

# **PIANO DI COTTURA CON SISTEMA DI INDUZIONE FLEX CON SISTEMA DI ASPIRAZIONE INTEGRATO**

CV492105 CV492105M

**GAGGENAU**





## Indice

1	Sicurezza .....	2	13	Funzione sensore cottura arrosto .....	17
2	Prevenzione di danni materiali .....	5	14	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia .....	20
3	Tutela dell'ambiente e risparmio .....	5	15	Interruzione automatica .....	20
4	Smaltimento .....	6	16	Impostazioni di base .....	20
5	Modalità di funzionamento .....	6	17	Controllo della stoviglia .....	22
6	Conoscere l'apparecchio .....	6	18	Home Connect .....	23
7	Prima del primo utilizzo .....	10	19	Pulizia e cura .....	25
8	Comandi di base .....	11	20	FAQ .....	29
9	Flex Zone .....	13	21	Sistemazione guasti .....	30
10	FlexPlus Zone .....	14	22	Servizio di assistenza clienti .....	33
11	Funzione timer .....	16	23	Dichiarazione di conformità .....	34
12	Funzione booster .....	16			

## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;

- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- su barche o autovetture.
- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.
- per aspirare sostanze e vapori pericolosi o esplosivi;
- per aspirare oggetti piccoli o liquidi;

Se avete un apparecchio medico impiantato attivo (pace-maker 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 EN 45502-2-1 che in 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 utilizzati utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

### 1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

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

### 1.4 Utilizzo sicuro

#### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

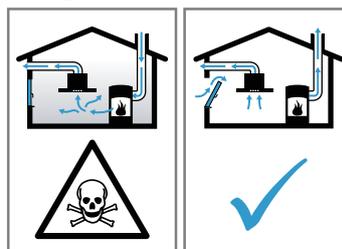
I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

#### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di avvelenamento!**

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento. I focolari che dipendono dall'aria ambiente (per es. stufe 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 (per es. camino). In concomitanza della cappa di aspirazione 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.



- ▶ È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità aspirazione a ricircolo viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.
- ▶ 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, per es. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche. Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.
- ▶ Consultate in ogni caso lo spazzacamino responsabile che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.
- ▶ Se l'apparecchio è usato solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

#### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento,

alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Dopo ogni utilizzo disattivare il piano cottura con gli elementi di comando.

- ▶ Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente perché su di esso non si trovano più né pentole né padelle.

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- ▶ Pulire regolarmente il filtro grassi.
- ▶ 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.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

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, cucchiai e coperchi.

La griglia di ventilazione diventa calda molto rapidamente sul piano cottura.

- ▶ Non appoggiare mai la griglia di ventilazione sul piano cottura.
- ▶ Non collocare le pentole sulla griglia di ventilazione.
- ▶ Non collocare oggetti caldi sulla griglia di ventilazione.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

- ▶ Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, lasciar raffreddare l'apparecchio, prima di rimuovere la griglia di ventilazione, il filtro antigrasso o il serbatoio di raccolta.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 33*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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.
- ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate.

Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.

- ▶ A bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua.

- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

Un apparecchio con una superficie fessurata o rotta può causare lesioni da taglio.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se presenta una superficie fessurata o rotta.

## 2 Prevenzione di danni materiali

### ATTENZIONE

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento del sistema elettronico.

- ▶ Non disporre mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando, sugli indicatori, sulla cornice del piano cottura o sulla griglia di ventilazione.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

### 2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

**Consiglio:** I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- ✓ Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- ✓ Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- ✓ Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- ✓ Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- ✓ I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- ✓ Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- ✓ Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso. Utilizzare un livello di cottura a fuoco lento adatto.

- ✓ Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato, si spreca energia.

Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura.

- ✓ Un livello di aspirazione basso significa un consumo di energia ridotto.
- ✓ Impostare il livello intensivo soltanto se necessario.

In caso di vapori di cottura intensi selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato.

- ✓ Gli odori si distribuiscono minormente nell'ambiente.

Spegnere l'apparecchio quando non è più necessario.

Arieggiare sufficientemente durante la cottura.

- ✓ L'apparecchio funziona in maniera più efficiente ed emette un livello di rumore ridotto.

Pulire o sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo.

- ✓ L'efficacia dei filtri resta inalterata.

## 4 Smaltimento

### 4.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrasegno 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.

## 5 Modalità di funzionamento

È possibile utilizzare l'apparecchio con la modalità a estrazione d'aria o a ricircolo d'aria.

### 5.1 Aspirazione

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



L'aria non deve essere deviata in un camino che viene utilizzato per lo scarico di gas di apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (questo non vale per apparecchi a ricircolo d'aria).

- 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 murale telescopica.

### 5.2 Funzionamento a ricircolo d'aria

L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro antigrasso e un filtro antiodore e quindi reimpressa nell'ambiente.



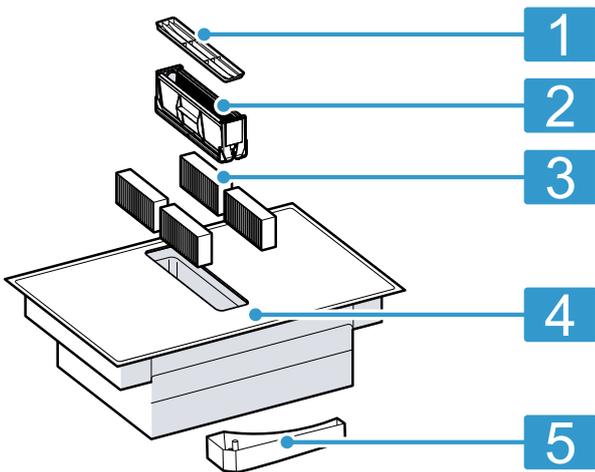
Per catturare gli odori nel funzionamento a ricircolo d'aria, è necessario installare un filtro antiodore. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con funzionamento a ricircolo d'aria sono indicate nel catalogo o devono essere richieste al proprio rivenditore specializzato. Gli accessori necessari sono disponibili presso i rivenditori specializzati, tramite il servizio clienti o il punto vendita online.

**Nota:** L'umidità viene rilasciata nell'aria del locale durante una cottura intensa e prolungata. Se si utilizza l'apparecchio nella modalità a ricircolo, si consiglia di ventilare in modo adeguato la cucina, ad esempio aprendo brevemente una finestra per eliminare l'umidità in eccesso.

## 6 Conoscere l'apparecchio

### 6.1 Il nuovo apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.



- 1** Griglia di ventilazione
- 2** Filtro antigrasso
- 3** Filtro antiiodori per funzionamento a ricircolo d'aria o filtro acustico per funzionamento con scarico aria
- 4** Pannello di comando
- 5** Serbatoio di raccolta

### 6.2 Accessori speciali

A seconda della variante di montaggio dell'apparecchio ci sono diversi accessori disponibili che possono essere richiesti presso i rivenditori specializzati, al servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

Filtro antiiodori	CA282112
-------------------	----------

### Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

Per riconoscere correttamente la stoviglia, tenere conto delle relative dimensioni e del relativo materiale. Tutti i fondi delle stoviglie devono essere completamente piani e lisci.

Con Test stoviglie da cucina verificare che la stoviglia sia adeguata. Test per stoviglie.

→ "Controllo della stoviglia", Pagina 22

Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
Stoviglia consigliata 	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento. Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
Adatta  	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato o ghisa oppure speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.  Il fondo non è completamente ferromagnetico.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.  Se l'area ferromagnetica è più piccola del fondo della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.

