioni	26	Dichiarazione di conformità	54

Test per stoviglie	55
Power Manager	56
Pulizia	56
Detergente	56
Ai componenti da pulire o da sostituire	57
Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura)	58
Piano di cottura	58
Aspirazione	58
Pulizia del serbatoio di raccolta	60
Selettore Tipp	60
Sensore temperatura senza cavo	60
Domande frequenti e risposte (FAQ)	61
Malfunzionamento, che fare?	63
Servizio assistenza clienti	65
Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD)	65

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau.com/zz/store

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Utilizzare soltanto le protezioni o le griglie di protezione per i bambini approvate da noi. Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare incidenti.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Sostanze e vapori pericolosi o esplosivi non devono essere aspirati.

Prestare attenzione a che non penetrino nell'apparecchio liquidi o piccoli componenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Nell'utilizzo delle funzioni di cottura la zona di cottura impostata deve corrispondere alla zona di cottura sulla quale si trova la pentola con il sensore di temperatura.

Se avete un apparecchio medico attivo (pacemaker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in DIN EN 45502-2-1 che in DIN EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono inseriti utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

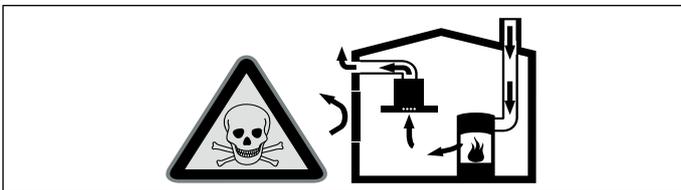
⚠ Avviso – Pericolo di soffocamento!

Il materiale d'imballaggio è pericoloso per i bambini. Non lasciare mai che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Avviso – Pericolo di morte!

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento.

È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità aspirazione viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.

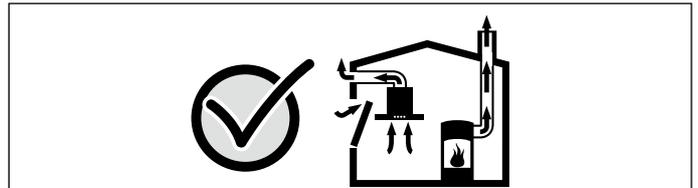


I focolari che dipendono dall'aria ambiente (peres. a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) ricavano l'aria per la combustione dalla stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (peres. camino).

In concomitanza della cappa accesa, dalla cucina e dalle stanze adiacenti viene sottratta dell'aria: senza un'alimentazione sufficiente di aria si crea depressione. I gas velenosi dal camino o dalla cappa di aspirazione vengono riaspirati nelle stanze.

- Assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente.
- Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.

Un esercizio sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza in cui è installato il focolare non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Questo è garantito se l'aria necessaria alla combustione può affluire nella stanza attraverso aperture non fisse, peres. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche.



Consultate in ogni caso lo spazzacamino responsabile che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.

Se la cappa è usata solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.

- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Pulire regolarmente il filtro grassi. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- Se l'aspirazione è attivata i depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare). L'installazione dell'apparecchio nelle vicinanze di un focolare per combustibili solidi (ad es. legno o carbone), è consentita solo se questo è dotato di copertura chiusa e non estraibile. Non deve esserci produzione di scintille.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- La griglia di ventilazione diventa calda molto rapidamente sul piano cottura. Non appoggiare mai la griglia di ventilazione sul piano cottura. Non appoggiare mai pentole né altri oggetti caldi sulla griglia di ventilazione.

- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere la griglia di ventilazione, il filtro grassi metallico o il serbatoio di raccolta, lasciar raffreddare l'apparecchio.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ Avviso – Pericoli elettromagnetici!

- Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di pace-maker o di pompe per l'insulina devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.
- Il sensore temperatura senza cavo e il selettore Tipp sono magnetici. Gli elementi magnetici possono danneggiare impianti elettronici, per es. pace maker o pompe insuliniche. I portatori di impianti elettronici non devono pertanto tenere in tasca il sensore temperatura o il selettore Tipp e, per quanto concerne il pace maker o apparecchi medicali simili è necessario mantenere una distanza minima di 10 cm.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
- Utensili per cottura e piani cottura raggiungono temperature molto elevate. Non toccare mai piani cottura e utensili per cottura molto caldi.
- Il sensore di cottura senza cavi è dotato di una batteria che può venire danneggiata se esposta ad elevate temperature. Togliere il sensore dalla stoviglia e conservarlo lontano da fonti di calore di ogni tipo.
- Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola. Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.
- Padelle wok non adatte possono causare incidenti. Usare esclusivamente il wok fornito dal produttore come accessorio speciale.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Pericolo di danni dovuto a oggetti duri e spigolosi. Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.
- Pericolo di danni dovuto alla cottura in una stoviglia vuota. Non lasciare sui fuochi una stoviglia in cui sia evaporata tutta l'acqua.
- Pericolo di danni dovuto a pentole o padelle calde. Non collocare mai pentole o padelle calde sul piano cottura, sugli indicatori, sul telaio del piano cottura o della griglia di ventilazione.
- Pericolo di danni dovuto all'impiego di pellicola in alluminio o contenitori di plastica. Non lasciare mai la pellicola in alluminio e i contenitori di plastica sulla zona di cottura calda. Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- Danni alle superfici, alterazioni del colore e macchie dovuti da detergenti non adatti. Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani cottura di questo tipo.
- Danni alle superfici e alterazioni del colore dovuti allo strofinamento della pentola. Sollevare e non trascinare le pentole e le padelle.
- Pericolo di danni e macchie dovuto alle pietanze incrostate. Rimuovere immediatamente i residui di cibo in eccesso con un raschietto per vetro.
- Danni alla superficie causati da sale, zucchero e sabbia. Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Danni alla superficie causati dai fondi delle stoviglie ruvidi. Prima dell'utilizzo, controllare le stoviglie.
- Danni alle superfici o scheggiature dovuti all'impiego di zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero. Rimuovere immediatamente i residui di cibo in eccesso con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. Se non viene utilizzato il coperchio viene consumata una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro in modo tale da non doverlo rimuovere per vedere il contenuto della pentola.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i costruttori delle stoviglie spesso indicano il diametro superiore della pentola che spesso è maggiore del diametro del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso, in modo da risparmiare energia.
- Durante la cottura accertarsi che ci sia un'aerazione sufficiente, affinché la cappa di aspirazione possa lavorare con efficienza emettendo un livello di rumore contenuto.
- Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura. Impostare il livello intensivo soltanto se necessario. Un livello di aspirazione basso significa un consumo di energia ridotto.
- In caso di vapori di cottura intensi selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato. I vapori di cottura già diffusi nella cucina rendono necessario un utilizzo prolungato dell'aspirazione.
- Spegnerne l'apparecchio quando non è più necessario.
- Pulire e sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo indicati al fine di incrementare l'efficacia del sistema di aspirazione ed evitare il rischio di incendio.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il sensore di temperatura senza cavo è dotato di batteria. Smaltire la batteria usata in modo corretto.

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione si differenzia radicalmente dalla cottura tradizionale, il calore si sviluppa direttamente nella stoviglia. Ciò offre una vasta gamma di vantaggi:

- La cottura dei cibi diventa molto più veloce.
- Risparmio energetico.
- Cura e pulizia più semplici. I residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- Controllo del calore e sicurezza; il piano di cottura incrementa o diminuisce la conduzione del calore subito dopo ciascun utilizzo. La zona di cottura a induzione interrompe immediatamente la conduzione di calore se la stoviglia viene rimossa dalla zona di cottura senza che venga prima spenta.

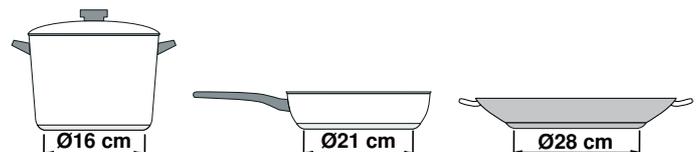
Recipienti

Utilizzare esclusivamente stoviglie in materiale ferromagnetico per la cottura a induzione, ad esempio:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione.

Per verificare se le stoviglie sono adatte per l'induzione, consultare il capitolo → "Funzione flex".

Per un buon risultato di cottura il fondo in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia posta sulla zona di cottura non viene riconosciuta, disporla su una zona di cottura con un diametro più piccolo.

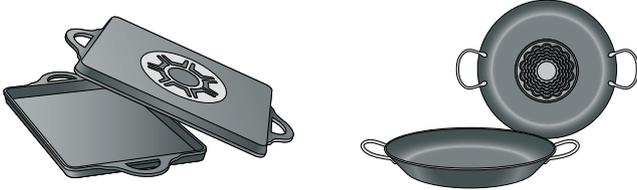


Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Informazioni relative al posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Funzione flex" a pagina 23.

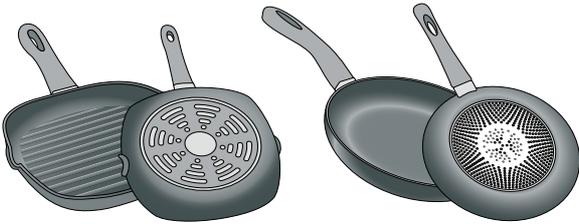


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- Se il fondo della stoviglia è soltanto in parte in materiale ferromagnetico, soltanto la superficie ferromagnetica si scalda. Pertanto può succedere che il calore non venga distribuito in maniera uniforme. La zona non in materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



- Se il fondo della stoviglia è composto tra l'altro anche da parti in alluminio, la superficie in materiale ferromagnetico viene ridotta. Può succedere che tale stoviglia non si scaldi correttamente o che non venga proprio riconosciuta.



Recipienti non adeguati

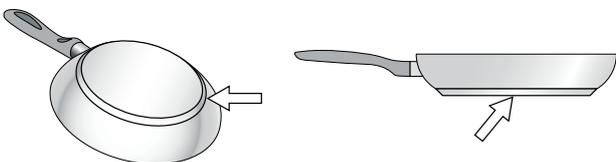
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche del fondo della stoviglia

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Utilizzare pentole e padelle di un materiale che distribuisce il calore in maniera uniforme all'interno della pentola, come ad es. pentole con "fondo sandwich" in acciaio in modo da risparmiare tempo ed energia.

Utilizzare stoviglie con fondi piani, i fondi della stoviglia non uniformi compromettono la conduzione del calore.



Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di "disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

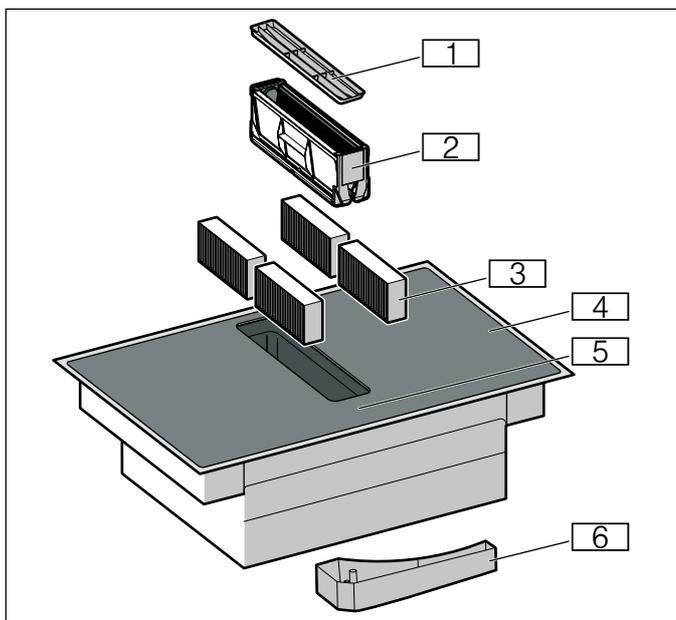
Riconoscimento della pentola

Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Il nuovo apparecchio



N.	Denominazione
1	Griglia di ventilazione
2	Filtro grassi metallico
3	Filtro a carbone attivo con la modalità a ricircolo o filtro acustico con la modalità aspirazione
4	Piano di cottura
5	Pannello di comando
6	Serbatoio di raccolta

Accessori speciali

Sensore temperatura	CA 060 300
Filtro a carbone attivo	CA 282 111
Filtro acustico	CA 084 010
Set di ricircolo canalizzato	CA 082 020
Set di ricircolo non canalizzato	CA 082 010
TeppanYaki in materiale multistrato	CA 051 300
Piastra in alluminio	CA 052 300

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Stoviglie adatte

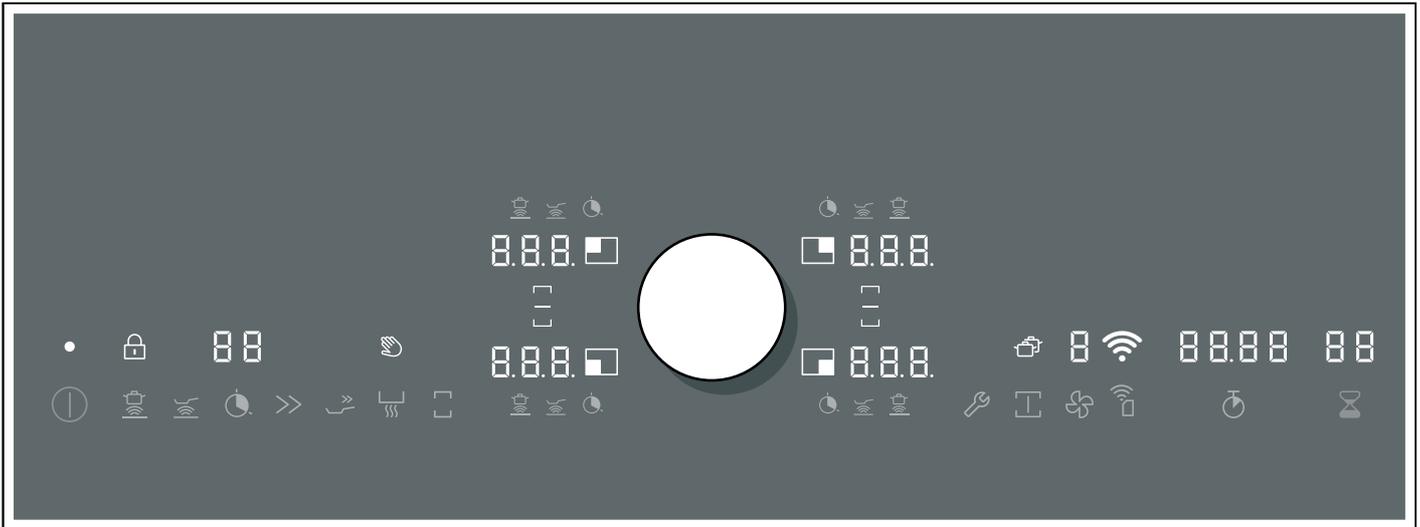
Esistono padelle perfettamente adatte alla funzione sensore cottura arrosto. Possono essere richieste in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente:

Recipiente piccolo con diametro 15 cm	GP 900001
---------------------------------------	-----------

Recipiente medio con diametro 18 cm	GP 900002
-------------------------------------	-----------

Recipiente grande con diametro 21 cm	GP 900003
--------------------------------------	-----------

Il pannello comandi



Comandi touch control

	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio
	Attivazione della funzione sensore di cottura
	Attivazione della funzione cottura arrosto
	Impostazione della funzione automatica timer
	Attivazione della funzione booster per pentole
	Attivazione della funzione booster per padelle
	Attivazione della funzione Scaldavivande
	Attivazione della funzione flex
	Apertura delle impostazioni di base
	Attivazione della funzione cottura professionale
	Passaggio da area impostazione del piano cottura e aspirazione / Impostazione dell'aspirazione / Attivazione del livello intensivo, dell'avvio automatico e della funzione intervallo per l'aspirazione
	Attivazione del cronometro
	Impostazione del contaminuti
	Conferma l'impostazione di Home Connect

Display

	Stato di funzionamento
	Zona di cottura
	Livelli di cottura/Livelli di aspirazione
	Funzione sensore di cottura
	Funzione sensore cottura arrosto
	Funzione automatica tempo di cottura
	Funzione Booster per pentole/livello intensivo di aspirazione
	Funzione booster per padelle
	Funzione Scaldavivande
	Calore residuo
	Funzione timer
	Funzione Cronometro

Display

	Protezione per pulizia del display
	Sicurezza bambini
	Funzione flex attivata
	Funzione flex disattivata
	Funzione transfer
	L'aspirazione è attivata
	Funzione a intervalli per aspirazione
	Funzionamento automatico per l'aspirazione
	Funzione post-cottura per l'aspirazione
	Indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo
	Rete domestica

Comandi touch control

Quando il piano cottura si scalda, si accendono i simboli dei comandi touch control disponibili in quel momento.

Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente. Viene emesso un segnale di conferma.

Avvertenze

- I simboli che corrispondono ai comandi touch control si illuminano a seconda della disponibilità. Gli indicatori delle funzioni disponibili si illuminano in bianco. Non appena viene selezionata una funzione, il relativo indicatore si illumina in arancione.
- Mantenere il pannello di comando sempre pulito e asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Le zone di cottura

Area cottura

	Area di cottura semplice	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte
	Zona flessibile	Vedere Capitolo → "Funzione flex"

Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere capitolo → "Cottura con induzione"

Visualizzazione calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura che mostra che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Sulla base del livello del calore residuo viene visualizzato quanto segue:

- Indicatore H : temperatura elevata
- Indicatore h : temperatura bassa

Se durante la cottura si rimuove la stoviglia dalla zona rispettiva, l'indicatore di calore residuo e il livello di cottura selezionato lampeggiano in modo alternato.

Se la zona di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso. Anche se il piano di cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è una zona di cottura ancora calda.

Tipi di esercizio

Questo apparecchio può essere impiegato per aspirazione o ricircolo.

Modalità aspirazione



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro per grassi e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubi.

Avvertenza: L'aria esausta non deve essere immessa né in un camino per il fumo o per i gas di scarico funzionante, né in un pozzo di aerazione dei locali di installazione di focolari.

- Se l'aria esausta viene immessa in un camino per fumo o gas di scarico non in funzione, è necessario ottenere l'autorizzazione di un tecnico specializzato.
- Se l'aria esausta viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare una cassetta a muro telescopica.

Funzionamento a ricircolo d'aria



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro grassi metallico e i filtri a carbone attivo e quindi reimpressa nella cucina.

Avvertenza: Per catturare gli odori nel funzionamento a ricircolo d'aria, è necessario installare un filtro a carbone attivo. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con funzionamento a ricircolo d'aria sono indicate nell'opuscolo o devono essere richieste al proprio rivenditore specializzato. Gli accessori necessari sono disponibili presso il commercio specializzato, tramite il servizio clienti o il punto vendita on-line.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Fare attenzione alle seguenti avvertenze prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta:

Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori.

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario eseguire alcune impostazioni.

Prima messa in funzione

Avvertenza: Alla consegna l'apparecchio è impostato sul funzionamento a ricircolo d'aria.

Impostazioni possibili:

- In caso di funzionamento a ricircolo, con l'indicazione  viene impostato il valore  (impostazioni di fabbrica).
- In caso di modalità a estrazione con l'indicazione  viene impostato il valore *!*.

Per commutare l'apparecchio al funzionamento a estrazione d'aria, vedere → *"Impostazioni di base" a pagina 48.*

Impostazione di Home Connect

Durante la prima attivazione dell'apparecchio viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina debolmente il simbolo  per alcuni secondi. Per avviare l'impostazione di allacciamento, toccare il sensore  e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo → *"Home Connect"*. Per abbandonare l'impostazione primaria, toccare un simbolo qualsiasi.

Tipp-Pad con selettore Tipp

Il Tipp pad è il campo di regolazione in cui è possibile, mediante il selettore Tipp, impostare zone di cottura e livelli di cottura.

Il selettore Tipp è magnetico e viene posizionato al centro del settore contrassegnato del Tipp pad. Per attivare una zona di cottura, ruotare il selettore Tipp fino al punto che corrisponde alla zona di cottura desiderata. Facendo ruotare il selettore Tipp, si seleziona il livello di cottura.

Disporre il selettore Tipp sul Tipp pad in modo tale che si trovi al centro degli indicatori che limitano l'area del Tipp pad.

Avvertenza: Anche se il selettore Tipp non fosse perfettamente centrato, il funzionamento del selettore Tipp non sarà in alcun modo compromesso.

Rimuovere il selettore Tipp

Una volta rimosso il selettore Tipp, si attiva la funzione di protezione per la pulizia.

Il selettore Tipp può essere rimosso durante la cottura. La funzione di protezione per la pulizia si attiva per 10 minuti. Se, trascorso questo lasso di tempo, il selettore Tipp non viene ricollocato nella sua posizione, il piano di cottura si disattiva.

Avviso – Pericolo di incendio!

Se nel corso di questi 10 minuti viene collocato un oggetto metallico nell'area del Tipp pad, può darsi che il piano di cottura continui a riscaldarsi. Pertanto disattivare sempre il piano di cottura con l'interruttore principale.

Conservazione del selettore Tipp

All'interno del selettore Tipp si trova un magnete forte. Non avvicinare al selettore Tipp un supporto dati magnetico come ad es. carte di credito o schede con banda magnetica perché potrebbero danneggiarsi.

Possono presentarsi disturbi anche su televisori e schermi.

Avvertenza: Il selettore Tipp è magnetico. Particelle in metallo che vengono attratte dalla parte inferiore possono graffiare la superficie del piano di cottura. Pulire sempre con cura il selettore Tipp.

Uso dell'apparecchio

Questo capitolo illustra come impostare una zona di cottura. Nella tabella sono riportati i livelli e i tempi di cottura per varie pietanze.

⚠ **Avviso – Pericolo di ustioni!**

La griglia di ventilazione diventa calda molto rapidamente sul piano cottura. Non appoggiare mai la griglia di ventilazione sul piano cottura. Non appoggiare mai pentole né altri oggetti caldi sulla griglia di ventilazione.

Avvertenza: Accendere il sistema di aspirazione prima di iniziare la cottura e spegnerlo solo pochi minuti dopo il termine della cottura. In questo modo il vapore di cottura viene aspirato in modo efficace.

Avvertenza: Non azionare mai l'apparecchio senza contenitore, filtro grassi metallico e griglia di ventilazione.

Attivazione e disattivazione del piano cottura

Utilizzare l'interruttore principale per attivare e disattivare il piano cottura.

Durante la prima attivazione dell'apparecchio viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina debolmente il simbolo  per alcuni secondi. Per avviare l'impostazione di allacciamento, toccare il sensore  e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo → "Home Connect". Per abbandonare l'impostazione primaria, toccare un simbolo qualsiasi.

Attivazione: portare il selettore Tipp sul campo di regolazione. Toccare il simbolo . I simboli corrispondenti alle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili si accendono. Vicino alle aree di cottura si illumina . Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo  finché non si spegne l'indicatore. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicazione del calore residuo resta acceso finché le aree di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Qualora non sia stato creato alcun collegamento alla rete domestica o il collegamento sia stato interrotto, durante l'attivazione del piano cottura si attiva sempre l'impostazione primaria del collegamento di rete.
- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura e la ventilazione rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per 5 secondi.

Se in questo lasso di tempo viene nuovamente attivato il piano di cottura, i livelli di cottura impostati in precedenza lampeggiano. Toccando il selettore Tipp entro i 5 secondi successivi, le impostazioni vengono acquisite.

Se il selettore Tipp non viene mosso, oppure vengono toccati altri comandi touch control, tutte le precedenti impostazioni vengono cancellate.

Impostazione della zona di cottura

Servendosi del selettore Tipp impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = livello minimo.

Livello di cottura 9 = livello massimo.

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio. Questo compare sull'indicatore delle zone di cottura con .5.

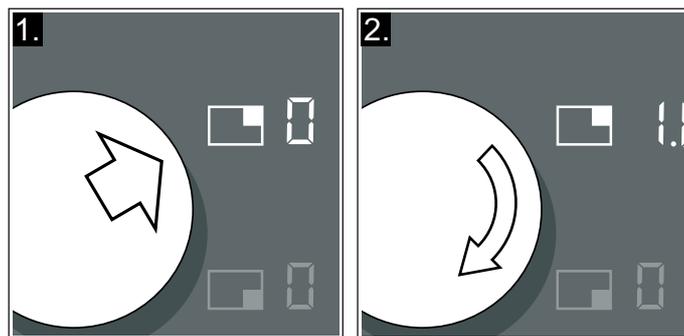
Avvertenze

- Per proteggere i componenti più delicati dell'apparecchio dal surriscaldamento o dal sovraccarico elettrico, il piano cottura può temporaneamente diminuire la potenza.
- Per diminuire la formazione di rumore dell'apparecchio, il piano cottura può temporaneamente diminuire la potenza.

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Selezionare la zona di cottura. A tal fine, ruotare il selettore Tipp fino al punto che corrisponde alla zona di cottura desiderata.
- 2 Nei 10 secondi seguenti, ruotare il selettore Tipp finché sull'indicatore dei livelli di cottura non si accende il livello di cottura desiderato.



Il livello di cottura è impostato.

Avvertenze

- Collocando una stoviglia sull'area di cottura flessibile la stoviglia deve essere posizionata in relazione alla grandezza, vedere capitolo → "Funzione flex" a pagina 23. La stoviglia viene riconosciuta e la zona di cottura selezionata automaticamente. È possibile eseguire le impostazioni.

- Se gli indicatori iniziano a lampeggiare a seguito dell'esecuzione delle impostazioni, verificare se la stoviglia è adatta alla cottura a induzione. Consultare il capitolo → "*Test per stoviglie*" a pagina 55.

Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e modificare il livello di cottura servendosi del selettore Tipp.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e ruotare il selettore Tipp finché non compare . La zona di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.

Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se prima dell'attivazione del piano di cottura c'è una stoviglia sulla zona di cottura, questa viene riconosciuta al più tardi entro 20 secondi dopo aver toccato l'interruttore principale e la zona di cottura viene selezionata automaticamente. Impostare il livello di cottura entro i successivi 10 secondi. In caso contrario, la zona di cottura si disattiverà nuovamente dopo 20 secondi. Anche se più pentole o padelle fossero collocate sul piano di cottura, al momento dell'attivazione viene riconosciuta soltanto una stoviglia.
- L'aspirazione deve essere disattivata separatamente. → "Disattivazione dell'aspirazione" a pagina 18

Attivazione e disattivazione dell'aspirazione

Avvertenza: Adattare sempre la potenza alle condizioni del momento. In caso di eccessivo vapore selezionare anche un livello di potenza elevato.

Avvertenza: In caso venga impiegata una stoviglia alta, può non essere garantita una prestazione dell'aspirazione ottimale. La prestazione dell'aspirazione può essere migliorata appoggiando in obliquo un coperchio.

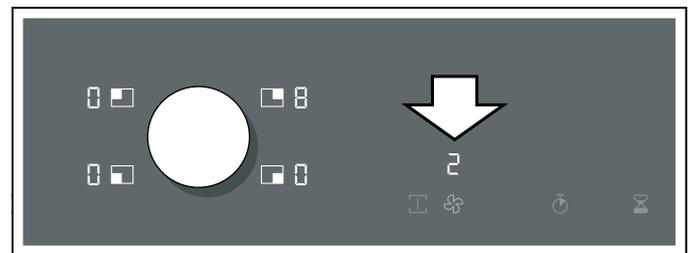
Avvertenza: Non bloccare le aperture di aspirazione con oggetti. Non collocare alcun oggetto sulla griglia di ventilazione. Diversamente viene ridotta la potenza di aspirazione.

Attivazione dell'aspirazione

- 1 Toccare il simbolo .
Il simbolo  si accende a luce arancione. L'aspirazione parte dal livello di potenza . Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori.

Avvertenze

- I livelli di cottura non possono essere modificati durante l'impostazione dei livelli di potenza dell'aspirazione.
 - Durante un periodo di alcuni secondi è possibile selezionare un livello di potenza per l'aspirazione. Il simbolo  si accende a luce bianca, non appena il selettore Tipp può essere riutilizzato per l'impostazione dei livelli di cottura.
- 2 Con il selettore Tipp impostare il livello di potenza desiderato.
Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori.



- 3 Per impostare un altro livello di potenza, toccare il simbolo  e impostare il livello di potenza desiderato con il selettore Tipp.
Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori.

Disattivazione dell'aspirazione

Se si desidera spegnere l'apparecchio, toccare il simbolo . Se si desidera solo spegnere l'aspirazione, procedere come segue:

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Impostare il livello di potenza con il selettore Tipp .
- 3 Toccare il  simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.

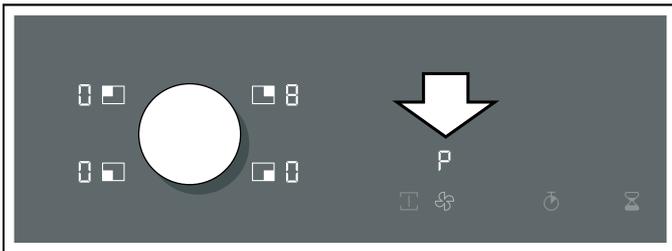
Livello intensivo

Se si formano odori forti o in caso di eccessivo vapore, attivare il livello intensivo. A tal proposito l'aspirazione viene attivata al massimo della potenza per un tempo ridotto, al termine del quale la cappa passa autonomamente a un livello inferiore.

Attivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Ruotare il selettore Tipp, fino a visualizzare **P**.

Il livello intensivo è attivato.



Avvertenza: Dopo 6 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza **3**.

Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Impostare il livello di potenza con il selettore Tipp **0**.
- 3 Toccare il  simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.

Avvio automatico

In funzione delle impostazioni di base selezionate sono possibili le seguenti opzioni, non appena viene scelto il livello di potenza di un'area di cottura:

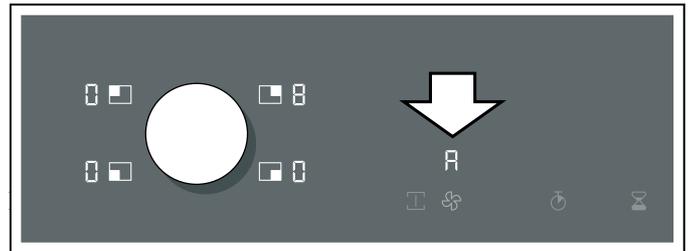
- L'aspirazione non si avvia.
- L'aspirazione si avvia con livello di potenza scelto dal sensore.
- L'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.

Nelle impostazioni di base scegliere l'opzione desiderata. Inoltre nelle impostazioni di base è possibile adattare la sensibilità del sensore.

Funzionamento automatico con controllo sensori.

Attivazione

- 1 Toccare il simbolo .
 - 2 Ruotare il selettore verso destra Tipp, fino a visualizzare **2**.
 - 3 Toccare il simbolo .
- Il livello di potenza ottimale viene impostato automaticamente con l'ausilio di un sensore.



Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Con il selettore Tipp impostare un altro livello di potenza, oppure ruotare il selettore Tipp fino a visualizzare **0**.
Nel campo degli indicatori viene visualizzato il livello di potenza. Il funzionamento automatico con comando a sensore è disattivato.

Funzione di post-funzionamento

Avvertenza: il post-funzionamento si accende solo se almeno una zona di cottura è stata attiva per almeno un minuto.

Grazie al post-funzionamento dopo lo spegnimento, l'aspirazione da piano continua a funzionare per alcuni minuti. In questo modo viene rimosso il vapore ancora presente. Poi il sistema di aspirazione si spegne automaticamente.

Se la funzione automatica con post-funzionamento controllato tramite sensori è attiva nelle impostazioni di base, il post-funzionamento si disattiva automaticamente dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Sul display viene visualizzato  se l'apparecchio viene spento o tutte le zone di cottura vengono disattivate.  si illumina in bianco. La funzione di post-funzionamento è attivata.

Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo .
Si accende il simbolo arancione. 
- 2 Selezionare il livello di potenza con il selettore Tapp .
- 3 Toccare il simbolo .
Il post-funzionamento viene terminato.

La funzione di post-funzionamento viene disattivata se l'apparecchio viene acceso e viene riattivata un'area di cottura.

Aspirazione intervallata

Attivazione

Nell'aspirazione intervallata il sistema di aspirazione si attiva automaticamente per 6 minuti all'ora.

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Ruotare il selettore Tapp, fino a visualizzare .
- 3 Toccare il simbolo .
La funzione a intervalli è attivata.

Avvertenza: Dopo lo spegnimento dell'apparecchio si illuminano i simboli  e  in bianco.

Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Impostare il livello di potenza con il selettore Tapp .
- 3 Toccare il  simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.
L'aspirazione intervallata è disattivata.

Consigli per la cottura

Consigli

- Mentre si scaldano purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare impostare il livello di cottura 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. Con il contaminuti può essere impostato il tempo di cottura ottimale.
- Per un risultato di cottura ottimale dal punto di vista della salute, l'olio e il grasso non devono essere riscaldati fino al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Si consiglia l'uso di presine.
- Il capitolo → "Tutela dell'ambiente" a pagina 9 contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

Tabella di cottura

Nella tabella viene visualizzato il livello di cottura adatto per ogni pietanza. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda del tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

	Livello di potenza	Tempo di cottura (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte*	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite*	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Cottura, cottura a fuoco lento		
Gnocchi di patate*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte***	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Cuocere a fuoco lento		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

*Senza coperchio

** Girare ripetutamente

***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

	Livello di potenza	Tempo di cottura (min.)
Stufare/ cuocere arrosto con poco olio*		
Fettina, al naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	6 - 12
Cotoletta, naturale o impanata**	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato**	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Piatti misti, surgelati	6 - 7	6 - 10
Crêpe (cuocerle una alla volta)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6

Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)

Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette, surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

*Senza coperchio

** Girare ripetutamente

***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

Funzione flex

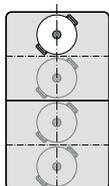
L'area di cottura flessibile se necessario può essere utilizzata come singola zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se è attiva la funzione flex viene attivata solo la zona su cui è collocata la stoviglia.

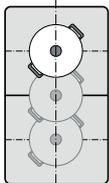
Consigli per l'uso dei recipienti

Per garantire un corretto rilevamento e una buona distribuzione del calore, si raccomanda di collocare il recipiente al centro:

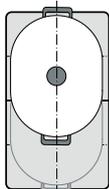
Come un'unica zona di cottura



Diametro di 13 cm oppure di dimensioni inferiori
Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni presenti nella figura.

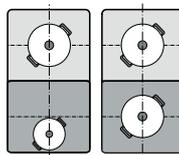


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



Qualora una stoviglia richieda più di una zona di cottura, collocarla all'inizio del bordo superiore o inferiore della zona flessibile.

Come due zone di cottura indipendenti



Le zone di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna delle zone di cottura impostare il livello di cottura desiderato. Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna zona di cottura.

Come due zone di cottura indipendenti

La zona di cottura flessibile viene utilizzata come due zone di cottura indipendenti.

Attivazione

Vedere il capitolo → "Uso dell'apparecchio" a pagina 16

Come un'unica zona di cottura

Utilizzo di tutta la zona di cottura collegando entrambe le zone di cottura.