Filtro acustico	CA084010
Set di ricircolo non canalizzato	CA08201.
Set di ricircolo canalizzato, piano di lavoro da 60 cm	CA08206.
Set di ricircolo canalizzato, piano di lavoro da 70 cm	CA08207.
4 manopole di comando, colore nero	CKI440000
4 manopole di comando, acciaio	CKI440010
Teppan Yaki in materiale multistrato	CA051300
Piastra in alluminio	CA052300

### 6.3 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.

### 6.4 Stoviglia adatta

Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia su un'area di cottura non viene rilevata, posizionarla sull'area di cottura con il diametro immediatamente inferiore.



## Campi touch e indicatori

Accendendo il piano cottura si accendono i simboli per i campi touch attualmente disponibili. Gli indicatori per le aree o le funzioni selezionate si accendono a luce arancione.

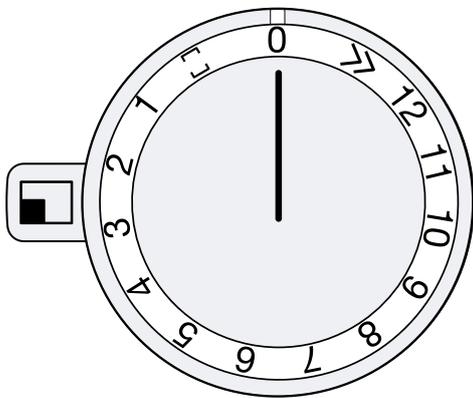
Per attivare la funzione corrispondente, premere un simbolo. Viene emesso un segnale di conferma.

- Mantenere il pannello di comando asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

## Manopola di comando

La manopola di comando consente di impostare alcune funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

I contrassegni sulla manopola di comando indicano la correlazione con la relativa area di cottura e l'impostazione del livello di cottura da 1 a 12 oppure la funzione PowerBoost e la funzione Flex.



0 - 12	Impostazione del livello di cottura
>>	Attivazione della funzione PowerBoost
☐	Attivazione della funzione Flex
☐	Impostazione dell'area di cottura sinistra anteriore

☐	Impostazione dell'area di cottura sinistra posteriore
☐	Impostazione dell'area di cottura destra posteriore
☐	Impostazione dell'area di cottura destra anteriore

## Indicatori sugli anelli luminosi

Ogni manopola di comando dispone di un anello luminoso con diverse possibilità di visualizzazione. L'anello luminoso sulla manopola di comando quando è in funzione si accende a luce arancione. Si può scegliere tra due tonalità di colore. Se vengono montati più apparecchi adiacenti tra loro, è possibile cambiare la tonalità nelle impostazioni degli apparecchi, così tutti gli anelli luminosi si accendono alla stessa tonalità di colore.

→ "Modifica del colore dell'anello luminoso", Pagina 13

Indicatore	Nome
Spento	Apparecchio OFF
Si accende a luce arancione	Apparecchio ON
Lampeggia a luce arancione	Apparecchio OFF Indicatore del calore residuo
Luce fissa blu	Home Connect
Luce lampeggiante blu	Home Connect, l'apparecchio si collega alla rete domestica
Lampeggia in modo alternato a luce arancione e a luce bianca	Interruzione di sicurezza, interruzione di corrente
Lampeggia in modo alternato a luce gialla e a luce magenta	Errore dell'apparecchio. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Si accende a luce verde per alcuni secondi, poi diventa gialla	L'apparecchio viene avviato al primo collegamento o dopo un'interruzione di corrente

## 6.6 Aree di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle aree di cottura.

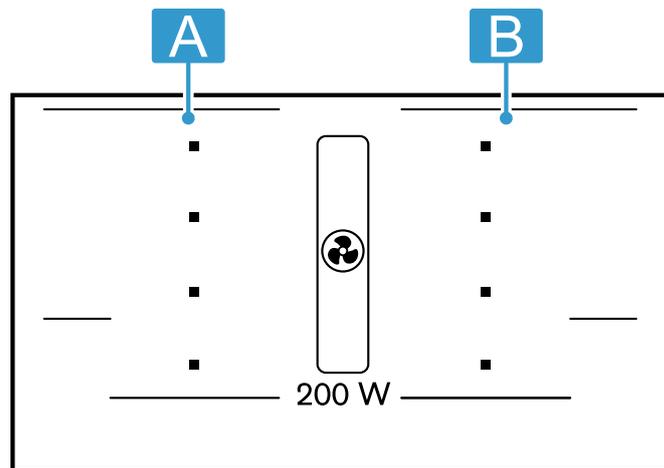
Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili alla voce .

→ "Stoviglia adatta", Pagina 7

Simbolo	Tipo di area di cottura	Accensione
	Area di cottura semplice	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
	Area di cottura flessibile	Ulteriori informazioni sull'argomento sono reperibili alla voce Area di cottura flessibile. → Pagina 13
	Un'area di cottura + l'area di cottura FlexPlus	L'area di cottura FlexPlus si accende sempre in combinazione con una delle aree di cottura flessibili. Ulteriori informazioni sono riportate alla voce Area di cottura FlexPlus. → Pagina 14
	Due aree di cottura + l'area di cottura FlexPlus	L'area di cottura FlexPlus si accende sempre in combinazione con una delle aree di cottura flessibili. Ulteriori informazioni sono riportate alla voce Area di cottura FlexPlus. → Pagina 14

## 6.7 Ripartizione delle aree di cottura

La potenza indicata è stata calcolata con le pentole a norma che sono descritte in IEC/EN 60335-2-6. La potenza può variare a seconda delle dimensioni e del materiale della stoviglia.



A		Livello di potenza $i^2$	2200 W
B		Booster per pentole	3700 W
A		Livello di potenza $i^2$	3300 W
B		Booster per pentole	3700 W
A		Livello di potenza $i^2$	2600 W
B		Booster per pentole	3700 W
A		Livello di potenza $i^2$	3300 W
B		Booster per pentole	3700 W

## 6.8 Indicatore del calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni area di cottura che mostra che l'area di cottura è ancora calda. Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, non toccare la zona di cottura.

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

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

L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia.

Se l'area di cottura FlexPlus era attivata, si accende anche l'indicatore dell'area di cottura FlexPlus.

Se durante la cottura la stoviglia viene tolta dall'area di cottura, l'indicatore del livello di cottura lampeggia e l'anello luminoso sulla manopola di comando si illumina di arancione.

Se si spegne l'area di cottura, l'indicatore del calore residuo si accende e l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia. Anche se il piano cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è un'area di cottura ancora calda.

## 7 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

### 7.1 Configurazione di Home Connect

- ▶ Configurazione di Home Connect.  
→ "Home Connect", Pagina 23

### 7.2 Impostazione della modalità di funzionamento

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

- ▶ Per commutare l'apparecchio al funzionamento a estrazione d'aria, vedere le impostazioni di base  
→ Pagina 20.

### 7.3 Tonalità cromatiche degli anelli luminosi

L'anello luminoso sulla manopola di comando quando è in funzione si accende a luce arancione. Si può scegliere tra due tonalità di colore.

È possibile cambiare la tonalità, così tutti gli anelli luminosi dei diversi apparecchi si accendono alla stessa tonalità cromatica.