Collegare entrambe le zone di cottura

- 1 Collocare la stoviglia. Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura.
- 2 Toccare il simbolo . L'indicatore  si accende.

La zona di cottura flessibile è attivata. Il livello di cottura compare su entrambi gli indicatori dell'area di cottura flessibile.

Avvertenze

- Se prima di essere collegate per le due zone di cottura è impostato un livello di cottura diverso, al momento dell'attivazione entrambe le zone di cottura passano a livello di cottura 0.
- Se su una zona di cottura è impostato un tempo di cottura automatico, durante il collegamento questo verrà trasmesso alla seconda zona di cottura.

Modifica del livello di cottura

Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura mediante il selettore Tapp.

Aggiunta di una nuova stoviglia

- 1 Collocare le stoviglie nuove nella posizione adatta a seconda della grandezza.
Se posizionate correttamente, le stoviglie vengono riconosciute e le zone di cottura vengono selezionate automaticamente, la parte corrispondente dell'indicatore  lampeggia.
- 2 Confermare l'impostazione con il selettore Tapp entro 90 secondi. Gli indicatori smettono di lampeggiare e le stoviglie vengono riscaldate.
Avvertenza: Se gli indicatori continuano a lampeggiare, verificare che le stoviglie siano adatte alla cottura a induzione

Avvertenza: Se la stoviglia viene spostata o sollevata dalla zona di cottura impiegata, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

Staccare entrambe le zone di cottura

- 1 Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile.
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Sull'indicatore dell'area di cottura compare il simbolo .

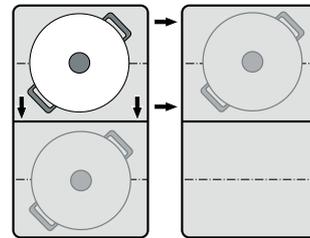
L'area di cottura flessibile è disattivata. Entrambe le zone di cottura continuano a funzionare come due zone di cottura indipendenti.

Avvertenza: Il piano di cottura viene spento e acceso nuovamente in seguito, l'area di cottura flessibile viene nuovamente commutata in due zone di cottura indipendenti.

Funzione transfer

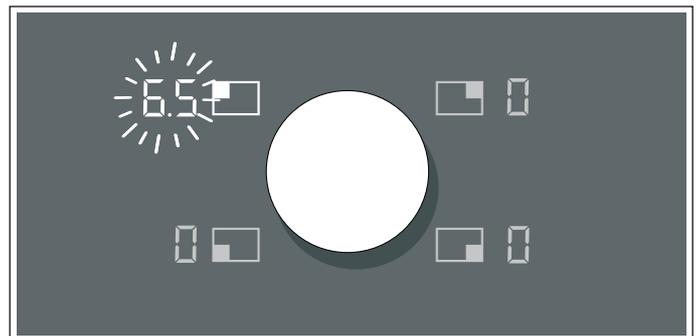
Con questa funzione è possibile trasmettere le impostazioni di una zona di cottura ad un'altra zona di cottura.

Questa funzione è disponibile nelle aree di cottura flessibili.

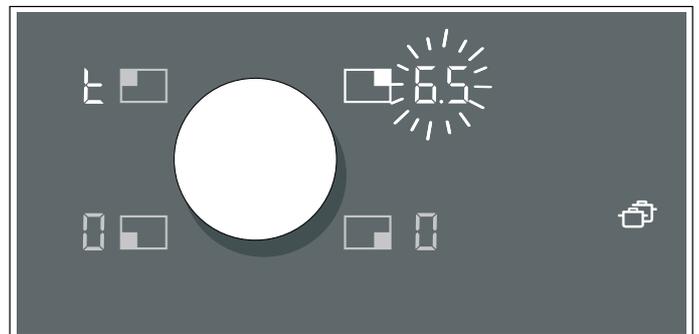


Avvertenza: Ulteriori informazioni relative al corretto posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Funzione flex" a pagina 23.

- 1 Sollevare le stoviglie.
L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare. La zona di cottura non si scalda.



- 2 Entro i successivi 90 secondi riporre la stoviglia su un'area di cottura flessibile. La nuova zona di cottura viene riconosciuta e si accende il simbolo . Sull'indicatore della zona di cottura lampeggia il livello di cottura acquisito.



- 3 Servendosi del selettore Tappi selezionare la nuova zona di cottura entro 90 secondi. L'impostazione è stata trasmessa.

Avvertenze

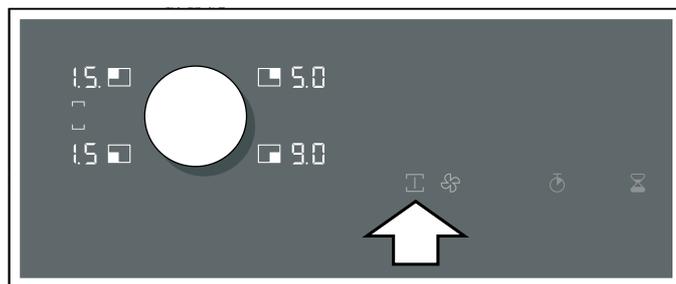
- Spostare la stoviglia su una zona di cottura che non è accesa, sulla quale non sono ancora state fatte preimpostazioni e sulla quale prima non era ancora stata collocata nessun'altra stoviglia.
- Se in caso di spostamento di una stoviglia sull'area di cottura flessibile è attivata la funzione flex, le impostazioni vengono automaticamente acquisite.
- Un tempo di cottura impostato o la funzione sensore di cottura vengono anche trasmessi alla nuova zona di cottura. La funzione sensore di cottura non viene trasmessa.
- Le funzioni booster possono essere commutate soltanto da sinistra verso destra o viceversa, se non è attiva alcuna zona di cottura.
- Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra zona di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione è pronta per l'uso per entrambe le stoviglie. Confermare la zona di cottura desiderata.
- Se vengono commutate più stoviglie, la funzione è pronta per l'uso soltanto per la stoviglia che è stata commutata per ultima.
- Entro il tempo impostato le stoviglie possono essere ricollocate sulla zona di cottura precedente. La zona di cottura continua a riscaldare secondo l'impostazione precedente, senza necessità di conferma.

Funzione cottura professionale

Con la funzione cuoco esperto vengono segnalati livelli di cottura preimpostati per ciascuna zona di cottura. Per mantenere il valore suggerito collocare una stoviglia adatta entro 8 minuti.

Attivazione

- 1 Attivare il piano cottura.
- 2 Toccare il simbolo . Sugli indicatori delle zone di cottura si illuminano i livelli di cottura preimpostati. Le aree di cottura sul lato sinistro sono collegate.



- 3 Collocare una stoviglia adatta sul piano cottura entro 8 minuti. Una volta riconosciuta la stoviglia, la relativa zona di cottura è selezionata. Il livello di cottura può essere adattato con il selettore Tipp. Una volta trascorso il tempo impostato, gli indicatori di livello di cottura delle zone di cottura libere iniziano a lampeggiare.
- 4 Toccare nuovamente il simbolo  entro 90 secondi per prolungare la funzione cottura professionale. Se il simbolo non viene toccato, le zone di cottura inutilizzate si spengono.

Avvertenze

- Nella modalità cottura professionale è possibile impostare solo la funzione scaldavivande e la funzione flex.
- Se viene utilizzata una stoviglia inadatta (per es. stoviglie in alluminio) l'indicatore del livello di cottura lampeggia fino a quando la stoviglia non viene nuovamente rimossa. Per verificare se le stoviglie sono adatte per l'induzione, consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

Disattivazione

Terminare immediatamente la funzione: Toccare il simbolo . Tutte le zone di cottura si impostano sul livello di cottura . Il simbolo  si illumina in bianco.

La funzione si interrompe automaticamente: se dopo 8 minuti non è ancora stato collocato un recipiente adatto su una o più zone di cottura, il simbolo  e i relativi indicatori iniziano a lampeggiare per 90 secondi. Per disattivare la funzione toccare due volte il simbolo .

Se non viene toccato il simbolo  la funzione cuoco esperto si spegne automaticamente dopo 90 secondi. Il simbolo  si illumina in bianco e le zone di cottura senza stoviglie si impostano sul livello di cottura . Le zone di cottura attive mantengono il livello di cottura impostato.

Modifica delle impostazioni

I valori suggeriti possono essere modificati nel menu impostazioni di base. Vedere il capitolo → "Impostazioni di base"

Funzioni timer

Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

- Timer
- Contaminuti
- Funzione cronometro

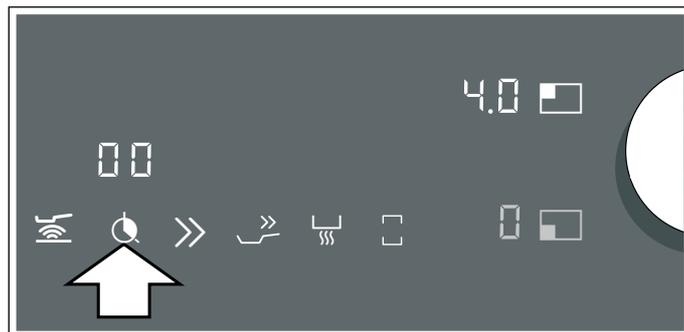
Timer

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

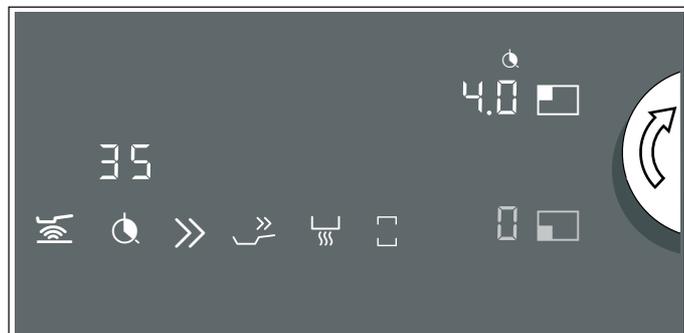
È possibile impostare una durata compresa tra 1 e 99 minuti. Sull'indicatore del timer il tempo scorre in minuti, gli ultimi 30 secondi vengono segnalati in secondi.

Regolazione:

- 1 Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
- 2 Toccare il simbolo .
L'indicatore  si accende. Sull'indicatore del timer si accende .



- 3 Servendosi del selettore Tipp selezionare il tempo di cottura desiderato.
- 4 Toccare il simbolo  per confermare il tempo selezionato.



Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenza: Se l'area di cottura flessibile viene selezionata come unica zona di cottura, il tempo impostato è lo stesso per l'intera area di cottura.

Funzione sensore di cottura/frittura

Quando per una zona di cottura viene programmato un tempo di cottura ed è attivo il sensore di cottura o di frittura, il tempo di cottura inizia immediatamente a scorrere, senza attendere il raggiungimento del livello di temperatura selezionato.

Modifica o cancellazione del tempo impostato

Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .

Modificare il tempo di cottura con il selettore Tipp oppure impostare  per cancellare il tempo di cottura.

Trascorso il tempo impostato

La zona di cottura si spegne. Viene emesso un segnale, la zona di cottura indica  e sull'indicatore del timer lampeggia . Toccare un simbolo qualsiasi oppure azionare il selettore Tipp; gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze

- Se è stato programmato un tempo di cottura per più zone di cottura sull'indicatore del timer compare sempre la durata di cottura più breve. L'indicatore  della zona di cottura si accende con luce arancione.
- Per conoscere il tempo di cottura rimanente di una zona di cottura: selezionare la zona di cottura corrispondente. Il tempo di cottura viene visualizzato per 10 secondi.

Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata compresa tra 1 e 99 minuti

e funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

La funzione viene così impostata.

- 1 Toccare il simbolo , sull'indicatore del contaminuti compare .
- 2 Servendosi del selettore Tipp selezionare il tempo desiderato.
- 3 Toccare nuovamente il simbolo  per confermare il tempo selezionato.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione del tempo impostato

Toccare il simbolo  e, servendosi del selettore Tipp, modificare il tempo oppure portare su .

Trascorso il tempo impostato

Per tre minuti viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del contaminuti lampeggia . Toccare nuovamente il simbolo , gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Contaminuti Plus

Se si tocca il simbolo  per alcuni secondi, prima di avere spento il segnale acustico viene attivato il cronometro.

Sul display per il cronometro compare il tempo trascorso dalla fine del tempo impostato sul contaminuti. Sull'indicatore del contaminuti lampeggia il tempo precedentemente impostato.

Tenere premuto il simbolo  per alcuni secondi. Il cronometro viene fermato e i display si spengono.

La funzione è stata disattivata.

Funzione cronometro

Il cronometro mostra il tempo di cottura trascorso in minuti e in secondi (mm.ss). Il tempo impostabile massimo è di 99 minuti e 59 secondi (99.59). Raggiunta questa durata l'indicatore riparte da 00.00.

Il cronometro funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non disattiva automaticamente una zona di cottura.

Attivazione

Toccare il simbolo . Sull'indicatore del cronometro compare .

Il tempo inizia a scorrere.

Disattivazione

Toccare il simbolo , la funzione cronometro si arresta. Gli indicatori del cronometro restano accesi.

Se si tocca nuovamente il simbolo  mentre la luce è ancora arancione, il tempo continua a scorrere.

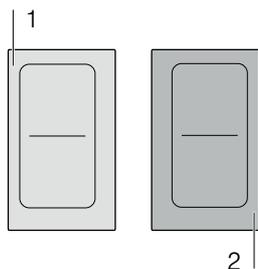
Se si tocca a lungo il simbolo  gli indicatori si spengono.

La funzione è disattivata.

Funzione booster per pentole

Con questa funzione, elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente che con il livello di potenza **9**. La funzione booster per pentole aumenta in breve tempo la potenza massima della zona di cottura selezionata.

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



Avvertenza: Nell'area di cottura flessibile è possibile attivare anche la funzione booster quando l'area di cottura viene utilizzata come zona di cottura singola.

Attivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo **>>>**.
L'indicatore **P** si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo **>>>**, mettere in funzione il selettore Tapp oppure selezionare un'altra funzione. L'indicatore **P** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura **9**.

La funzione è disattivata.

Avvertenze

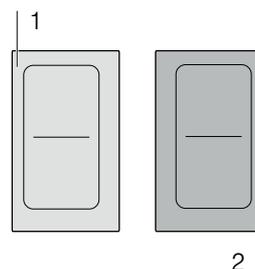
- A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.
- Se prima dell'attivazione della funzione era attivo un livello di cottura, questo verrà automaticamente riattivato dopo la disattivazione della funzione.

Funzione Booster per padelle

Con questa funzione è possibile riscaldare la stoviglia più velocemente rispetto al tempo impiegato dal livello di cottura **9**.

Dopo aver disattivato la funzione, selezionare il livello di cottura adatto alla pietanza.

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



Avvertenza: Nell'area di cottura flessibile è possibile attivare la funzione booster per padelle anche quando l'area di cottura viene utilizzata come zona di cottura singola.

Consigli sull'utilizzo

- Utilizzare sempre stoviglie non precedentemente riscaldate.
- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare contenitori con fondi sottili.
- Non riscaldare mai una stoviglia vuota, olio, burro o strutto senza sorveglianza.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Mettere la stoviglia al centro della zona di cottura. Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nella sezione → "Cottura con induzione"

Attivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo **>>>**. L'indicatore **b** si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo , mettere in funzione il selettore Tipp oppure selezionare altre funzioni. L'indicatore  si spegne. Sull'indicatore della zona di cottura si accende il livello di cottura .

La funzione è disattivata.

Avvertenze

- Dopo circa 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.
- Se prima dell'attivazione della funzione era attivo un livello di potenza, questo verrà automaticamente riattivato dopo la disattivazione della funzione.

Funzione scaldavivande

Questa funzione è adatta per fondere il cioccolato o il burro e per mantenere calde le pietanze e le stoviglie.

Attivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura desiderata.
- 2 Entro i 10 minuti successivi, toccare il simbolo . Sull'indicatore compare .

La funzione è attivata.

Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo , ruotare il selettore Tipp o selezionare un'altra funzione. L'indicatore  si spegne. La zona di cottura si disattiva e si illumina l'indicatore del calore residuo.

La funzione è disattivata.

Funzioni automatiche

Con le funzioni automatiche cucinare diventa facilissimo e i risultati sono sempre perfetti. I livelli di temperatura consigliati sono adatti ad ogni tipo di cucina.

Permettono di cuocere senza eccedere con i tempi e garantiscono risultati perfetti per piatti arrosto e non.

I sensori misurano la temperatura della pentola o della padella durante tutto il processo di cottura. In questo modo la potenza viene regolata costantemente mantenendo la giusta temperatura.

Una volta raggiunta la temperatura selezionata è possibile aggiungere gli ingredienti. Gli ingredienti non si surriscaldano e non scuoce nulla.

Questa funzione frying sensor è disponibile per tutte le zone di cottura.

La funzione di cottura è disponibile per tutte le zone di cottura a patto che sia disponibile un sensore di temperatura senza cavo.

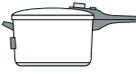
Questo capitolo contiene informazioni su:

- Tipi di funzioni automatiche
- Stoviglie adatte
- Sensori e accessori speciali
- Funzioni e livelli di cottura
- Pietanze consigliate

Tipi di funzioni automatiche

Con le funzioni automatiche selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

La tabella mostra le impostazioni delle diverse funzioni disponibili per le funzioni automatiche:

Funzioni automatiche	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibilità	Attivazione
Funzione sensore cottura arrosto				
Cottura con poco olio	1, 2, 3, 4, 5		Tutte le aree di cottura	
Funzione sensore di cottura				
Tenere in caldo, riscaldare	70 °C		Tutte le aree di cottura	
Cottura nel latte	85 °C		Tutte le aree di cottura	
Cottura in acqua	90 °C		Tutte le aree di cottura	
Cottura	100 °C		Tutte le aree di cottura	
Cottura in pentola a pressione	115 °C		Tutte le aree di cottura	
Frittura a basse temperature	160 °C		Tutte le aree di cottura	
Frittura a medie temperature	170 °C		Tutte le aree di cottura	
Frittura ad alte temperature	180 °C		Tutte le aree di cottura	

*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio.

Se il piano cottura non dispone del sensore temperatura senza cavo, è possibile acquistarlo in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

Stoviglie adatte

Scegliere la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della stoviglia e collocare la stoviglia al centro della zona di cottura.

Per le funzioni di cottura utilizzare la stoviglia che ha un'altezza tale che per cui la quantità d'acqua necessaria si trovi al di sopra del patch di silicone del sensore di cottura senza cavo.

Esistono padelle perfettamente adatte alla funzione Sensore cottura arrosto. Possono essere acquistate in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente:

- **GP900001** recipiente piccolo (diametro 15 cm)
- **GP900002** recipiente medio (diametro 18 cm)
- **GP900003** recipiente grande (diametro 21 cm)
- **CA051300** Teppan Yaki. Consigliato soltanto per l'area di cottura flessibile
- **CA052300** Piastra grill. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.

Queste padelle sono a copertura antiaderente, in modo da consentire la cottura con poco olio.

Avvertenze

- La funzione sensore cottura arrosto è stata impostata in modo specifico per questa tipologia e dimensione di padelle.
- Può succedere che nelle aree di cottura flessibili non si attivi la funzione sensore cottura arrosto in presenza di una differente dimensione della padella o di una padella posizionata in modo errato. Consultare il capitolo → *"Funzione flex"* a pagina 23.
- Altre tipologie di padelle potrebbero surriscaldarsi e la temperatura potrebbe posizionarsi al di sotto o al di sopra del livello di temperatura selezionato. Iniziare provando il livello di temperatura più basso e modificarlo in base alle necessità.

Per le funzioni di cottura è adatta qualsiasi stoviglia che possa essere utilizzata per la cottura a induzione. Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"* a pagina 10.

Nella tabella delle funzioni automatiche viene indicata la stoviglia adatta per ciascuna funzione.

Sensori e accessori speciali

I sensori misurano durante tutto il processo di cottura la temperatura della pentola o della padella. In questo modo la potenza viene regolata con estrema precisione mantenendo la giusta temperatura.

L'apparecchio dispone di due diversi sistemi per la misurazione della temperatura:

- Funzione sensore cottura arrosto: sotto il piano cottura si trovano i sensori di temperatura. Controllare la temperatura del fondo della padella.
- Funzione sensore di cottura: un sensore di temperatura senza cavo inoltra la temperatura della pentola al pannello di comando. Viene collocato sulla pentola.

Per la funzione sensore di cottura è necessario un sensore di temperatura senza cavo. È possibile richiederlo in seguito presso i rivenditori specializzati o sul nostro sito web ufficiale indicando il numero di riferimento **CA060300**.

Le informazioni relative al sensore temperatura senza cavo sono contenute nella sezione → *"Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"* a pagina 45.

Funzioni e livelli di cottura

Sensore di cottura

Con la Funzione Sensore cottura arrosto è possibile preparare pietanze in padella utilizzando poco olio.

Questa funzione è disponibile per tutte le zone di cottura.

Vantaggi

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. L'olio o il grasso non si surriscaldano.
- Se la padella vuota ha raggiunto la temperatura ottimale per l'olio e gli ingredienti da versarvi viene emesso un segnale acustico.

Avvertenze

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. È possibile utilizzare una protezione antispruzzo per evitare gli schizzi di grasso.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Sorvegliare sempre il grasso o l'olio quando vengono riscaldati.
- Se la zona di cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non è stato attivato correttamente.
- Per la cottura arrosto con una grande quantità di olio utilizzare sempre la funzione sensore di cottura. "Friggere in pentola in olio abbondante", impostazione 170-180° C.

Livelli di temperatura

Livello di temperatura	Adatto a
1 molto basso	Preparare e addensare le salse, stufare le verdure e cuocere di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.
2 basso	Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, ad es. omelette.
3 medio - basso	Per cuocere pesce, alimenti spessi, come ad es. polpette e salsicce.
4 medio-alta	Bistecche ben cotte, prodotti surgelati impanati, alimenti dallo spessore ridotto impanati come ad es. fettine, Geschnetzeltes e verdure.
5 alto	Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche al sangue o a media cottura, frittelle di patate e patate arrosto.

Impostazione

Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare una stoviglia vuota sull'area di cottura.

- 1 Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura si illumina  e viene segnalato il livello di temperatura **A I**.



- 2 Entro i 10 secondi successivi, selezionare con il selettore Tapp il livello di temperatura desiderato.
- 3 Sull'indicatore delle zone di cottura viene segnalato l'avanzamento del processo di preriscaldamento da  a  e lampeggia alternandosi al livello di temperatura impostato. Una volta raggiunta la temperatura di cottura impostata, viene emesso un segnale e l'indicazione di riscaldamento scompare. Il livello di temperatura viene nuovamente visualizzato.



- 4 Quando viene raggiunta la temperatura della teglia, mettere prima l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Avvertenza: Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione del sensore di cottura

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo , oppure impostare il livello di temperatura  con il selettore Tapp. Viene emesso un segnale e il simbolo  si spegne. La funzione è disattivata.

Funzione sensore di cottura (opzione)

Con questa funzione è possibile riscaldare, cuocere, bollire, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola in olio abbondante a temperatura controllata.

Questa funzione è disponibile per tutte le zone di cottura.

Vantaggi

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. Olio e grasso non si surriscaldano.
- La temperatura viene controllata costantemente. Si impedisce che le pietanze trabocchino. La temperatura non deve essere reimpostata.
- Un segnale acustico avvisa quando l'acqua o l'olio hanno raggiunto la temperatura ottimale per aggiungere gli ingredienti. Se un ingrediente deve essere aggiunto già all'inizio, verrà indicato nella tabella.

Avvertenze

- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare pentole e padelle con il fondo sottile o deformato.
- Riempire la pentola in modo tale che il livello del liquido stia al di sopra del patch di silicone all'esterno della pentola.
- Per la cottura arrosto con poco olio utilizzare la funzione Sensore cottura arrosto.
- Collocare la pentola in modo tale che il sensore di temperatura non indichi un'altra pentola.
- Non rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola durante la cottura.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Attenzione: il sensore di temperatura può essere molto caldo.

Ambiti di temperatura

Funzioni di cottura	Campo di temperatura	Adatto per
Riscaldare, mantenere in caldo	60 - 70 °C	per es. minestre, punch
Stufare	80 - 90 °C	per es. riso, latte
Cuocere	90 - 100 °C	per es. pasta, verdure
Cuocere nella pentola a pressione	110 - 120 °C	per es. pollo, pasticcio.
Frittura in pentola in olio abbondante	170 - 180 °C	per es. ciambelline, polpette

Consigli per la cottura con la funzione sensore di cottura

- Scaldare/mantenere in caldo: prodotti surgelati in porzioni, per es. spinaci. Inserire il prodotto surgelato nella stoviglia. Aggiungere la quantità d'acqua indicata dal produttore. Coprire la stoviglia e impostare 70 °C. Mescolare di tanto in tanto.
- Stufare: addensare gli alimenti, per es. salse. Portare a ebollizione la pietanza alla temperatura consigliata. Dopo aver fatto addensare la pietanza, lasciare a riposo a 85 °C.
Al suono del segnale, mantenere in caldo la pietanza a questa temperatura per il tempo necessario.
- Cuocere: riscaldare l'acqua con coperchio chiuso. L'acqua che bolle non trabocca. Impostare a 100 °C.
- Cuocere nella pentola a pressione: seguire i consigli del produttore. Dopo il segnale acustico proseguire la cottura per il tempo consigliato. Impostare a 115 °C.
- Friggere in olio abbondante: scaldare l'olio a coperchio chiuso. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Impostare a 175 °C.

Avvertenze

- Prima della cottura accertarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto.
- Cuocere sempre con coperchio chiuso. Eccezione: "Frittura in pentola in olio abbondante", temperatura a 170 °C.
- Se viene emesso un segnale acustico assicurarsi che sulla pentola vi sia il coperchio.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento dell'olio. Friggere utilizzando olio o grassi adatti. Non mescolare grassi per frittura diversi, per es. olio con strutto. Un mix caldo di grassi può schiumare.
- Se il risultato non è soddisfacente, per es. durante la cottura delle patate, la volta successiva utilizzare più acqua, mantenendo però il livello di temperatura consigliato.

Impostazione punto di ebollizione

Il punto in cui l'acqua inizia a bollire dipende dall'altitudine del luogo in cui si cucina rispetto al livello del mare. Se l'acqua bolle in maniera eccessiva o insufficiente è possibile impostare il punto di ebollizione. A tal proposito procedere nel modo seguente:

- Per selezionare l'impostazione di base **c 5**, vedere il capitolo → "Impostazioni di base" a pagina 48.
- In linea generale l'impostazione di base è regolata sul 3. Se il punto in cui ci si trova è compreso tra 200 e 400 m slm. non è necessario impostare il punto di ebollizione; diversamente selezionare l'impostazione all'interno della seguente tabella corrispondente alla relativa altezza:

Altezza	Valore di regolazione c 5
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Oltre 1400 m	9

* Impostazione di base

Avvertenza: Il livello di temperatura 100 °C è sufficiente per una cottura efficiente, anche nel caso in cui l'acqua non sia in forte ebollizione. Se tuttavia il risultato della cottura non è soddisfacente, modificare l'impostazione del punto di ebollizione.

Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

Prima del primo utilizzo della funzione sensore di cottura è necessario creare il collegamento tra il sensore temperatura senza cavo e il pannello di comando.

Per collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando, procedere nel modo seguente:

- 1 Richiamare le impostazioni di base **c 5**, vedere il capitolo → "Impostazioni di base" a pagina 48. Il simbolo  si accende in bianco.
- 2 Premere sul simbolo . Viene emesso un segnale acustico e il simbolo  si accende in arancione. Gli indicatori delle zone di cottura si accendono in bianco e gli indicatori del sensore di cottura sulle zone di cottura lampeggiano. Entro 30 secondi premere brevemente sul simbolo  sul sensore temperatura senza cavo.

3 Riconoscimento avvenuto: il sensore temperatura senza fili verrà riconosciuto entro pochi secondi. Vengono emessi tre brevi bip e il simbolo  da arancione diventa bianco. Gli indicatori del sensore di cottura sulle zone di cottura si spengono.

Riconoscimento non riuscito: vengono emessi cinque bip. Il simbolo  da arancione passa subito da arancione a bianco e l'indicatore del sensore di cottura sulle zone di cottura si spegne.

- Una volta collegato correttamente il sensore di temperatura al pannello di comando, è disponibile la funzione sensore di cottura.
- Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di temperatura può essere causata dai seguenti motivi:

- Errore di comunicazione bluetooth.
- Il simbolo  sul sensore di temperatura non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione della zona di cottura.
- La batteria del sensore di temperatura è esaurita.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.

- In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione.

Se la connessione non funziona, informare il Servizio assistenza clienti.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo

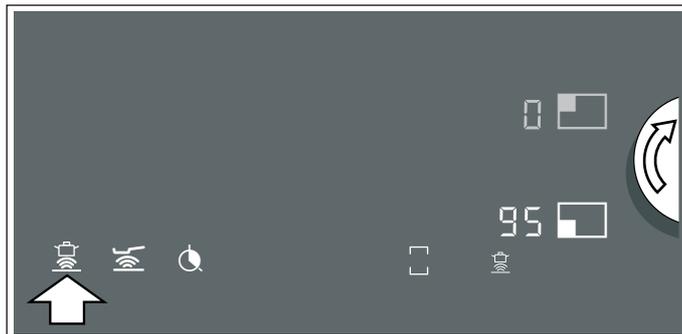
- 1 Toccare il simbolo  per ca. 8-10 secondi. In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto togliere il dito dal simbolo. Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
- 2 Ripetere la procedura per la connessione dal punto 2.

Programmazione

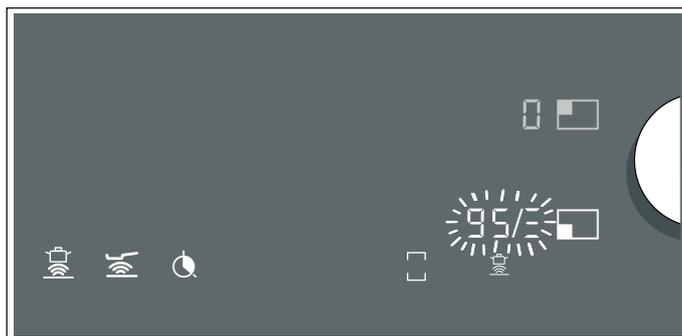
Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Per fissare il sensore di temperatura alla stoviglia, vedere il capitolo → "Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo" a pagina 45.
- 2 Collocare la stoviglia con liquido sufficiente al centro della zona cottura desiderata e chiudere sempre con un coperchio.
- 3 Selezionare la zona di cottura desiderata con il selettore Tipp. Sull'indicatore del livello di cottura compare .
- 4 Premere sul simbolo  sul pannello di comando. Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore della zona di cottura si illumina il simbolo .

5 Premere il simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo sulla stoviglia. Non appena il sensore di temperatura è stato riconosciuto, la temperatura di 95 °C suggerita sull'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.



- 6 Servirsi del selettore Tipp per impostare la temperatura desiderata. È possibile modificare gradualmente la temperatura di 5°C alla volta.
- 7 Sull'indicatore delle zone di cottura viene segnalato l'avanzamento del processo di preriscaldamento da  a  e lampeggia alternandosi alla temperatura impostata. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e si spegne il display del riscaldamento. Viene nuovamente visualizzata la temperatura impostata.



8 Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante il processo di cottura tenere chiusa la pentola.

Avvertenza: Non chiudere la pentola con la funzione "Friggere in pentola in olio profondo". È possibile attivare la funzione sensore di cottura tramite il sensore di temperatura senza fili. Procedere come segue:

- Collocare la stoviglia e premere il simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo.
- Servendosi del selettore Tipp, selezionare la zona di cottura.

Quando la funzione è pronta, viene suggerita la temperatura suggerita di 95° C.

Spegnere la funzione sensore di cottura

È possibile disattivare la funzione in vari modi:

- Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo .
- Selezionare la zona di cottura e con il selettore Tipp impostare la temperatura .
- Premere il simbolo  sul sensore di cottura senza fili.

Viene emesso un segnale e il simbolo  scompare dall'indicatore delle zone di cottura. La funzione è disattivata.

Pietanze consigliate

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. Temperatura e tempi di cottura dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Carne	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura con poco olio			
Fettina, semplice ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	6 - 10
Fettina, impanata ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	6 - 10
Filetto ²	Funzione sensore cottura arrosto	4	6 - 10
Costoletta ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 15
Cotoletta alla milanese ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) ²	Funzione sensore cottura arrosto	5	6 - 8
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) ²	Funzione sensore cottura arrosto	5	8 - 12
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 20
Geschnetzeltes (straccetti) ³	Funzione sensore cottura arrosto	4	7 - 12
Gyros ³	Funzione sensore cottura arrosto	4	7 - 12
Pancetta ¹	Funzione sensore cottura arrosto	2	5 - 8
Carne tritata ³	Funzione sensore cottura arrosto	4	6 - 10
Hamburger (spessore 1,5 cm) ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	6 - 15
Polpette (spessore 2 cm) ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 20
Polpette ripiene ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 20
Würstel lessi ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	8 - 20
Salsicce crude ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	8 - 20
Cottura lenta			
Salsicce ⁴	Funzione sensore di cottura	90 °C	10 - 20

¹ Girare ripetutamente.

² Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

³ Mescolare regolarmente.

⁴ Riscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

⁶ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Carne	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura			
Polpette di carne ⁴	Funzione sensore di cottura	100 °C	20 - 30
Pollo per bollito ⁴	Funzione sensore di cottura	100 °C	60 - 90
Bollito ⁴	Funzione sensore di cottura	100 °C	60 - 90
Cottura in pentola a pressione			
Pollo nella pentola a pressione ⁵	Funzione sensore di cottura	115 °C	15 - 25
Manzo nella pentola a pressione ⁵	Funzione sensore di cottura	115 °C	15 - 25
Frittura in olio abbondante			
Friggere porzioni di pollo ⁶	Funzione sensore di cottura	170 °C	10 - 15
Friggere polpette di carne tritata ⁶	Funzione sensore di cottura	170 °C	10 - 15

¹ Girare ripetutamente.

² Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

³ Mescolare regolarmente.

⁴ Riscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

⁶ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Pesce	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura con poco olio			
Filetto di pesce, al naturale ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 20
Filetto di pesce, impanato ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 20
Gamberi ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	4 - 8
Scampi ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	4 - 8
Pesce arrosto, intero ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 20
Cottura lenta			
Stufare il pesce ²	Funzione sensore di cottura	90 °C	15 - 20
Frittura in olio abbondante			
Friggere il pesce nella pastella di birra ³	Funzione sensore di cottura	170 °C	10 - 15
Friggere il pesce impanato ³	Funzione sensore di cottura	170 °C	10 - 15

¹ Girare ripetutamente.

² Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Piatti a base di uova	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura con poco olio			
Uovo al tegamino con burro ¹	Funzione sensore cottura arrosto	2	2 - 6
Uova al tegamino ²	Funzione sensore cottura arrosto	4	2 - 6
Uovo strapazzato ³	Funzione sensore cottura arrosto	2	4 - 9
Omelette ⁴	Funzione sensore cottura arrosto	2	3 - 6
Crêpe ⁴	Funzione sensore cottura arrosto	5	1,5 - 2,5
Toast alla francese ⁴	Funzione sensore cottura arrosto	3	4 - 8
Frittata dolce stracciata ⁴	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 15
Cottura			
Cottura delle uova ⁵	Funzione sensore di cottura	100 °C	5 - 10

¹ Aggiungere il burro e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico.

² Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

³ Mescolare regolarmente.

⁴ Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

Verdure e legumi	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura con poco olio			
Aglio ¹	Funzione sensore cottura arrosto	2	2 - 10
Cipolle stufate ¹	Funzione sensore cottura arrosto	2	2 - 10
Cipolle fritte ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	5 - 10
Zucchine ²	Funzione sensore cottura arrosto	3	4 - 12
Melanzane ²	Funzione sensore cottura arrosto	3	4 - 12
Peperoni ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	4 - 15
Cuocere gli asparagi verdi ²	Funzione sensore cottura arrosto	3	4 - 15
Funghi ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 15
Stufare le verdure nell'olio ¹	Funzione sensore cottura arrosto	1	10 - 20
Verdure glassate ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	6 - 10
Cottura			
Broccoli ³	Funzione sensore di cottura	100 °C	10 - 20
Cavolfiore ³	Funzione sensore di cottura	100 °C	10 - 20
Cavolini di Bruxelles ³	Funzione sensore di cottura	100 °C	30 - 40
Fagiolini ³	Funzione sensore di cottura	100 °C	15 - 30
Ceci ⁴	Funzione sensore di cottura	100 °C	60 - 90
Piselli ³	Funzione sensore di cottura	100 °C	15 - 20
Lenticchie ⁴	Funzione sensore di cottura	100 °C	45 - 60
Cottura in pentola a pressione			
Verdure nella pentola a pressione ⁴	Funzione sensore di cottura	115 °C	3 - 6
Ceci nella pentola a pressione ⁴	Funzione sensore di cottura	115 °C	25 - 35
Fagioli bianchi nella pentola a pressione ⁴	Funzione sensore di cottura	115 °C	25 - 35
Lenticchie nella pentola a pressione ⁴	Funzione sensore di cottura	115 °C	10 - 20

¹ Mescolare regolarmente.² Girare ripetutamente.³ Riscaldamento e cottura con coperchio. Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.⁴ Aggiungere la pietanza all'inizio.⁵ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Verdure e legumi	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Frittura in olio abbondante			
Friggere le verdure impanate ⁵	Funzione sensore di cottura	170 °C	4 - 8
Friggere le verdure in pastella di birra ⁵	Funzione sensore di cottura	170 °C	4 - 8
Friggere i funghi impanati ⁵	Funzione sensore di cottura	170 °C	4 - 8
Friggere i funghi in pastella di birra ⁵	Funzione sensore di cottura	170 °C	4 - 8

¹ Mescolare regolarmente.

² Girare ripetutamente.

³ Riscaldamento e cottura con coperchio. Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

⁴ Aggiungere la pietanza all'inizio.

⁵ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Patate	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura con poco olio			
Patate arrosto da patate lesse ¹	Funzione sensore cottura arrosto	5	6 - 12
Patate arrosto (da patate crude) ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	15 - 25
Frittelle di patate ²	Funzione sensore cottura arrosto	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero ³	Funzione sensore cottura arrosto	2	50 - 55
Patate glassate ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 15
Cottura lenta			
Cuocere gli gnocchi di patate ⁴	Funzione sensore di cottura	85 °C	30 - 40
Cottura			
Cuocere le patate ⁵	Funzione sensore di cottura	100 °C	30 - 45
Cottura in pentola a pressione			
Patate nella pentola a pressione ⁵	Funzione sensore di cottura	115 °C	10 - 20

¹ Mescolare regolarmente.

² Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

³ Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

⁴ Riscaldare e cuocere con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

Pasta e cereali	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura lenta			
Riso ¹	Funzione sensore di cottura	90 °C	25 - 35
Polenta ²	Funzione sensore di cottura	85 °C	3 - 8
Semolino ²	Funzione sensore di cottura	85 °C	5 - 10
Cottura			
Pasta ²	Funzione sensore di cottura	100 °C	7 - 10
Ravioli ²	Funzione sensore di cottura	100 °C	6 - 15
Cottura in pentola a pressione			
Riso nella pentola a pressione ³	Funzione sensore di cottura	115 °C	5 - 8

¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

² Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere la pietanza all'inizio.

Zuppe	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura lenta			
Vellutate istantanee ¹	Funzione sensore di cottura	90 °C	10 - 15
Cottura			
Brodi fatti in casa ²	Funzione sensore di cottura	100 °C	60 - 90
Minestre istantanee ¹	Funzione sensore di cottura	100 °C	5 - 10
Cottura in pentola a pressione			
Brodo fatto in casa nella pentola a pressione ²	Funzione sensore di cottura	115 °C	20 - 30

¹ Mescolare regolarmente.

² Aggiungere la pietanza all'inizio.

Salse e sughi	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura con poco olio			
Salsa di pomodoro con verdure ¹	Funzione sensore cottura arrosto	1	25 - 35
Besciamella ¹	Funzione sensore cottura arrosto	1	10 - 20
Salsa al formaggio ¹	Funzione sensore cottura arrosto	1	10 - 20
Ridurre la salsa ¹	Funzione sensore cottura arrosto	1	25 - 35
Salse dolci ¹	Funzione sensore cottura arrosto	1	15 - 25

¹ Mescolare regolarmente.

Dessert	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura lenta			
Riso al latte ¹	Funzione sensore di cottura	85 °C	40 - 50
Zuppa d'avena ¹	Funzione sensore di cottura	85 °C	10 - 15
Budino al cioccolato ¹	Funzione sensore di cottura	85 °C	3 - 5
Cottura			
Composta ²	Funzione sensore di cottura	100 °C	15 - 25
Frittura in olio abbondante			
Friggere i krapfen ³	Funzione sensore di cottura	160 °C	5 - 10
Friggere le ciambelle ³	Funzione sensore di cottura	160 °C	5 - 10
Friggere i Buñuelos (palline al formaggio) ³	Funzione sensore di cottura	160 °C	5 - 10

¹ Mescolare regolarmente.

² Aggiungere la pietanza all'inizio.

³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Prodotti surgelati	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura con poco olio			
Fettina ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 30
Petto di pollo ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 30
Nugget di pollo ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 15
Gyros ²	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 15
Kebab ²	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 15
Filetto di pesce, al naturale ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 20
Filetto di pesce, impanato ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 20
Bastoncini di pesce ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	8 - 12
Cuocere le patate fritte ²	Funzione sensore cottura arrosto	5	4 - 6
Piatti saltati in padella ²	Funzione sensore cottura arrosto	3	6 - 10
Involtini primavera ¹	Funzione sensore cottura arrosto	4	10 - 30
Camembert ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	10 - 15
Tenere in caldo, riscaldare			
Verdure in salsa alla panna ²	Funzione sensore di cottura	70 °C	15 - 20
Cottura			
Fagiolini ³	Funzione sensore di cottura	100 °C	15 - 30
Frittura in olio abbondante			
Friggere le patatine fritte ⁴	Funzione sensore di cottura	180 °C	4 - 8

¹ Girare ripetutamente.² Mescolare regolarmente.³ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.⁴ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Altro	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Cottura con poco olio			
Camembert ¹	Funzione sensore cottura arrosto	3	7 - 10
Crostini ²	Funzione sensore cottura arrosto	3	6 - 10
Piatti pronti di alimenti asciutti ³	Funzione sensore cottura arrosto	1	5 - 10
Tostare le mandorle ⁴	Funzione sensore cottura arrosto	4	3 - 15
Tostare le noci ⁴	Funzione sensore cottura arrosto	4	3 - 15
Tostare i pinoli ⁴	Funzione sensore cottura arrosto	4	3 - 15
Tenere in caldo, riscaldare			
Riscaldare il gulasch ⁵	Funzione sensore di cottura	70 °C	10 - 20
Riscaldare il vin brulé ⁵	Funzione sensore di cottura	70 °C	5 - 15
Cottura lenta			
Riscaldare il latte ⁵	Funzione sensore di cottura	85 °C	3 - 10

¹ Girare ripetutamente.

² Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle.

⁴ Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

⁵ Aggiungere la pietanza all'inizio.

Sicurezza bambino

È possibile assicurare la piastra di cottura contro un'accensione involontaria.

Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano cottura deve essere disattivato.

Attivazione: rimuovere il selettore Tipp dal piano di cottura. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  si accende per 10 secondi. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione: posizionare il selettore Tipp sul Tipp pad.

Avvertenza: Se il piano di cottura è acceso durante la rimozione del selettore Tipp, si attiva prima la protezione per la pulizia del display. Se entro 10 minuti il selettore Tipp non viene riposizionato, il piano di cottura si spegne e si attiva la funzione di sicurezza bambini.

Protezione per pulizia del display

Se si pulisce il pannello di comando quando il piano di cottura è ancora attivo si rischia di modificare le impostazioni. Per evitare ciò, il piano di cottura dispone di una funzione di bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.

Attivazione: Rimuovere il selettore Tipp. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  e le impostazioni del piano di cottura lampeggiano. Il processo di riscaldamento viene interrotto. Se è impostato un tempo di cottura automatico, verrà messo in pausa. Il pannello di comando è bloccato per 10 minuti.

È possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: Entro 10 minuti riposizionare il selettore Tipp.

Il pannello di comando è sbloccato. Il piano di cottura ricomincia a scaldare con le impostazioni precedenti. Per terminare anticipatamente la funzione, rimettere in posizione il selettore Tipp prima dello scadere dei 10 minuti.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se una zona di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non sono state effettuate modifiche alle impostazioni, viene attivato automaticamente il disinserimento di sicurezza.

La zona di cottura smette di riscaldare. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore della zona di cottura compare l'indicatore del calore residuo *h* o *H*.

La zona di cottura può essere di nuovo selezionata in qualsiasi momento e nuovamente impostata.

Il momento in cui viene attivato il disinserimento di sicurezza automatico dipende dal livello di cottura impostato (dopo 1-10 ore).

Sensore temperatura senza cavo

Prima di utilizzare per la prima volta le funzioni del sensore di cottura, collegare il sensore temperatura senza cavo al pannello di comando.

Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Questo capitolo contiene le seguenti informazioni:

- Applicazione del patch di silicone
- Fissare il sensore di cottura senza cavi
- Pulizia
- Sostituzione della batteria

Il patch di silicone e il sensore di cottura possono essere acquistati in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale. Indicare il codice di riferimento corrispondente:

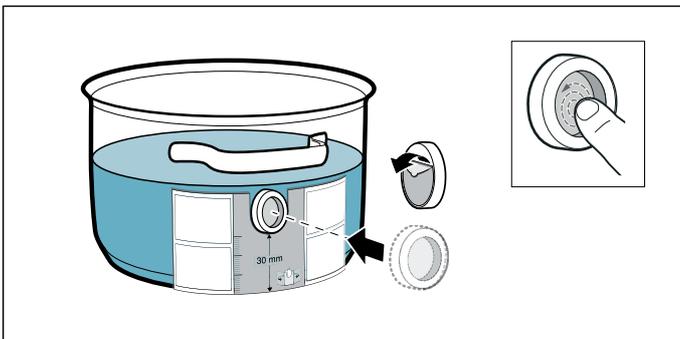
00577921 Set da 5 patch di silicone
CA060300 Sensore di cottura e set da 5 patch di silicone

Applicazione del patch di silicone

Il patch di silicone fissa il sensore di cottura sulle stoviglie.

Quando una pentola viene utilizzata per la prima volta con le funzioni sensore di cottura, il patch di silicone deve essere applicato direttamente su questa pentola. A tal proposito:

- 1 il punto in cui verrà incollato il patch non deve essere unto. Pulire la pentola, asciugarla bene e pulire il punto di incollaggio, ad es. con alcool.
- 2 Rimuovere il film protettivo dal patch di silicone. Con l'aiuto del modello fornito applicare il patch di silicone all'esterno della pentola all'altezza desiderata.



- 3 Premere su tutta la superficie del patch di silicone, anche nella parte centrale.

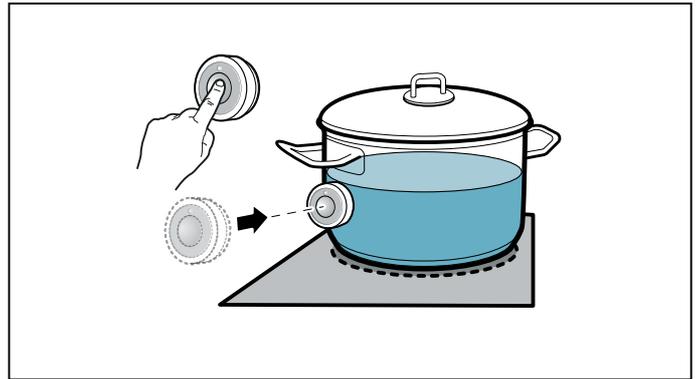
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la pentola durante questo lasso di tempo.

Avvertenze

- Non lasciare in ammollo la pentola con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.
- Se il patch di silicone si stacca, è necessario utilizzarne uno nuovo.

Posizionamento del sensore di temperatura senza cavo

Apportare il sensore di temperatura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



Avvertenze

- Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di applicare il sensore di temperatura.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di temperatura punti verso la superficie laterale esterna del piano cottura.
- Il sensore di temperatura non deve essere orientato verso un'altra stoviglia calda per evitare un surriscaldamento.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro e non in prossimità di fonti di calore.
- È possibile utilizzare fino a tre sensori di temperatura contemporaneamente.

Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

Per collegare il sensore di cottura senza cavo con il pannello di comando, procedere nel modo seguente:

- 1 Per selezionare l'impostazione di base $\text{c } 5$, vedere il capitolo \rightarrow "Impostazioni di base". Il simbolo  si accende in bianco.
 - 2 Toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico e il simbolo  si accende in arancione. Gli indicatori delle zone di cottura si accendono in bianco e gli indicatori del sensore di cottura sulle zone di cottura lampeggiano. Entro i 30 secondi successivi, toccare brevemente il simbolo  sul sensore di cottura senza cavo.
 - 3 **Riconoscimento avvenuto:** il sensore temperatura senza cavo verrà riconosciuto entro pochi secondi. Vengono emessi tre brevi bip e il simbolo  da arancione diventa bianco. Gli indicatori del sensore di cottura sulle aree di cottura si spengono.
Riconoscimento non riuscito: vengono emessi cinque bip. Il simbolo  da arancione passa subito da arancione a bianco e l'indicatore del sensore di cottura sulle zone di cottura si spegne.
- Una volta collegato correttamente il sensore di cottura senza cavo al pannello di comando, sono disponibili le funzioni di cottura.
 - Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di cottura senza cavo può essere causata dai seguenti motivi:
 - errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo  sul sensore di cottura non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione della zona di cottura.
 - La batteria del sensore di cottura senza cavo si è quasi esaurita.Resettare il sensore di cottura senza cavo ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
 - In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
Se la connessione non riesce, informare il servizio di assistenza clienti.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo

- 1 Toccare il simbolo  per ca. 8-10 secondi. In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto togliere il dito dal simbolo. Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
- 2 Ripetere la procedura per la connessione dal punto 2.

Pulizia

Il sensore di temperatura senza cavo non deve essere lavato in lavastoviglie.

Sensore temperatura

Pulire il sensore di temperatura con un panno umido. Non lavare mai in lavastoviglie. Non immergere in acqua, né lavare sotto acqua corrente.

Rimuovere il sensore di temperatura dopo la cottura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro ad esempio nell'imballaggio e non in prossimità di fonti di calore.

Patch di silicone

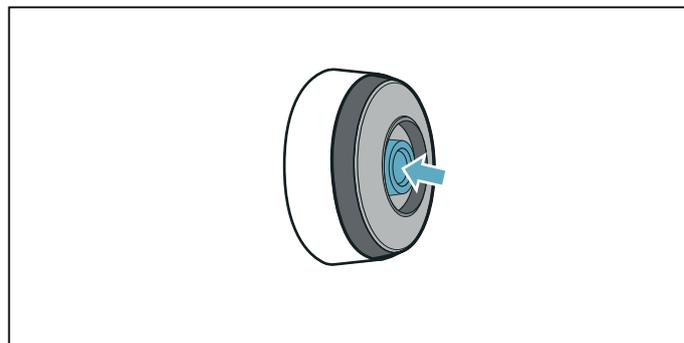
Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Avvertenza: Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.

Finestra del sensore di temperatura

La finestra del sensore deve essere sempre asciutta e pulita. Procedere come segue:

- Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini cotonati e un detergente per vetri.