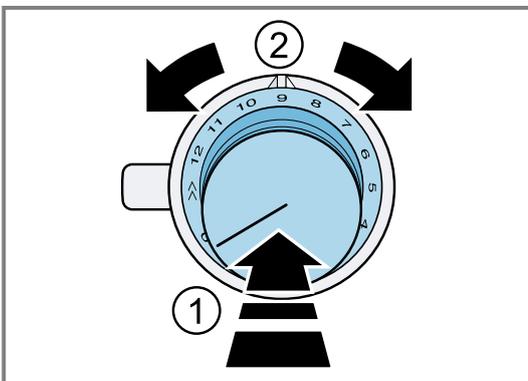
→ "Modifica del colore dell'anello luminoso", Pagina 13

## 8 Comandi di base

### 8.1 Attivazione del piano cottura

#### Note

- Se l'apparecchio non ha creato alcun collegamento alla rete domestica o il collegamento è stato interrotto, durante l'attivazione del piano cottura si attiva sempre l'impostazione primaria del collegamento di rete.
  - Non utilizzare mai l'apparecchio senza filtro e serbatoio di raccolta.
  - Quando si posiziona una stoviglia su una zona flessibile, il piano cottura seleziona automaticamente la stoviglia e l'area di cottura. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su .  
→ "Flex Zone", Pagina 13
  - Se sull'area di cottura non si trovano stoviglie o se l'apparecchio non ne riconosce la presenza, il livello di cottura selezionato lampeggia e l'anello luminoso sulla manopola di comando si illumina di arancione. Dopo ca. 9 minuti l'apparecchio spegne l'area di cottura. L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia. Ruotare la manopola di comando su 0, l'anello luminoso sulla manopola di comando si spegne.
1. Utilizzare la stoviglia con un diametro adatto.
    - ▶ Accertarsi che il fondo della stoviglia non deve sporgere dalle aree di cottura contrassegnate.
  2. Selezionare l'area di cottura con la manopola di comando.
  3. Premere la manopola di comando e impostare il livello di cottura desiderato.



- ✓ Sull'indicatore si illumina il livello di cottura desiderato.
- ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende.

### Impostazioni consigliate per la cottura

Qui si trova una panoramica su quali livelli di cottura sono adatti per quali alimenti. Il tempo di cottura può variare in base a tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

Livello di cottura	Metodo di cottura	Esempi
11-12	Cottura iniziale	Acqua
	Rosolare	Carne
	Riscaldare	Grasso/olio, liquidi
	Portare a cottura	Minestre, salse
	Sbollentare	Verdura

#### Note

- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.
- Per diminuire la formazione di rumore dell'apparecchio, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

### 8.2 Spegnimento dal piano cottura

- ▶ Ruotare tutte le manopole di comando su 0.
- ✓ La spia di calore residuo è accesa e l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia finché l'area di cottura non è raffreddata.

### 8.3 Avvertenze di cottura

Qui si trova una panoramica relative alle avvertenze di cottura utili per i piatti o all'utilizzo della stoviglia.

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 10-12.
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Dopo la cottura collocare un coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.
- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.
- Prestare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili alla voce .  
→ "Risparmio energetico", Pagina 5

<b>Livello di cottura</b>	<b>Metodo di cottura</b>	<b>Esempi</b>
7-10	Cottura arrosto	Carne, patate
6-8	Cottura arrosto	Pesce
8-9	Cottura al forno	Pietanze da forno e a base di uova, ad es. crêpe
	Continuare la cottura in una stoviglia aperta	Pasta, liquidi
7-8	Dorare	Farina, cipolle
	Tostare	Mandorle, pangrattato
	Sciogliere	Speck/pancetta affumicata
	Ridurre	Fondi, salse
6-7	Stufare nella stoviglia aperta	Canederli, gnocchi, pastina, carne da brodo, uova in camicia
5-6	Stufare nella stoviglia aperta	Salsicce bollite
6-7	Cottura a vapore	Verdure, patate, pesce
	Stufare	Verdura, frutta, pesce
	Stufare	Involtoni, arrosto, verdure
3-4	Stufare	Gulasch
4-5	Cottura con coperchio	Minestre, salse
3-4	Scongellamento	Prodotti surgelati
	Ammollare	Riso, legumi, verdure
	Far rapprendere	Piatti a base di uova, es. omelette
1-2	Riscaldare/mantenere in caldo	Minestre, verdure in salsa
1	Riscaldare/mantenere in caldo	Pasticci
	Fondere	Burro, cioccolata

## 8.4 Attivazione del livello di potenza del sistema di aspirazione

### Note

- 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.
- Non bloccare le aperture di aspirazione con oggetti. Non collocare alcun oggetto sulla griglia di ventilazione. Diversamente viene ridotta la potenza di aspirazione.
- Adattare sempre la potenza alle condizioni del momento. In caso di eccessivo vapore selezionare anche un livello di potenza elevato.

**Requisito:** La modalità automatica è attivata.

→ "Impostazioni di base", Pagina 20

- ▶ Selezionare un livello di cottura con una manopola di comando.
- ✓ L'aspirazione si avvia.

## 8.5 Modifica del livello di potenza del sistema di aspirazione

- ▶ Impostare il livello di potenza desiderato con – o +.
- ✓ Il livello di potenza impostato si illumina.

## 8.6 Disattivazione del livello di aspirazione del sistema di aspirazione

- ▶ Con – impostare il livello di potenza 0.

## 8.7 Attivazione del livello intensivo

Se si sviluppano odori o fumi particolarmente forti, è possibile utilizzare la modalità intensivo.

- ▶ Premere >>.
- ✓ Il livello intensivo è attivato.
- ✓ >> si accende.
- ✓ Dopo circa 6 minuti l'apparecchio si attiva al livello di potenza 3.

## 8.8 Spegnimento del livello intensivo

- ▶ Premere >>.
- ✓ Il livello intensivo è attivato.

## 8.9 Funzionamento automatico con comando a sensori

Durante il funzionamento automatico un sensore dell'apparecchio riconosce l'intensità degli odori di cottura e frittura. A seconda dell'impostazione della sensibilità del sensore, la velocità della ventola ottimale si attiva automaticamente. Nel caso in cui il controllo dei sensori reagisca in modo troppo rapido o troppo lento, modificare l'impostazione della sensibilità.

### Attivazione del funzionamento automatico con controllo sensori

- ▶ Nelle impostazioni di base selezionare l'impostazione per il funzionamento automatico.  
→ "Impostazioni di base", Pagina 20
- ✓ Il livello di potenza ottimale viene impostato automaticamente con l'ausilio di un sensore.

## Disattivazione del funzionamento automatico con controllo sensori

- ▶ Premere il tasto — finché non si accende un altro livello di potenza o 0.
- ✓ Il funzionamento automatico con comando a sensore è disattivato.

## 8.10 Post-funzionamento ventola

Il post-funzionamento ventola si accende solo se almeno un'area di cottura è stata attiva per almeno un minuto. Dopo che l'area di cottura è spenta, il sistema di aspirazione continua a funzionare per alcuni minuti per rimuovere il vapore ancora residuo. Poi il sistema di aspirazione si spegne automaticamente.

Una volta spente tutte le aree di cottura, si accendono f e 8. Il post-funzionamento ventola è acceso.

Se si attiva un'area di cottura, il post-funzionamento ventola si spegne.

## Spegnimento del post-funzionamento ventola

- ▶ Con — impostare il livello di potenza 0.
- ✓ Il post-funzionamento ventola viene terminato.

## 8.11 Attivazione dell'aspirazione intervallata

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

**Requisito:** È selezionato un livello di cottura.

- ▶ Premere + o — finché non si accende 3.
- ✓ L'aspirazione intervallata è attivata.

**Nota:** Se si spegne l'apparecchio, l'aspirazione intervallata resta attivata.

## 8.12 Disattivazione dell'aspirazione intervallata

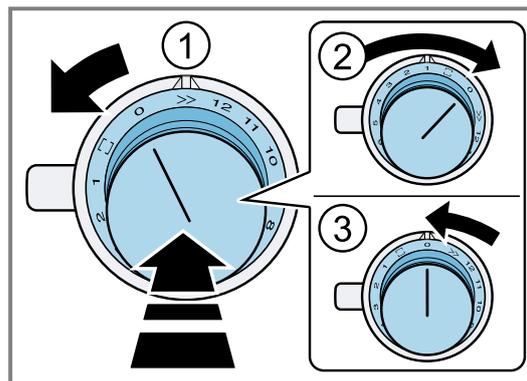
- ▶ Con — impostare il livello di potenza 0.
- ✓ L'aspirazione intervallata è disattivata.

## 8.13 Modifica del colore dell'anello luminoso

**Nota:** L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce arancione quando è in funzione. Si può scegliere tra arancione chiaro e arancione scuro.

1. Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
2. Premere la manopola di comando e ruotarla di uno scatto verso sinistra su >>. Tenere premuta la manopola di comando.
3. Ruotare la manopola di comando di due scatti verso destra su 1. Tenere premuta la manopola di comando.

4. Ruotare la manopola di comando di due scatti verso sinistra su 0.



- ✓ 8 si accende.
  - ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce gialla.
  - ✓ Il menu per modificare il colore arancione è aperto.
5. Premere la manopola di comando e ruotare di uno scatto verso destra su 0.
  - ✓ Dopo circa 5 secondi l'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di verde.
  - ✓ Il colore è modificato.

## Nuova modifica del colore

**Requisito:** Ci si trova nel menu per modificare il colore arancione.

→ "Modifica del colore dell'anello luminoso", Pagina 13

- ▶ Per modificare di nuovo la regolazione, premere la manopola di comando e ruotarla di uno scatto verso sinistra su 0 e nuovamente di uno scatto verso destra su 0.
- ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce verde.

## Come uscire dalle impostazioni di base e salvare le impostazioni

1. Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
2. Premere la manopola di comando e ruotarla di due scatti verso sinistra su >>. Tenere premuta la manopola di comando.
3. Ruotare la manopola di comando di tre scatti verso destra su 1. Tenere premuta la manopola di comando.
4. Ruotare la manopola di comando di due scatti verso sinistra su 0.
- ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si spegne.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

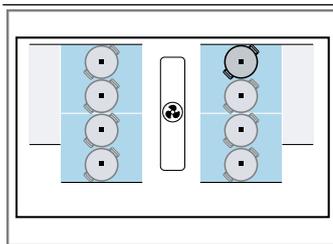
# 9 Flex Zone

L'area di cottura flessibile può essere utilizzata come area di cottura unica o come due aree di cottura indipendenti. L'area di cottura flessibile è composta da quattro induttori. Gli induttori funzionano indipendentemente l'uno dall'altro e attivano soltanto l'area del piano cottura su cui è collocata una stoviglia.

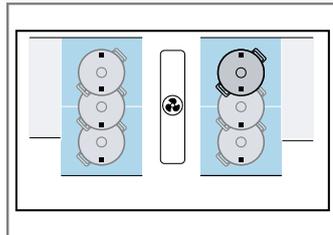
## 9.1 Posizioni delle stoviglie in caso di un'unica area di cottura

Qui si trova una panoramica sul posizionamento della stoviglia.

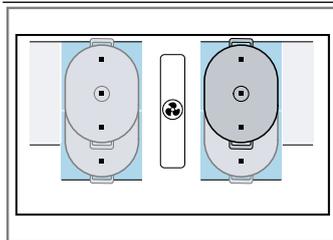
Per garantire un buon riconoscimento della pentola e una buona distribuzione del calore, collocare la stoviglia al centro.



Collocare la stoviglia con un diametro fino a 13 cm al centro di uno dei quattro punti di riferimento.



Se la stoviglia ha un diametro superiore a 13 cm, assicurarsi che copra due dei punti di riferimento.

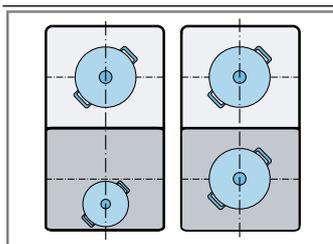


Se la lunghezza della stoviglia è superiore a 23 cm e la larghezza inferiore a 27 cm, collocarla a partire all'inizio del bordo superiore o inferiore dell'area di cottura flessibile e in linea con i punti di riferimento. Accertarsi che la stoviglia copra almeno tre dei quattro punti di riferimento.

## 9.2 Posizioni della stoviglia in caso di due aree di cottura indipendenti

Qui si trova una panoramica sul posizionamento della stoviglia.

È possibile utilizzare le aree di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna area di cottura singola impostare il livello di cottura desiderato.



Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna area di cottura.

## 9.3 Utilizzo dell'area di cottura flessibile come area di cottura unica

**Requisito:** Le aree di cottura sono collegate.

→ "Collegamento delle due aree di cottura", Pagina 14

► Utilizzare tutta l'area di cottura.

### Collegamento delle due aree di cottura

1. Posizionare la stoviglia.
2. Ruotare una delle manopole di comando di uno scatto verso destra su .
3. Selezionare il livello di cottura con l'altra manopola di comando.
  - ✓ si accende.
  - ✓ Il livello di cottura si accende sugli indicatori di entrambe le aree di cottura.
  - ✓ L'area di cottura flessibile è attivata.

### Modifica del livello di cottura

- Modificare il livello di cottura con la stessa manopola di comando utilizzata per selezionarlo.

### Aggiunta di una nuova stoviglia

1. Posizionare la nuova stoviglia.
2. Ruotare la manopola di comando, con la quale è stata selezionata l'area di cottura flessibile, di uno scatto verso destra su 0 e poi di uno scatto verso sinistra su .
- ✓ La nuova stoviglia viene riconosciuta e viene mantenuto il livello di cottura selezionato in precedenza.

**Nota:** Se la stoviglia viene spostata o sollevata dall'area di cottura utilizzata, il piano cottura avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

### Separazione delle aree di cottura

- Ruotare la manopola di comando, con la quale è stata selezionata l'area di cottura flessibile, di uno scatto verso destra su 0.
- ✓ L'indicatore si accende.
  - ✓ L'area di cottura flessibile è disattivata.
  - ✓ Entrambe le aree di cottura funzionano come due aree indipendenti.

**Nota:** Se si spegne il piano cottura e lo si riaccende, la zona flessibile viene trasformata nuovamente in due aree di cottura indipendenti.

## 9.4 Utilizzo dell'area di cottura flessibile come due aree di cottura indipendenti

- Utilizzare l'area di cottura flessibile come due aree di cottura indipendenti.
- "Comandi di base", Pagina 11

# 10 FlexPlus Zone

Il piano cottura dispone di due aree di cottura FlexPlus, che si trovano vicino a entrambe le aree di cottura flessibili e che ogni volta sono in funzione in collegamento con l'area di cottura flessibile a destra o a sinistra. A tal proposito è possibile utilizzare stoviglie più grandi e raggiungere risultati di cottura migliori.

Ciascuna delle due aree di cottura FlexPlus si attiva sempre in combinazione con la rispettiva area di cottura flessibile destra o sinistra. Non è possibile attivare separatamente l'area di cottura FlexPlus e l'area di cottura flessibile.

## 10.1 Avvertenze sul posizionamento della stoviglia

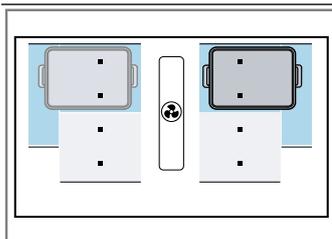
Qui si trova una panoramica sul posizionamento della stoviglia.

In base alla dimensione della stoviglia e alla superficie coperta, si può attivare un'area di cottura flessibile come due aree di cottura indipendenti o come area di cottura singola.