Avvertenze

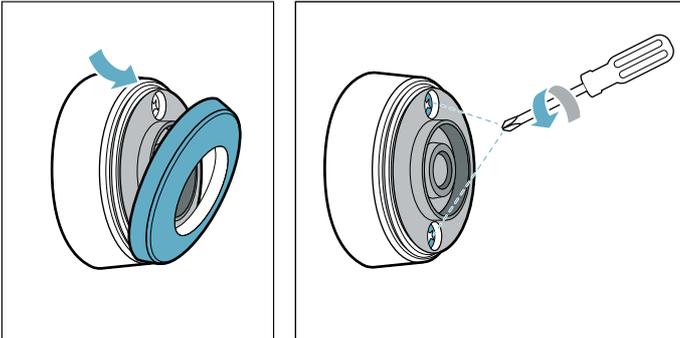
- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Sostituzione della batteria

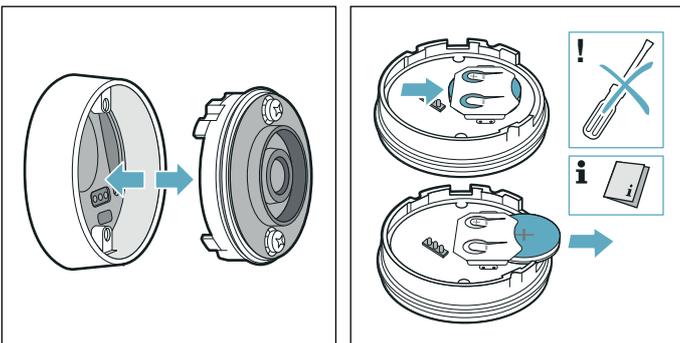
Se il sensore di temperatura non si accende quando si preme il simbolo significa che la batteria è scarica.

Sostituzione della batteria:

- 1 Togliere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura e rimuovere entrambe le viti con un cacciavite.

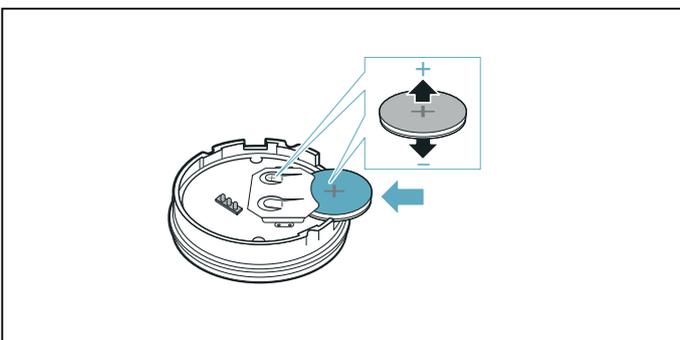


- 2 Aprire la copertura del sensore di temperatura. Estrarre la batteria dalla parte inferiore dell'alloggiamento e inserire una nuova batteria (prestare attenzione al corretto orientamento dei poli della batteria).

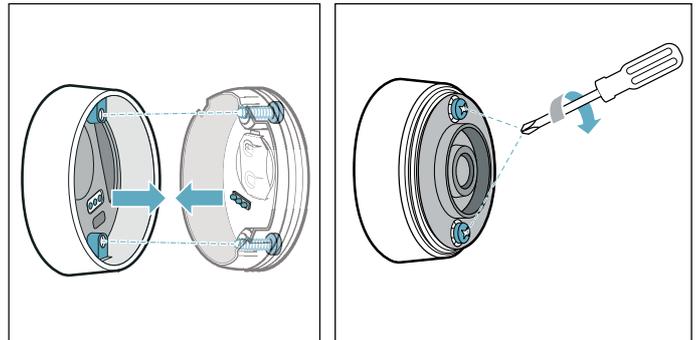


Attenzione!

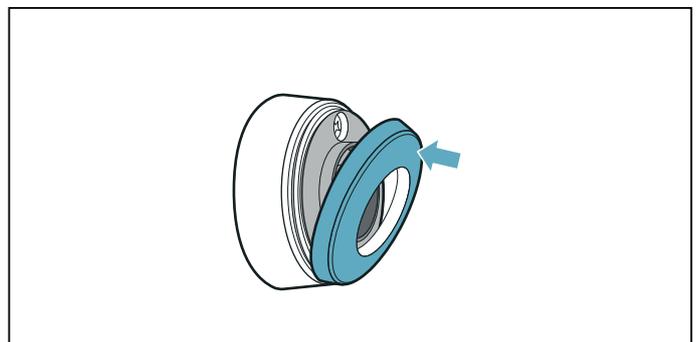
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i i punti di contatto della batteria.



- 3 Chiudere la copertura del sensore di temperatura (i fori delle viti sulla copertura devono essere coperti con gli avvallamenti sull'alloggiamento inferiore). Stringere le viti con un cacciavite.



- 4 La copertura di silicone deve essere nuovamente collocata sulla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura.



Avvertenza: Utilizzare esclusivamente batterie del tipo CR2032, per garantire una durata di impiego maggiore.

Dichiarazione di conformità

Con la presente Gaggenau Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Sensore di temperatura senza cavo è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.gaggenau.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

I loghi e i marchi Bluetooth® sono marchi di fabbrica registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e ogni uso del marchio deve avvenire dietro licenza di Gaggenau Hausgeräte GmbH. Tutti gli altri marchi e nomi dei marchi sono proprietà delle rispettive aziende.

Impostazioni di base

Il dispositivo dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adattate alle esigenze individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
	Segnali acustici
<i>c 1</i>	<i>ON</i> Tutti i segnali sono attivati.* <i>OFF</i> La maggior parte dei segnali è disattivata.
	Tempo di selezione della zona di cottura
<i>c 2</i>	<i>5</i> La zona di cottura rimane selezionata per 5 secondi. <i>10</i> La zona di cottura rimane selezionata per 10 secondi.* <i>15</i> La zona di cottura rimane selezionata per 15 secondi. <i>OFF</i> Illimitato: la zona di cottura impostata per ultima rimane selezionata.
	Funzione Power-Management. Limitare la potenza totale del piano cottura Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura.
<i>c 3</i>	<i>OFF</i> Disattivato. Potenza massima del piano cottura. */** <i>1</i> 1000 W di potenza minima. <i>1.</i> 1500 W ... <i>3</i> 3000 W consigliato per 13 Ampere. <i>3.</i> 3500 W consigliato per 16 Ampere. <i>4</i> 4000 W <i>4.</i> 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... <i>9</i> oppure <i>9.</i> Potenza massima del piano di cottura.**
	Ripristinare le impostazioni di fabbrica
<i>c 4</i>	<i>OFF</i> Mantenere le impostazioni individuali.* <i>ON</i> Ripristinare le impostazioni di fabbrica.
	Funzione sensore di cottura
<i>c 5</i>	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il piano cottura Impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare: <i>1-2</i> Riduzione <i>3</i> Impostazione di base <i>4-9</i> Aumento
	Funzione cuoco esperto.
<i>c 6</i>	Selezionare singole zone di cottura per preimpostare il livello di cottura per la funzione cuoco esperto. Valori preimpostati*: Area flessibile sinistra: <i>1.5</i> Zona di cottura in alto a destra: <i>5.0</i> Zona di cottura in basso a destra: <i>9.0</i>
	Stoviglie, verificare il risultato dell'operazione di cottura
<i>c 7</i>	<i>0</i> Non adatto <i>1</i> Non ottimale <i>2</i> Adatto

	Impostazione del funzionamento a ricircolo e a estrazione di aria
c9	<p>0 Il funzionamento a ricircolo d'aria è impostato.*</p> <p>1 Il funzionamento a estrazione è impostato.</p>
	Impostazione avvio automatico
cA	<p>A Attivata. L'aspirazione si avvia con livello di potenza scelto dal sensore.*</p> <p>1, 2 o 3 attivato. L'aspirazione si avvia con livello di potenza 1, 2 o 3.</p> <p>OFF Disattivata.</p>
	Impostazione della sensibilità dei sensori per aspirazione
cb	<p>1 Minima impostazione della sensibilità dei sensori.</p> <p>2 Media impostazione della sensibilità dei sensori.*</p> <p>3 Massima impostazione della sensibilità dei sensori.</p>
	Regolazione funzionamento automatico con post-funzionamento a comando tramite sensori
cc	<p>OFF Disattivato.</p> <p>ON Attivato.*</p>
	Home Connect
cd	→ "Impostazioni Home Connect"

* Impostazioni di fabbrica

** La potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione.

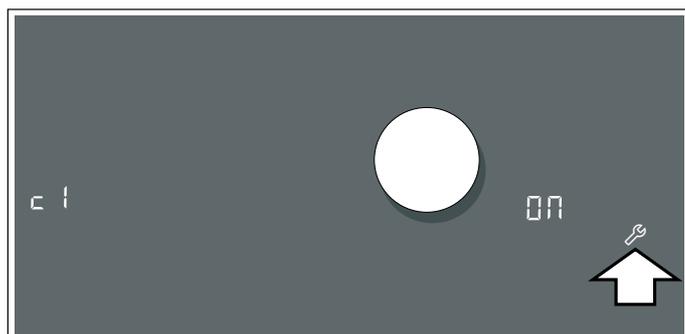
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:

Il piano di cottura deve essere disattivato.

- 1 Attivare il piano di cottura.
- 2 Durante i 10 secondi successivi premere sul simbolo . I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Girare il selettore Tipp, per poter visualizzare ogni singolo indicatore.

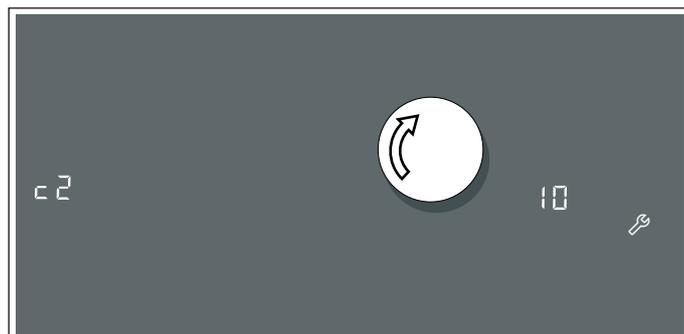
Informazioni sul prodotto	Display
Indice servizio clienti (KI)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	95.
Numero di fabbricazione 2	05

- 3 Toccando nuovamente il simbolo  si accede alle impostazioni di base. Sugli indicatori si accendono **c 1** e **0n** come preimpostazione.



- 4 Toccare ripetutamente il simbolo  finché non compare la funzione desiderata.

- 5 Infine selezionare l'impostazione desiderata con il selettore Tipp.



- 6 Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi. Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire dalle impostazioni base

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Home Connect

Questo apparecchio è dotato di connessione WLAN; le impostazioni possono essere inviate all'apparecchio tramite un dispositivo mobile.

Se non è collegato alla rete domestica, l'apparecchio funziona come un piano cottura senza collegamento alla rete. Il piano cottura può essere sempre comandato dal pannello di comando.

La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio paese. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i paesi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.home-connect.com.

Avvertenze

- I piani cottura non sono progettati per l'utilizzo senza sorveglianza; il procedimento di cottura deve essere sorvegliato.
- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect. Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 6
- Le impostazioni possono essere inviate dall'app Home Connect all'apparecchio, dove devono essere confermate. Non è possibile comandare l'apparecchio quando si è fuori casa.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.

Installazione

Per poter eseguire le impostazioni mediante Home Connect, l'app Home Connect deve essere collegata e installata sul vostro terminale mobile.

Avvertenza: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

Configurazione dell'app Home Connect

Avvertenza: Si necessita di un terminale mobile che disponga di un sistema operativo aggiornato all'ultima versione.

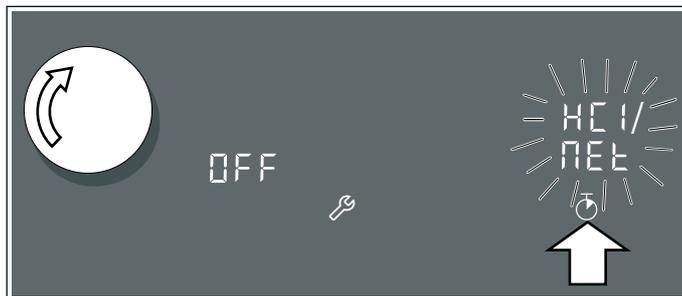
- 1 Aprire l'App Store (dispositivi Apple) o Google Play Store (dispositivi Android) dal proprio terminale mobile.
- 2 Avviare la ricerca cercando "Home Connect".
- 3 Selezionare l'app Home Connect e installarla sul proprio terminale mobile.
- 4 Avviare l'app e impostare l'accesso a Home Connect. L'app guiderà la procedura di accesso. Prendere nota del proprio indirizzo e-mail e della propria password.

Registrazione automatica nella rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS. Le relative informazioni si trovano nel manuale del router. È necessario l'accesso al router.

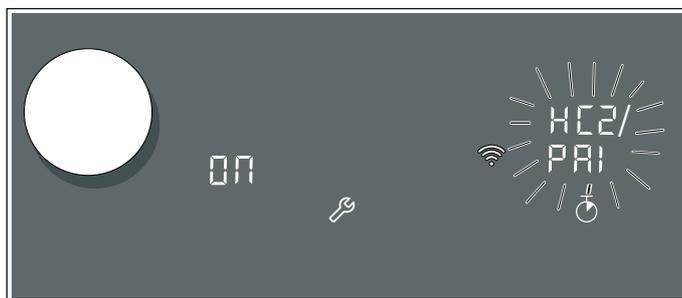
Se ciò non fosse possibile, seguire quanto descritto al punto "Registrazione manuale nella rete domestica".

- 1 Aprire le impostazioni di base.
- 2 Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione **CD**.
- 3 Toccare il simbolo  per aprire le installazioni Home Connect.
Nel campo di regolazione lampeggiano in modo alternato **HC 1** e **NET**. Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **OFF**.



- 4 Servendosi del selettore Tapp, impostare il valore **CO 1**.
Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano **CO 1** e il simbolo .
- 5 Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router. Il piano cottura è connesso alla rete, se sul pannello di comando il simbolo  non lampeggia più ma resta acceso.

Avvertenza: Se non è possibile instaurare il collegamento, viene visualizzato il valore **CO 2** "collegamento manuale". Registrare l'apparecchio manualmente nella rete domestica oppure avviare di nuovo il collegamento automatico.



L'apparecchio prova automaticamente a connettersi all'app. Nel campo di regolazione lampeggiano in modo alternato **HC 2** e **PA 1**. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia il valore **ON**.

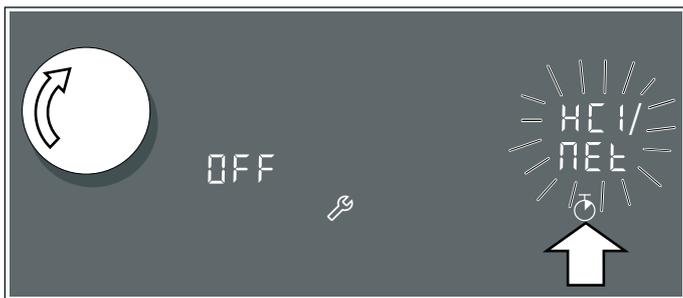
- 6 Avviare l'app sul dispositivo mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.

La procedura di registrazione è terminata quando nell'indicatore delle zone di cottura il valore **ON** non lampeggia più e il valore **OFF** si riaccende.

Registrazione manuale nella rete domestica

Avvertenza: Per la registrazione manuale nella rete domestica (WLAN) si ha bisogno del nome della rete domestica (SSID) e la password (key) della propria rete domestica.

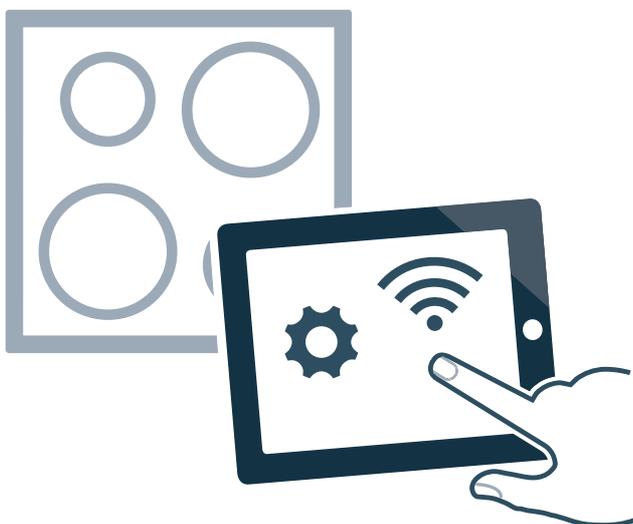
- 1 Aprire le impostazioni di base. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'impostazione *cd*.
- 2 Toccare il simbolo  per aprire le installazioni Home Connect.
Nel campo di regolazione lampeggiano in modo alternato *HC 1* e *NET*. Sull'indicatore delle zone di cottura si accende *OFF*.



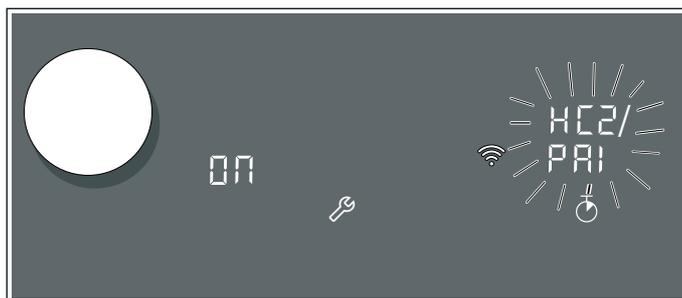
- 3 Servendosi del selettore Tapp, impostare il valore *CO2*.
Nell'indicatore delle zone di cottura lampeggiano *CO2* e il simbolo .



- 4 Passare al menu delle impostazioni generali del terminale mobile e richiamare le impostazioni WLAN.



- 5 Registrare il dispositivo mobile nella rete del piano cottura con la SSID "HomeConnect" con la key "HomeConnect". Per stabilire la connessione possono essere necessari fino a 60 secondi.
- 6 Una volta stabilita la connessione, aprire l'app Home Connect.
A questo punto l'app impiegherà alcuni secondi per cercare il piano cottura. Una volta trovato il piano cottura, se non è ancora stato fatto, inserire il nome della rete (SSID) e la password (Key) della propria rete domestica (WLAN) nei campi corrispondenti.
- 7 Confermare l'immissione nell'app.
- 8 Il piano cottura è connesso alla rete domestica, se sul pannello di comando si accende il simbolo .