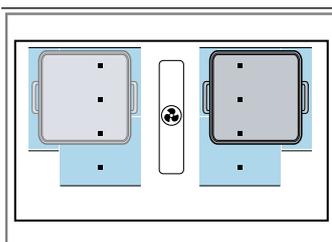
→ "Flex Zone", Pagina 13

Per garantire un buon riconoscimento della pentola e una buona distribuzione del calore, collocare la stoviglia al centro. Accertarsi che la stoviglia copra l'area di cottura laterale e l'area di cottura FlexPlus.

Non utilizzare una stoviglia Teppan Yaki o una piastra per grill con l'area di cottura FlexPlus.

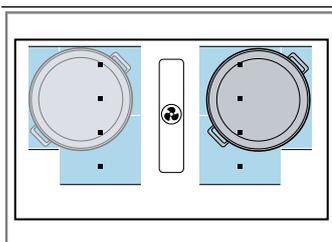


Se la lunghezza della stoviglia è inferiore a 23 cm e la larghezza superiore a 27 cm, collocarla partendo dal bordo superiore dell'area di cottura FlexPlus. Accertarsi che la stoviglia copra almeno due dei tre punti di riferimento. Attivare l'area di cottura flessibile come due aree di cottura indipendenti.



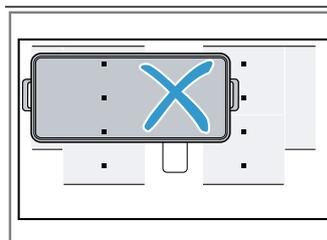
Se la lunghezza della stoviglia è superiore a 23 cm e la larghezza a 27 cm, collocarla partendo dal bordo superiore dell'area di cottura FlexPlus. Accertarsi che la stoviglia copra almeno tre dei quattro punti di riferimento.

Attivare l'area di cottura flessibile come area di cottura singola.

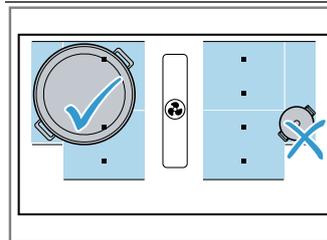


Se il diametro è superiore a 27 cm, collocare la stoviglia partendo dal bordo superiore dell'area di cottura Flex e dal bordo superiore dell'area di cottura FlexPlus.

Attivare l'area di cottura flessibile come area di cottura singola.



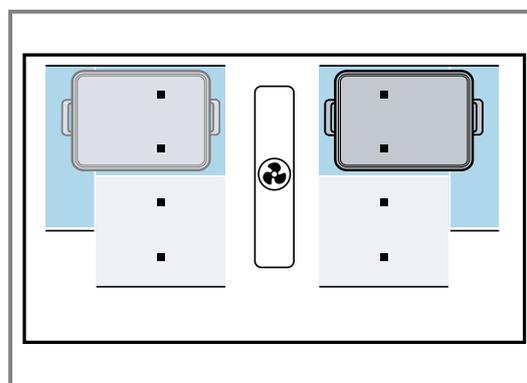
La stoviglia non può coprire contemporaneamente entrambe le aree di cottura FlexPlus. La stoviglia non deve coprire le aperture di ventilazione.



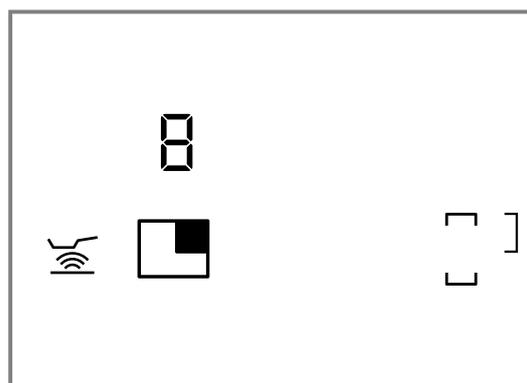
Non è possibile utilizzare alcuna stoviglia rotonda che non copra completamente l'area di cottura FlexPlus. Se la stoviglia non copre completamente l'area di cottura FlexPlus, l'apparecchio non la rileva.

## 10.2 Attivazione dell'area di cottura FlexPlus

1. Posizionare la stoviglia sull'area di cottura.
2. Accertarsi che la stoviglia copra l'area di cottura FlexPlus.



3. Selezionare l'area di cottura e il livello di cottura desiderato.
- ✓ Gli indicatori dell'area di cottura e dell'area FlexPlus si accendono.



- ✓ L'area di cottura FlexPlus è attivata.

## 10.3 Disattivazione di FlexPlus Zone

- ▶ Togliere la stoviglia dall'area di cottura.
- ✓ *H* o *h* si accende.
- ✓ L'indicatore dell'area di cottura FlexPlus resta acceso finché non si spegne l'indicatore del calore residuo.
- ✓ L'area di cottura FlexPlus è disattivata.

## 11 Funzione timer

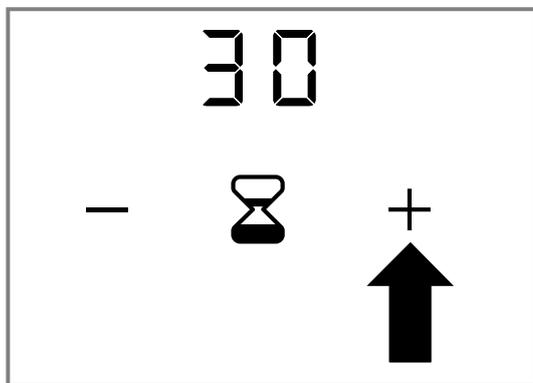
L'apparecchio dispone di diverse funzioni per l'installazione dei tempi di cottura.

### 11.1 Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti; una volta trascorsa viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni e non spegne automaticamente l'area di cottura.

#### Impostazione del contaminuti

1. Premere **Σ**.  
✓ **00**, **-** e **+** si illuminano.
2. Nei 10 secondi successivi selezionare il tempo desiderato con **-** e **+**.  
▶ Per impostare il tempo in modo più rapido, tenere premuto **-** o **+**.



3. Premere **Σ**.  
✓ Il tempo selezionato è confermato.  
✓ Il tempo inizia a scorrere.

#### Modifica del contaminuti

1. Premere **Σ**.
2. Modificare il tempo con **-** e **+**.
3. Premere **Σ**.  
✓ Il tempo selezionato è confermato.

#### Cancellazione del contaminuti

1. Premere **Σ**.

2. Con **-** e **+** impostare il tempo su **00**.
3. Premere **Σ**.  
✓ Il tempo viene cancellato.

#### Spegnimento del contaminuti

**Requisito:** Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. **00** lampeggia.

- ▶ Premere **Σ**.
- ✓ Il messaggio sparisce.
- ✓ Il segnale acustico si interrompe.

### 11.2 Funzione Cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso in minuti e secondi (mm.ss) dall'attivazione della funzione. La funzione cronometro funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni e l'area di cottura non si spegne automaticamente.

Il tempo impostabile massimo è di 99 minuti e 59 secondi (99.59). Raggiunta questa durata l'indicatore riparte da **00.00**.

#### Attivazione della funzione Cronometro

1. Selezionare il livello di cottura.  
✓ **0** si accende.
2. Premere **0**.  
✓ **00.00** si accende.  
✓ Il tempo inizia a scorrere.

#### Interruzione della funzione Cronometro

1. Premere **0**.  
✓ La funzione cronometro si arresta.  
✓ Gli indicatori del cronometro restano accesi.
2. Premere **0**.  
✓ Sull'indicatore continua a scorrere il tempo.

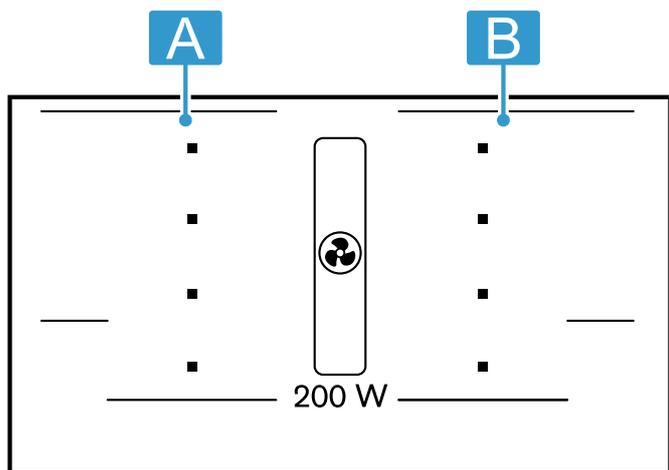
#### Disattivazione della funzione Cronometro

- ▶ Tenere premuto **0**.
- ✓ La funzione cronometro si arresta.
- ✓ Gli indicatori del cronometro si spengono.
- ✓ La funzione Cronometro è disattivata.

## 12 Funzione booster

Con la funzione Booster si possono riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente rispetto al livello di cottura **12**.

La funzione Booster è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.



**A** Gruppo per il piano cottura a sinistra

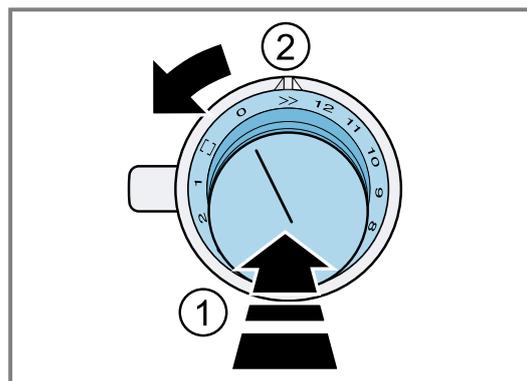
**B** Gruppo per il piano cottura a destra

Se l'altra area di cottura dello stesso gruppo è in funzione, sull'indicatore dell'area di cottura selezionata lampeggiano *P* e *i2*. Quindi l'apparecchio accende automaticamente il livello di cottura *i2* senza che venga attivata la funzione Booster. In tal caso ruotare la manopola di comando dell'altra area di cottura su 0.

**Nota:** Si può attivare anche la funzione con la zona flessibile se la si utilizza come area di cottura unica.

## 12.1 Attivazione della funzione booster

- ▶ Premere la manopola di comando e ruotare di uno scatto verso sinistra su *>>*.



- ✓ *P* e *>>* si illuminano.
- ✓ La funzione è attivata.

## 12.2 Disattivazione della funzione booster

- ▶ Premere la manopola di comando e impostare il livello di cottura desiderato.
- ✓ *P* e *>>* si spengono.
- ✓ Il livello di cottura selezionato si illumina.
- ✓ La funzione è disattivata.

**Nota:** In determinate condizioni, la funzione booster può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura. In questo caso l'apparecchio imposta automaticamente il livello di cottura *i2*.

→ "Disattivazione della funzione booster dopo un disinserimento di sicurezza", Pagina 17

## 12.3 Disattivazione della funzione booster dopo un disinserimento di sicurezza

**Requisito:** L'apparecchio viene impostato automaticamente il livello di cottura *i2*.

- ▶ Ruotare la manopola di comando su 0 o su un livello di cottura desiderato.

# 13 Funzione sensore cottura arrosto

Con questa funzione, durante la cottura arrosto, viene mantenuta la temperatura adatta della padella. Le aree di cottura con questa funzione sono indicate con il simbolo del sensore di cottura arrosto.

## 13.1 Vantaggi durante la cottura

- L'area di cottura riscalda solo quando ciò è necessario per il mantenimento della temperatura. Così è possibile risparmiare energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- La funzione sensore di cottura arrosto segnala se la padella vuota ha raggiunto la temperatura giusta per l'aggiunta di olio e successivamente degli alimenti.

### Note

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. Utilizzare un coperchio paraspruzzi per evitare che l'olio schizzi.

- Utilizzare un tipo di olio o grasso adatto ai piatti misti. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura *i* o *i2*.
- Non riscaldare mai una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se l'area di cottura ha una temperatura maggiore rispetto alla stoviglia o viceversa, il sensore cottura arrosto non viene attivato correttamente.

## 13.2 Livelli di temperatura

Li-velli	Adatti a
<i>i</i>	molto basso Preparare e addensare le salse, stufare le verdure e cuocere di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.

Li- velli		Adatti a
2	basso	Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, ad es. omelette.
3	basso - me- dio	Per cuocere pesce, alimenti spessi, come ad es. polpette e salsicce.
4	medio - alto	Bistecche ben cotte, prodotti surgelati impanati, alimenti dallo spessore ridotto impanati come ad es. fettine, Geschneitzeltes 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

### 13.3 Stoviglie consigliata

Per questa funzione, sono state sviluppate delle stoviglie speciali che danno risultati ottimali. La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

**Nota:** È possibile utilizzare anche altre stoviglie. Tuttavia, a seconda delle caratteristiche della stoviglia, la temperatura raggiunta può differire dal livello di temperatura selezionato.

### 13.4 Consigli per la cottura con il sensore di cottura arrosto

La tabella indica qual è il livello di temperatura ⌘ adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura (⌚ min) può variare a seconda del tipo, del peso, dello spessore e della qualità degli alimenti.

Il livello di temperatura impostato varia a seconda della padella utilizzata. Preriscaldare la padella vuota. Aggiungere l'olio e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

	⌘	⌚ min
<b>Carne</b>		
Fettina, semplice <sup>1</sup>	4	6-10
Fettina, impanata <sup>1</sup>	4	6-10
Filetto <sup>2</sup>	4	6-10
Costoletta <sup>1</sup>	3	10-15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10-15
Cotoletta alla milanese <sup>1</sup>	4	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm <sup>2</sup>	5	6-8
Bistecche, cottura media, spessore 3 cm <sup>2</sup>	5	8-12
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm <sup>1</sup>	4	8-12

	⌘	⌚ min
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm <sup>1</sup>	3	10-20
Carne tagliata a listarelle <sup>3</sup>	4	7-12
Gyros <sup>3</sup>	4	7-12
Pancetta <sup>1</sup>	2	5-8
Carne tritata <sup>3</sup>	4	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm <sup>1</sup>	3	6-10
Polpette, spessore 2 cm <sup>1</sup>	3	10-20
Polpette ripiene <sup>1</sup>	3	10-20
Würstel lessi <sup>1</sup>	3	8-20
Salsiccia fresca <sup>1</sup>	3	8-20

#### Pesce

Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>	4	10-20
Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>	3	10-20
Scampi <sup>1</sup>	4	4-8
Gamberi <sup>1</sup>	4	4-8
Pesce arrosto, intero <sup>1</sup>	3	10-20

#### Piatti a base di uova

Uovo al tegamino con burro <sup>4</sup>	2	2-6
Uova al tegamino <sup>2</sup>	4	2-6
Uovo strapazzato <sup>3</sup>	2	4-9
Omelette <sup>5</sup>	2	3-6
Crêpe <sup>5</sup>	5	1,5-2,5
Toast alla francese <sup>5</sup>	3	4-8
Frittata dolce stracciata <sup>5</sup>	3	10-15

#### Verdure e legumi

Aglio <sup>3</sup>	2	2-10
Cipolle stufate <sup>3</sup>	2	2-10
Anelli di cipolla <sup>3</sup>	3	5-10
Zucchina <sup>1</sup>	3	4-12
Melanzana <sup>1</sup>	3	4-12
Peperoni <sup>1</sup>	3	4-15
Asparagi verdi <sup>1</sup>	3	4-15
Funghi <sup>3</sup>	4	10-15
Verdura, stufate in olio <sup>3</sup>	1	10-20
Verdura glassata <sup>3</sup>	3	6-10

#### Patate

Patate arrosto da patate lesse <sup>3</sup>	5	6-12
Patatine fritte (da patate crude) <sup>3</sup>	4	15-25
Frittelle di patate <sup>5</sup>	5	2,5-3,5
Rösti svizzero <sup>4</sup>	2	50-55
Patate glassate <sup>3</sup>	3	10-15

#### Salse e sughi

<sup>1</sup> Girare spesso.