L'apparecchio prova automaticamente a connettersi all'app. Nel campo di regolazione lampeggiano in modo alternato *HC 2* e *PAI*. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia il valore *ON*.

La procedura di registrazione è terminata soltanto quando nell'indicatore delle zone di cottura il valore *ON* non lampeggia più e il valore *OFF* si riaccende. L'operazione di registrazione può durare fino a due minuti.

Impostazioni Home Connect

È sempre possibile adattare Home Connect alle proprie esigenze.

Nelle impostazioni di base del piano di cottura individuare le impostazioni di Home Connect per visualizzare informazioni sulla rete e sull'apparecchio.

Display	Funzione
HC1/NET	Registrazione nella rete domestica (WLAN)
OFF	Non collegato/scollegare il collegamento alla rete.
CO1	Collegamento automatico
CO2	Collegamento manuale
ON	Collegato
HC2/PRI	Collegamento all'app
OFF	Non collegato/ Procedimento di iscrizione terminato
ON	Stabilire il collegamento
HC3/CON	Connessione manuale alla rete domestica (WLAN)
OFF	Modulo radio disattivato
ON	Modulo radio attivato
HC4/FES	Impostazioni tramite l'app
OFF	Disattivato
ON	Attivato*
HC5/UPD	Aggiornamento del software
DEF	Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione
INS	Avvio dell'installazione
HC6/FED	Accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti
OFF	Non consentito
ON	Consentito
HC7/SIG	Intensità del segnale WLAN
NR	Non collegato alla rete domestica (WLAN)
1	Intensità del segnale 1 (debole)
2	Intensità del segnale 2 (media)
3	Intensità del segnale 3 (buona)
HC8/SER	Collegamento al server Home Connect
NR	Non collegato
ON	Collegato

* Impostazione di base

Avvertenze

- L'impostazione **HC2** viene visualizzata soltanto quando l'apparecchio è collegato alla rete domestica.
- L'impostazione **HC3** viene visualizzata soltanto se l'apparecchio è già stato collegato almeno una volta a una rete.

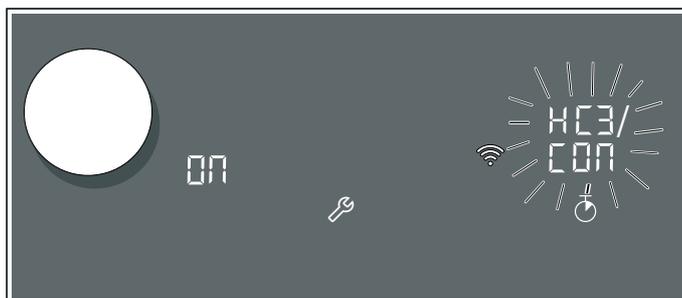
- L'impostazione **HC5** viene visualizzata soltanto quando è disponibile un aggiornamento.
- L'impostazione **HC6** viene visualizzata soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi all'apparecchio. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.
- Le impostazioni **HC7** e **HC8** vengono visualizzate soltanto in presenza di collegamento alla WLAN.

Disattivazione della WLAN

Se è attiva la WLAN, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect.

Avvertenza: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

- 1 Aprire le impostazioni di base **cd**.
- 2 Toccare il simbolo  finché non lampeggiano in maniera alternata l'impostazione **HC3** e **CON**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **ON**.



- 3 Servendosi del selettore Tapp, impostare il valore **OFF**.

La WLAN è disattivata e nel pannello di comando il simbolo  si spegne.

Avvertenza: Le impostazioni di rete vengono salvate. Se la funzione WLAN viene nuovamente attivata, il piano cottura avvia un tentativo di collegamento con la rete salvata.

Scollegamento dalla rete

È possibile scollegare il piano cottura dalla rete in qualsiasi momento.

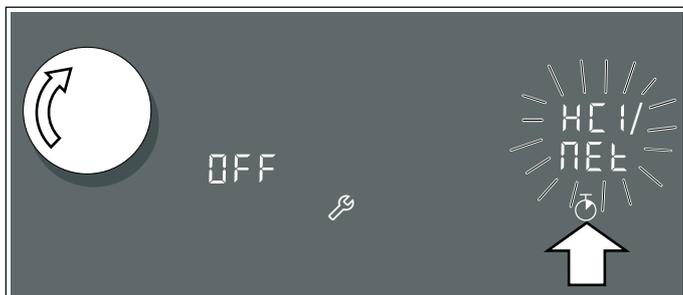
Avvertenza: Se il piano cottura è scollegato dalla rete, non è possibile il comando mediante Home Connect.

- 1 Aprire le impostazioni di base **cd**.
- 2 Toccare il simbolo  finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni **HC1** e **NET**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **ON**.
- 3 Servendosi del selettore Tapp, impostare il valore **OFF**.

L'apparecchio è scollegato dalla rete domestica e nel pannello di comando si spegne il simbolo .

Collegamento alla rete

- 1 Aprire le impostazioni di base **cd**.
- 2 Toccare il simbolo  finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni **HC1** e **NET**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **OFF**.



- 3 Servendosi del selettore Tapp, impostare il valore **C01** "Collegamento automatico" oppure **C02** "Collegamento manuale".
- 4 Seguire le istruzioni nella sezione "Registrazione automatica nella rete domestica" oppure "Registrazione manuale nella rete domestica".

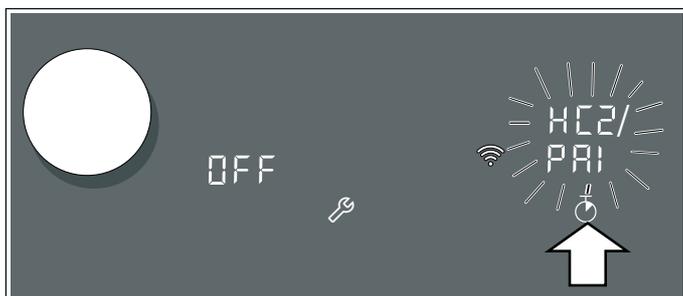
Connettere con l'app

Se sul dispositivo mobile è installata l'app Home Connect, è possibile collegarla al proprio piano cottura.

Avvertenze

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete.
- L'app deve essere aperta e configurata.

- 1 Aprire le impostazioni di base **cd**.
- 2 Toccare il simbolo  finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni **HC2** e **PA1**.
Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **OFF**.



- 3 Servendosi del selettore Tapp, impostare il valore **00**.
- 4 Avviare l'app sul terminale mobile e seguire le istruzioni per concludere la procedura di collegamento.

La procedura di registrazione è terminata quando nell'indicatore delle zone di cottura il valore **00** non lampeggia più e il valore **OFF** si riaccende.

Impostazioni tramite l'app

Con l'app Home Connect è possibile accedere comodamente alle impostazioni di base del piano cottura e inviare le impostazioni delle zone di cottura al piano cottura.

Avvertenze

- Per modificare le impostazioni di base il piano cottura deve essere spento.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.
- Al momento della consegna la trasmissione delle impostazioni è attivata.
- Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.

- 1 Aprire le impostazioni di base **cd**.
- 2 Toccare il simbolo  finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni **HC4** e **FES**.
- 3 Per attivare la trasmissione, con il selettore Tapp selezionare il valore **00**; per disattivarla, selezionare il valore **OFF**.



Conferma delle impostazioni per la cottura

Non appena vengono trasmesse le impostazioni per la cottura a una zona di cottura, l'indicatore delle zone di cottura inizia a lampeggiare. Per confermare le impostazioni, toccare l'indicatore lampeggiante . Per annullare le impostazioni, toccare un qualsiasi altro tasto del piano cottura.

Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software del piano cottura (per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza). È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio terminale mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, mediante l'app Home Connect si riceve una notifica nella quale viene indicato dove è possibile scaricare l'aggiornamento.

Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite il piano cottura (impostazioni di base, impostazioni *cd*, impostazione *HCS/UPd*) oppure tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale.

Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Avvertenze

- Durante il download è possibile continuare a utilizzare il piano cottura.
- In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Avvertenza: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/ Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com

Avvertenze sulla tutela dei dati

Con il primo collegamento dell'apparecchio alla rete WLAN, connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Chiaro riconoscimento dell'apparecchio (che consiste in chiavi dell'apparecchio e nell'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificazione di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la messa in sicurezza delle informazioni del collegamento).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Questa prima registrazione prepara l'impiego alle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto al momento in cui desideriamo sfruttare per prima le funzionalità Home Connect.

Avvertenza: Osservare che le funzionalità Home Connect sono sfruttabili solo se sussiste un collegamento con l'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

Dichiarazione di conformità

Con la presente Gaggenau Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle restanti disposizioni di cui alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.gaggenau.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda: 100 mW max.
5 GHz di banda: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni

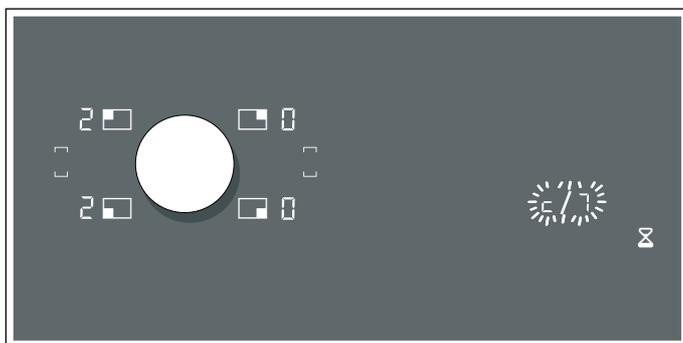
Test per stoviglie

Con questa funzione la rapidità e la qualità del processo di cottura vengono verificate a seconda della stoviglia.

Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dalla zona di cottura utilizzata.

- 1 Collocare la stoviglia fredda, con ca. 200 ml di acqua, al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
- 2 Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **7**.
- 3 Toccare il campo di regolazione. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia **7**.
La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato relativo alla qualità e alla rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato	
0	La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.*
1	La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.*
2	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

* Se dovesse esserci una zona di cottura più piccola, testare nuovamente la stoviglia su una zona di cottura più piccola.

Per attivare nuovamente la funzione, ruotare il selettore Tipp.

Avvertenze

- L'area flessibile è un'unica zona di cottura; utilizzare una sola stoviglia.
- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldata soltanto il centro della stoviglia, non garantendo così risultati soddisfacenti o impeccabili.
- Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → "Impostazioni di base" a pagina 48.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione" a pagina 10.

Power Manager

Con la funzione Power-Manager è possibile impostare la potenza totale del piano cottura.

Il piano cottura è preimpostato di fabbrica. La sua potenza massima è indicata sulla targhetta identificativa. La funzione Power-Manager permette di modificare il valore secondo i requisiti delle rispettive installazioni elettroniche.

Per non superare questo valore di regolazione, il piano di cottura distribuisce automaticamente la potenza a disposizione sulle aree di cottura attivate.

Finché la funzione Power-Manager è attivata, a volte la potenza di un'area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Se un'area di cottura viene accesa e raggiunge il limite di potenza, per un breve tempo compare **_** nella visualizzazione dei livelli di cottura. L'apparecchio regola e seleziona automaticamente il massimo livello di cottura possibile.

Per maggiori informazioni relative a come viene modificata la potenza totale del piano cottura, consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*

Pulizia

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere la griglia di ventilazione, il filtro grassi metallico o il serbatoio di raccolta, lasciar raffreddare l'apparecchio.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica. Pulire l'apparecchio soltanto con un panno umido. Prima della pulizia staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

Alcuni componenti all'interno dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

Avvertenze

- Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.
- Prima di pulire, togliere tutti i gioielli dalle braccia e dalle mani.
- Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

Detergente

Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo. Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione del prodotto.

Osservare tutte le istruzioni e le avvertenze riportate sui prodotti detergenti.

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Attenzione!

Danni alla superficie

Non utilizzare:

- detersivi per piatti non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

- detersivi per forno
- detersivi corrosivi, contenenti cloro o aggressivi
- detersivi a elevato contenuto di alcol
- Spugne dure e graffianti, spazzole o pagliette abrasive.

Attenzione!**Danni alla superficie**

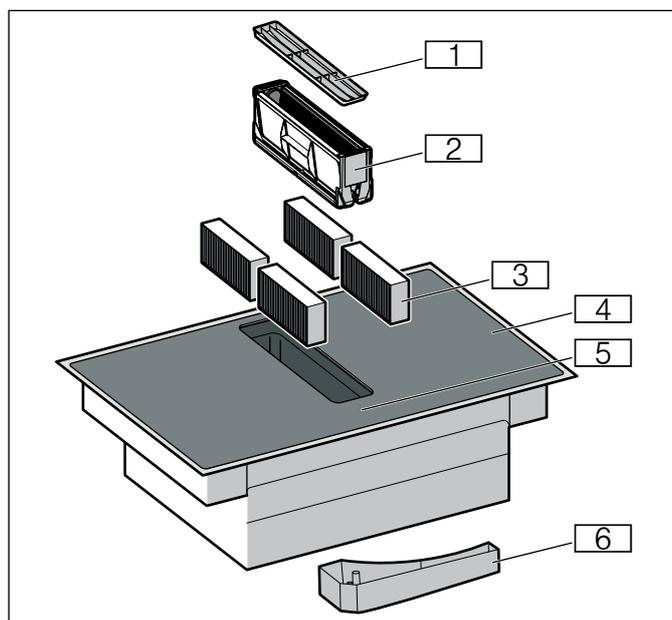
Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Campo	Detersivi
Vetroceramica	<p>Detergente per vetro in caso di macchie da residui di calcare e di acqua: pulire il piano cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detergente apposito per piani cottura in vetroceramica o un detergente per vetro (articolo n° 00311499).</p> <p>Raschietto per vetro (articolo n° 00087670) per macchie da zucchero, amido di riso o plastica: Pulire immediatamente. Attenzione: pericolo di ustione.</p> <p>Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.</p> <p>Avvertenza: Non utilizzare detersivi per lavastoviglie.</p>
Acciaio inox	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.</p> <p>Sulle incrostazioni versare una piccola quantità di acqua e detersivo e lasciare agire, non strofinare.</p> <p>Pulire le superfici in acciaio inox sempre nel verso della spazzolatura.</p> <p>Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica, nel nostro negozio online o presso il proprio rivenditore specializzato (articolo n° 00311499). Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.</p> <p>Avvertenza: Per la pulizia del telaio del piano cottura non utilizzare raschietti per vetro.</p>

Campo	Detersivi
Plastica	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno morbido o in lavastoviglie.
Griglia di ventilazione	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.</p> <p>La griglia di ventilazione può essere lavata anche in lavastoviglie. In questo caso le superfici si possono scolorire. Ciò non influisce in alcun modo sull'uso.</p>

Ai componenti da pulire o da sostituire



N.	Denominazione
1	Griglia di ventilazione
2	Filtro grassi metallico
3	Filtro a carbone attivo o filtro acustico
4	Piano di cottura
5	Pannello di comando
6	Serbatoio di raccolta

Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura)

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione di lavaggio calda.
- Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.
- Non impiegare detersivi aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.
- Non utilizzare spugne dure e graffianti, spazzole o pagliette abrasive.

Piano di cottura

A cottura ultimata pulire sempre il piano cottura. In questo modo i residui incrostati non vengono bruciati. Pulire il piano di cottura soltanto quando l'indicatore calore residuo è spento. Rimuovere immediatamente il liquido fuoriuscito non lasciare seccare residui di cibo.

Lasciare il filtro grassi metallico nell'apparecchio durante la pulizia del piano cottura. Lo sporco e i resti del cibo vengono raccolti nel filtro grassi metallico e non nel vano interno dell'apparecchio. Si può lavare in lavastoviglie il filtro grassi metallico.

Pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo in modo che non si formino macchie di calcare.

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro o un detersivo per vetroceramica reperibile in commercio. Rispettare le istruzioni del produttore.

I raschietti adatti (articolo n° 00087670) sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza clienti o nel nostro negozio online.

Con spugne speciali per il trattamento dei piani di cottura in vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

Aspirazione

Per garantire l'adeguato assorbimento di grassi e odori è necessario sostituire o pulire periodicamente i filtri.

Filtro grassi metallico

Il filtro grassi metallico deve essere pulito regolarmente.

Avviso – Pericolo di incendio!

I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Pulire regolarmente il filtro grassi. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.

Filtro a carbone attivo con funzionamento a ricircolo d'aria

I filtri a carbone attivo trattengono le particelle del vapore della cucina che causano i cattivi odori. Vengono immessi soltanto nel funzionamento a ricircolo.

I filtri a carbone attivo devono essere sostituiti a intervalli regolari. Osservare a tal proposito l'indicazione di saturazione sull'apparecchio.

Filtro acustico con funzionamento aspirazione con scarico d'aria

I filtri acustici vengono impiegati nel funzionamento aspirazione con scarico d'aria. Sostituire i filtri acustici se sono sporchi.

Indicazione di saturazione

In caso di saturazione del filtro a carbone attivo, dopo lo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico.

Nel campo degli indicatori si accende *F CHANGE*.

Al più tardi a questo punto occorre sostituire il filtro a carbone attivo.

Se il filtro a carbone attivo è stato sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché l'indicatore *F CHANGE* si spenga.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, si illumina *F CHANGE*.

Tenere premuto il simbolo , finché non viene emesso un segnale acustico.