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>3</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>4</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>5</sup> Durata per porzione. Cuocere una alla volta.

	⌘	⊖ min
Salsa di pomodoro con verdure <sup>1</sup>	1	25-35
Besciamella <sup>1</sup>	1	10-20
Salsa al formaggio <sup>1</sup>	1	10-20
Ridurre la salsa <sup>1</sup>	1	25-35
Salse dolci <sup>1</sup>	1	15-25
<b>Prodotti surgelati</b>		
Fettina <sup>2</sup>	4	15-20
Cordon bleu <sup>2</sup>	4	10-30
Petto di pollo/tacchino <sup>2</sup>	4	10-30
Nugget di pollo <sup>2</sup>	4	10-15
Gyros <sup>1</sup>	4	10-15
Kebab <sup>1</sup>	4	10-15
Filetto di pesce, al naturale <sup>2</sup>	3	10-20
Filetto di pesce, impanato <sup>2</sup>	3	10-20
Bastoncini di pesce <sup>2</sup>	4	8-12
Patatine fritte nella padella <sup>1</sup>	5	4-6
Piatti saltati in padella <sup>1</sup>	3	6-10
Involtini primavera <sup>2</sup>	4	10-30
Camembert <sup>2</sup>	3	10-15
<b>Altro</b>		
Formaggio arrosto <sup>2</sup>	3	7-10
Crostini <sup>1</sup>	3	6-10
Piatti pronti di alimenti asciutti <sup>3</sup>	1	5-10
Mandorle tostate <sup>4</sup>	4	3-15
Noci tostate <sup>4</sup>	4	3-15
Pinoli tostate <sup>4</sup>	4	3-15

### 13.5 Accensione del sensore di cottura arrosto

- Scegliere il livello di cottura arrosto adatto.  
→ "Consigli per la cottura con il sensore di cottura arrosto", Pagina 18
  - Posizionare la pentola vuota sull'area di cottura.
  - Impostare il livello di temperatura desiderato con la manopola di comando.  
Per questa funzione sono disponibili i livelli di temperatura da 1 a 5.  
→ "Livelli di temperatura", Pagina 17  
Se si seleziona un livello di temperatura superiore a 5, l'apparecchio imposta il livello di temperatura 5.
  - Premere .
- ✓  si accende a luce arancione.
  - ✓ Si accendono *H* e il livello di temperatura selezionato.
  - ✓ La funzione è attivata.
  - ✓ ,  e  si accendono, finché il livello di temperatura selezionato non viene raggiunto. Viene emesso poi un segnale e si spegne l'indicazione della temperatura.

- Quando viene raggiunta la temperatura della teglia, mettere l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.
- Girare le pietanze in modo che non brucino.

### 13.6 Disattivazione del sensore di cottura arrosto

- ▶ Ruotare la manopola di comando, con la quale è stata selezionata la temperatura, sulla posizione 0.
- ✓ L'area di cottura si spegne.
- ✓ L'indicatore del calore residuo si illumina.

<sup>1</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>2</sup> Girare spesso.

<sup>3</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Non appena l'acqua bolle, aggiungere l'alimento.

<sup>4</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

## 14 Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia

Con questa funzione si può bloccare il pannello di comando per un breve tempo per la pulizia. Rimuovere i liquidi fuoriusciti possono essere rimossi senza modificare le impostazioni selezionati sul piano cottura acceso. La funzione non influisce sulla manopola di comando. L'apparecchio può essere disattivato in qualsiasi momento. Durante il blocco l'alimentazione elettrica dell'apparecchio è interrotta. Le aree di cottura possono ancora essere calde. Il sistema di aspirazione scorre di nuovo.

### 14.1 Attivazione del bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia

- ▶ Premere .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Gli indicatori delle funzioni precedentemente attivate lampeggiano.
- ✓ Il pannello di comando è bloccato per 10 minuti.
- ✓ L'apparecchio smette di riscaldare.
- ✓ Il sistema di aerazione scorre di nuovo.
- ✓ Il timer si mette in pausa.
- ✓ L'apparecchio si spegne se entro i prossimi 10 minuti non viene disattivata la funzione.

### 14.2 Disattivazione del bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia

- ▶ Premere .
- ✓ La funzione è disattivata.

## 15 Interruzione automatica

Se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non è stata effettuata alcuna modifica alle impostazioni, viene attivata la disattivazione di sicurezza automatica. A seconda di quale livello di cottura sia stato scelto, l'area di cottura si spegne automaticamente dopo 1-10 ore.

Un segnale acustico indica che il tempo impostato è trascorso. L'anello luminoso lampeggia sulla manopola di comando attivata. *FB* si accende. L'area di cottura smette di riscaldare.

### 15.1 Riaccensione dell'apparecchio dopo un disinserimento di sicurezza automatico

1. Ruotare la manopola di comando su 0.
2. Ruotare la manopola di comando dell'area di cottura desiderata sul livello di cottura.

### 15.2 Durata di accensione in base ai livelli di cottura

La seguente panoramica indica il numero di ore, una volta trascorso il quale il piano cottura si spegne in base al livello di cottura selezionato.

Livello di cottura	Numero di ore
1	10
2 fino a 4	5
5 fino a 7	4
8	3
9 fino a 10	2
11 fino a 12	1

Se si attiva il sensore cottura arrosto, dopo 3 ore il piano cottura si spegne con i livelli di cottura da 1 a 5.

## 16 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

### 16.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

Indicatore	Selezione
	Segnali acustici

Indicatore	Selezione
	Tutti i segnali acustici sono attivati. <sup>1</sup>
	È attivato solo il segnale di errore.
	Funzione Power-Management. Limitare la potenza totale del piano cottura. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura.
	Disattivato. <sup>1</sup>
	Livello minimo.

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

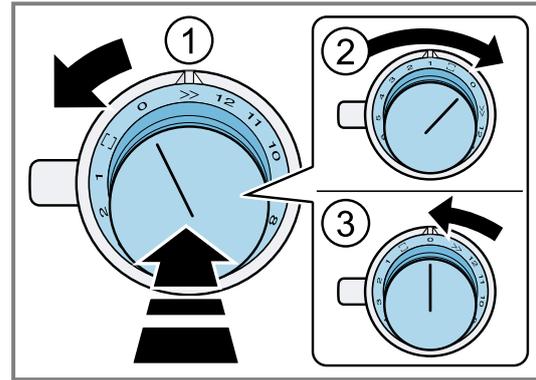
Indicatore	Selezione
	1500 2000 ... 9500 Livello massimo del piano cottura.
c3	Controllare la stoviglia, risultato del processo di cottura 0 Non adatta. 1 Non ottimale. 2 Adatta.
c4	Impostazione del funzionamento a ricircolo d'aria o a estrazione d'aria 0 Il funzionamento a ricircolo d'aria è impostato. <sup>1</sup> 1 Il funzionamento a estrazione è impostato.
c5	Avvio automatico del sistema di aspirazione OFF Disattivato. In caso di necessità il sistema di aspirazione può essere acceso manualmente. A Attivato in modalità automatica. <sup>1</sup> Il sistema di aspirazione si attiva quando si accende un'area di cottura in modalità automatica. 1/2/3 Attivato in modalità manuale. All'accensione di un'area di cottura il sistema di aspirazione si attiva a una velocità di aspirazione fissa.
c6	Post-funzionamento della ventola A Post-funzionamento ventola con funzionamento automatico. <sup>1</sup> B Post-funzionamento ventola con l'ultima impostazione selezionata. OFF Il sistema di aspirazione si spegne insieme al piano cottura. Non consigliato per apparecchi con funzionamento a ricircolo d'aria.
c7	Impostazione della sensibilità dei sensori per aspirazione 1 Minima impostazione della sensibilità dei sensori. 2 Media impostazione della sensibilità dei sensori. <sup>1</sup> 3 Massima impostazione della sensibilità dei sensori.
c8	Ripristino delle impostazioni di fabbrica OFF Mantenere le impostazioni individuali. <sup>1</sup> 00 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.