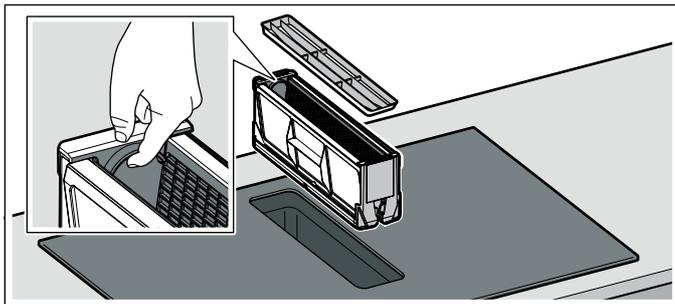
L'indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo è resettata.

Sostituire il filtro a carbone attivo o il filtro acustico

Avvertenze

- Se è necessaria la sostituzione, i filtri a carbone attivo e i filtri acustici sono disponibili presso i rivenditori specializzati, tramite il servizio clienti o il punto vendita on-line.
- I filtri a carbone attivo e i filtri acustici non possono essere puliti o riattivati.
- Utilizzare soltanto filtri originali poiché garantiscono un funzionamento ottimale.

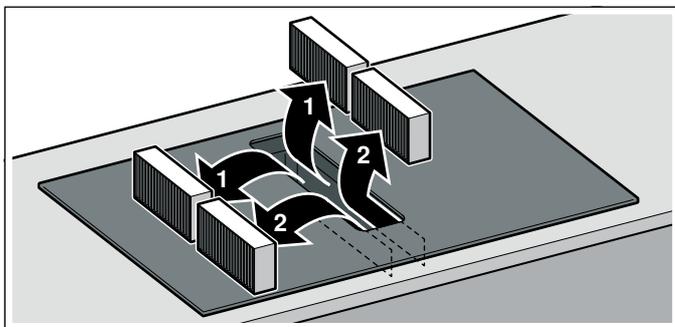
- 1 Prelevare la griglia di ventilazione. Rimuovere il filtro grassi metallico.



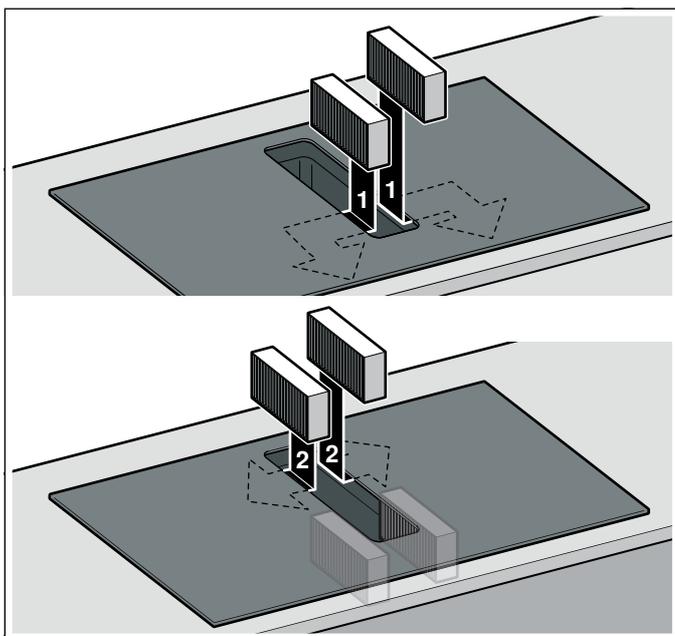
Avvertenze

- Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro grassi metallico, per evitare la caduta di gocce di grasso.
- Accertarsi che il filtro grassi metallico non cada e non danneggi il piano cottura.

- 2 Rimuovere i quattro filtri a carbone attivo o i filtri acustici e provvedere a uno smaltimento corretto.



- 3 Inserire i due filtri a carbone attivo o i filtri acustici, a sinistra e a destra, nell'apparecchio e spostare in avanti.



- 4 Inserire gli altri filtri a carbone attivo o gli altri filtri acustici a sinistra e a destra nell'apparecchio.
- 5 Inserire il filtro grassi metallico.
- 6 Applicare la griglia di ventilazione.

Ripristino delle indicazioni di saturazione

Se il filtro a carbone attivo è stato sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché l'indicatore **F CHANGE** si spenga.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, si illumina **F CHANGE**.

Tenere premuto il simbolo , finché non viene emesso un segnale acustico.

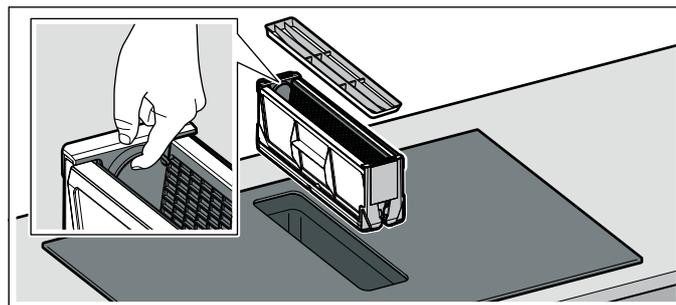
L'indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo è resettata.

Rimuovere il filtro metallico per grassi

I filtri grassi metallici filtrano il grasso contenuto nel vapore. Per garantire un funzionamento ottimale, il filtro grassi metallico deve essere pulito regolarmente.

Pulire regolarmente anche la parte interna dell'unità di aspirazione del piano cottura. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297).

- 1 Prelevare la griglia di ventilazione. Rimuovere il filtro grassi metallico.



Avvertenze

- Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro grassi metallico, per evitare la caduta di gocce di grasso.
 - Accertarsi che il filtro grassi metallico non cada e non danneggi il piano cottura.
- 2 Pulire il filtro grassi metallico nella lavastoviglie o con una soluzione di lavaggio calda. → "Pulizia del filtro grassi metallico" a pagina 59
 - 3 All'occorrenza, dopo aver smontato il filtro grassi metallico, rimuovere il filtro a carbone attivo pulire l'apparecchio internamente.
 - 4 Reinserrire il filtro grassi metallico dopo la pulizia.
 - 5 Applicare la griglia di ventilazione.

Pulizia del filtro grassi metallico

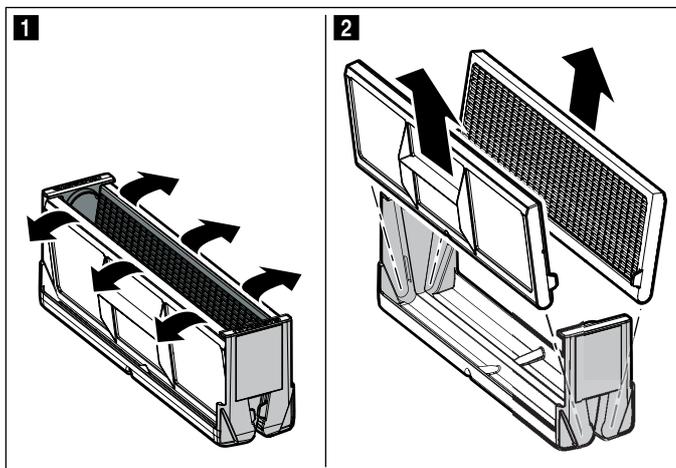
Avvertenze

- Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
- I filtri antigraasso metallico possono essere puliti con lavaggio in lavastoviglie o a mano.

A mano:

Avvertenza: In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297). Questo prodotto può essere ordinato tramite il punto vendita on-line.

- Smontare il filtro grassi metallico.



- Mettere a mollo il filtro grassi metallico in una soluzione di lavaggio calda.
- Per la pulizia del filtro grassi metallico utilizzare una spazzola e poi sciacquare bene il filtro.
- Lasciare asciugare i filtri grassi metallici.

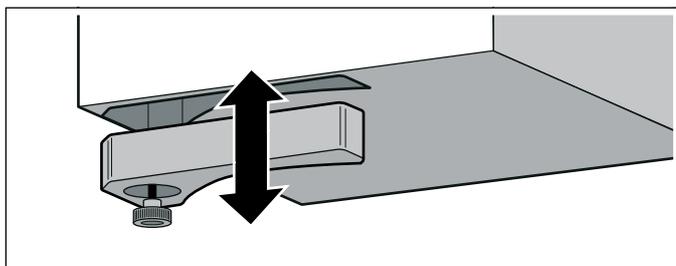
In lavastoviglie:

- Non lavare i filtri antigrasso metallici molto sporchi insieme alle altre stoviglie.
- Riporre i filtri antigrasso metallici nella lavastoviglie senza fissarli. Non incastrare i filtri antigrasso metallici.
- Per un risultato ottimale di pulizia riporre il filtro antigrasso metallico sul lato del filtro che si trova nella lavastoviglie.

Pulizia del serbatoio di raccolta

- 1 Svitare il serbatoio di raccolta con due mani.

Avvertenza: Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.



- 2 Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta.
- 3 Se necessario svitare la vite e pulire il serbatoio di raccolta senza vite nella lavastoviglie.
- 4 Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.

Avvertenze

- Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata. Se degli oggetti finiscono nell'apparecchio, rimuoverli solo dopo che si è raffreddato. A tal proposito prelevare la griglia di ventilazione e rimuovere il filtro grassi metallico.
- Se del liquido finisce nell'apparecchio dall'alto, viene raccolto nell'apposito serbatoio. Svitare e svuotare il serbatoio di raccolta.

Selettore Tipp

Per la pulizia del selettore Tipp è meglio utilizzare una soluzione di lavaggio tiepida. Non impiegare detergenti aggressivi o abrasivi. Non lavare il selettore Tipp nella lavastoviglie o nell'acqua di lavaggio. Il pannello comandi potrebbe danneggiarsi.

Sensore temperatura senza cavo**Sensore temperatura**

Pulire il sensore di temperatura con un panno umido. Non lavare mai in lavastoviglie. Non immergere in acqua, né lavare sotto acqua corrente.

Rimuovere il sensore di temperatura dopo la cottura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro ad esempio nell'imballaggio e non in prossimità di fonti di calore.

Patch di silicone

Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Avvertenza: Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.

Finestra del sensore di temperatura

La finestra del sensore deve essere sempre asciutta e pulita. Procedere come segue:

- Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini cotonati e un detergente per vetri.

Avvertenze

- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Uso

Perché non riesco ad accendere il piano cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?

La sicurezza bambini è attivata.

Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Sicurezza bambino"* .

Perché lampeggiano gli indicatori luminosi e viene emesso un segnale acustico?

Rimuovere liquidi e residui di cibo dal pannello di comando. Rimuovere tutti gli oggetti dal pannello di comando.

Le informazioni relative a come disattivare il segnale acustico sono contenute nel capitolo → *"Impostazioni di base"* .

Il sistema di aspirazione non si accende anche se è impostato l'avvio automatico.

Attivare manualmente il sistema di aspirazione o verificare la configurazione dell'avvio automatico. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili nel capitolo → *"Impostazioni di base"* .

Il sistema di aspirazione funziona in modo troppo potente o troppo debole nella modalità di controllo dei sensori.

La sensibilità del sensore per l'aspirazione non è configurata correttamente.

Per maggiori informazioni relative a questa impostazione, consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"* .

Il sistema di aspirazione continua a funzionare nonostante le aree di cottura siano spente.

Disattivare manualmente l'aspirazione.

Per maggiori informazioni relative a questa impostazione, consultare il capitolo → *"Uso dell'apparecchio"* .

Il sistema di aspirazione si accende anche se l'apparecchio è spento.

L'impostazione della funzione di post-funzionamento con comando a sensore è impostata.

Per maggiori informazioni relative a questa impostazione, consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"* .

L'aspirazione dell'aria è troppo ridotta.

Accertarsi che il filtro grassi metallico sia pulito.

Le istruzioni per la pulizia e la sostituzione del filtro sono disponibili nel capitolo → *"Pulizia"* .

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

A seconda delle caratteristiche del fondo della stoviglia si possono riscontrare dei rumori durante il funzionamento. Questi rumori sono normali per la tecnologia a induzione e non sono indice di alcun difetto.

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

Si verifica durante la cottura a un livello elevato. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di cottura.

Sibilo intenso:

Si verifica quando la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare riempiendo la stoviglia con acqua o alimenti.

Scoppietto:

Si verifica per recipienti composti da strati sovrapposti di materiali diversi o in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. Il volume del rumore può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze.

Tonalità elevate dei sibili:

Si verificano quando due zone di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali tonalità scompaiano o diminuiscano, abbassando il livello di cottura.

Rumori

Rumore della ventola:

Il piano di cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può continuare a funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva.

Stoviglie

Quale stoviglia è adatta per il piano di cottura a induzione?

Leggere le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione.

Perché la zona di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?

La zona di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa.

Accertarsi che la relativa zona di cottura sia accesa.

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Leggere le informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia.

Perché è necessario così tanto tempo prima che la stoviglia si riscaldi oppure perché non si riscalda a sufficienza nonostante sia stato impostato un livello di cottura alto?

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Leggere le informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia.

Pulizia

Come si può pulire il piano cottura a induzione?

Si ottengono risultati ottimali con detergenti speciali per vetroceramica. Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi, detersivi per lavastoviglie (concentrati) o panni abrasivi.

Le istruzioni per la pulizia e la cura del piano cottura sono disponibili nel capitolo → "*Pulizia*".

Nel mobile sotto il piano cottura è presente acqua.

Verificare se il serbatoio di raccolta è pieno.

Le istruzioni per la pulizia del serbatoio di raccolta sono disponibili nel capitolo → "*Pulizia*".

Ogni quanto tempo si deve pulire il serbatoio di raccolta?

Pulire spesso il serbatoio di raccolta.

Le istruzioni per la pulizia del serbatoio di raccolta sono disponibili nel capitolo → "*Pulizia*".

Ogni quanto tempo si deve pulire il filtro grassi metallico?

Pulire spesso il filtro grassi metallico.

Le istruzioni per la pulizia e la cura del filtro sono disponibili nel capitolo → "*Pulizia*".

Malf funzionamento, che fare?

Di norma le anomalie sono semplici da eliminare. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Anomalia/visualizzazione	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita.	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Fusibile difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
I tasti per le funzioni di aspirazione non si illuminano.	Il comando per il motore non funziona.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'aspirazione non funziona.	Il motore o il comando sono difettosi.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'illuminazione del simbolo non funziona.	L'unità di comando è guasta.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
F CHANGE	Il filtro a carbone attivo è saturo.	Sostituire il filtro a carbone attivo. → "Pulizia" a pagina 56
F CHANGE	Il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato pulito o sostituito.	Ripristino dell'indicazione di saturazione. → "Ripristino delle indicazioni di saturazione" a pagina 59
Nessun display	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.	Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico.	Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Viene emesso un segnale acustico	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
F2 / E8207 / E 70 15	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura.
F4 / E8208 / E 70 15	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	
F5 + livello di cottura e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile continuare la cottura.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni secondi. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
F1 / F6	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
F8	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Consultare il capitolo → "Spegnimento di sicurezza automatico" a pagina 44.
F9	Non può essere attivata la funzione flex.	Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando a piacere. Con le restanti zone di cottura è possibile cucinare come di consueto. Contattare il servizio di assistenza clienti.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Anomalia/visualizzazione	Possibile causa	Soluzione
<i>E10 10</i>	Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica o con la cappa di aspirazione.	Confermare l'indicazione di errore, toccando un qualsiasi campo dei sensori. È possibile cucinare senza collegamento, come di consueto. Se il display compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>E8202</i>	Il sensore temperatura si è surriscaldato e la zona di cottura è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore temperatura e attivare nuovamente la funzione.
<i>E8203</i>	Il sensore temperatura si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	Se il sensore temperatura non viene utilizzato, rimuovere le stoviglie e collocarle a distanza da altre zone cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo le zone di cottura.
<i>E8204</i>	La batteria del sensore temperatura è vuota.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituzione della batteria".
<i>E8205</i>	Il sensore temperatura non è più collegato.	Disattivare e riattivare infine la funzione.
<i>E8206</i>	Il sensore temperatura è rotto/difettoso.	Contattare il servizio di assistenza clienti.
Il display del sensore di temperatura non si illumina.	Il sensore temperatura non risponde e l'indicatore non si illumina.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituzione della batteria". Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore temperatura al piano cottura. Se il problema perdura, contattare il servizio di assistenza clienti.
L'indicatore sul sensore temperatura lampeggia due volte.	La batteria del sensore temperatura è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituzione della batteria".
L'indicatore sul sensore temperatura lampeggia tre volte.	Il sensore temperatura non è più collegato.	Tenere premuto il simbolo sul sensore temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore temperatura al piano cottura.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tensione di esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Mettersi in contatto con l'ente di fornitura dell'energia elettrica.
<i>U400</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Accertarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
<i>DE</i>	La modalità demo è attivata.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo è disattivata.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Avvertenze

- Se sul display compare *E*, selezionare la zona di cottura interessata e tenere premuto il selettore Tipp, per leggere il codice di errore.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se il display compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

Servizio assistenza clienti

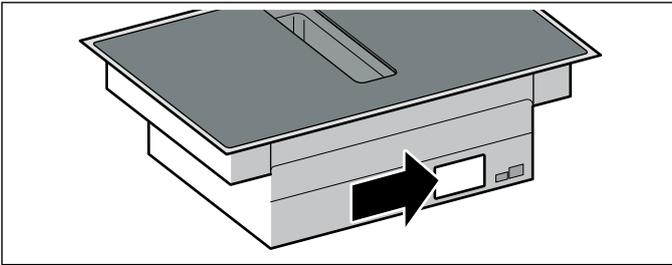
Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza clienti bisogna sempre indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova:

- sul certificato di identificazione;
- sulla parte inferiore del piano cottura.



Il codice del prodotto (E) si trova anche sul piano cottura in vetroceramica. Nelle impostazioni di base è possibile verificare il codice del servizio clienti (KI) ed il codice di produzione (FD). A tale proposito consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001529409 (000701)
it

GAGGENAU