## 16.2 Apertura del menu delle impostazioni di base

**Requisito:** Il piano cottura è disattivato.

1. Premere una manopola di comando qualsiasi. Con la manopola premuta, eseguire i seguenti punti senza interrompersi:
  - ▶ Ruotare di uno scatto verso sinistra sulla posizione >> ①.
  - ▶ Ruotare la manopola di comando di tre scatti verso destra in posizione 1 ②.

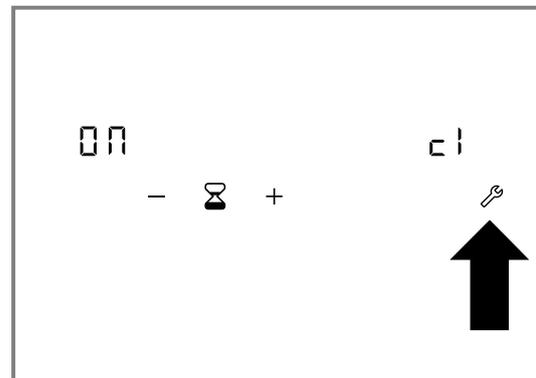
- ▶ Ruotare la manopola di comando di due scatti verso sinistra in posizione 0 ③.



- ✓ Il simbolo si accende.
  - ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di giallo.
2. Premere il simbolo. Gli indicatori mostrano le informazioni sul prodotto.

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

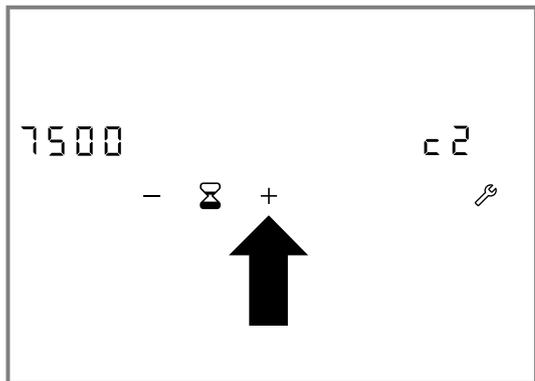
3. Premere nuovamente il simbolo.



- ✓ Viene aperto il menu Impostazioni di base.
  - ✓ c1 e 00 si illuminano.
4. Premere il simbolo finché non compare la funzione desiderata.

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

5. Con + e - selezionare l'impostazione desiderata.

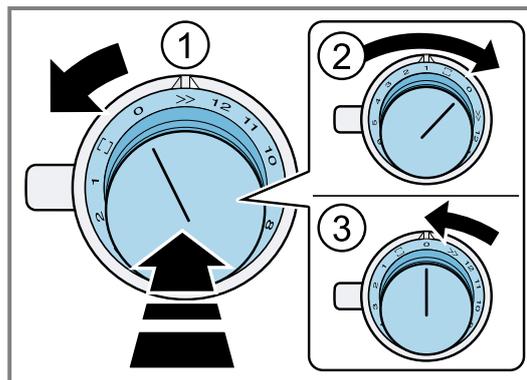


- 6. Tenere premuto per almeno 4 secondi.
  - ✓ Le impostazioni sono memorizzate.
- 7. Uscire dalle impostazioni di base. → Pagina 22

### 16.3 Uscire dalle impostazioni di base

- ▶ Premere la manopola di comando. Con la manopola premuta, eseguire i seguenti punti senza interrompersi:
  - ▶ Ruotare di uno scatto verso sinistra sulla posizione >> ①.

- ▶ Ruotare la manopola di comando di tre scatti verso destra in posizione 1 ②.
- ▶ Ruotare la manopola di comando di due scatti verso sinistra in posizione 0 ③.



- ✓ L'apparecchio salva le impostazioni modificate.
- ✓ si spegne.
- ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si spegne.

**Nota:** Se non si eseguono i punti stabiliti, l'apparecchio non salva le impostazioni modificate.

## 17 Controllo della stoviglia

Con Test stoviglie da cucina verificare che la stoviglia sia adeguata. Test per stoviglie.

→ "Controllo della stoviglia", Pagina 22

Con questa funzione si può controllare la rapidità e la qualità del processo di cottura, in base alla stoviglia. Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dall'area di cottura utilizzata.

Maggiori informazioni relative a questa funzione sono reperibili nelle e quelle relative alla tipologia, alle dimensioni e al posizionamento della stoviglia alla voce e

→ "Impostazioni di base", Pagina 20

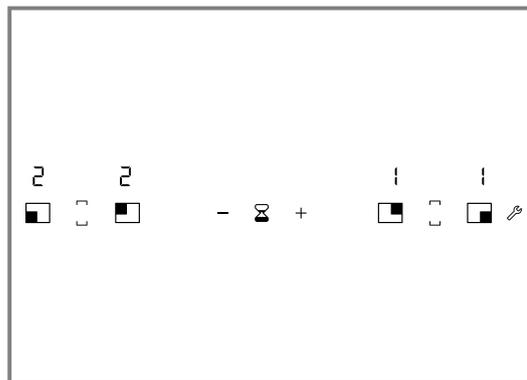
→ "Stoviglia adatta", Pagina 7

→ "Flex Zone", Pagina 13

### 17.1 Controllo della stoviglia

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Aprire il menu delle impostazioni di base → Pagina 21.
3. Selezionare l'impostazione c3.
  - ✓ si accende.

4. Premere + o -.
- ✓ si accende.
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Gli indicatori delle aree di cottura si accendono.
- ✓ La funzione è attivata.
- ✓ si accende.
- ✓ Dopo alcuni secondi compare il risultato della qualità e della rapidità del processo di cottura.



#### Nota

- Se l'area di cottura è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, viene riscaldato soltanto il centro della stoviglia. Il risultato di cottura non è ottimale.
- L'area di cottura flessibile è impostata come area unica, controllare solo una stoviglia unica.
- Per questa funzione non utilizzare il wok e il relativo accessorio.

## 17.2 Controllo del risultato

- Sulla base della seguente panoramica controllare il risultato della qualità e la rapidità del processo di cottura.

Indicatore	Risultato
①	La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata. <sup>1</sup>

Indicatore	Risultato
①	La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto a quanto ci si aspetta e il processo di cottura non procede in maniera ottimale. <sup>1</sup>
②	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

# 18 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni a riguardo sono disponibili su: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com). L'app Home Connect vi guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni e le avvertenze dell'app Home Connect.

### Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza del presente manuale utente e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.  
→ "Sicurezza", Pagina 2
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

## 18.1 Configurazione di Home Connect

### Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- L'apparecchio è coperto dalla rete domestica WLAN (Wi-Fi) nel luogo d'installazione.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.

1. Fare la scansione del codice QR qui di seguito.



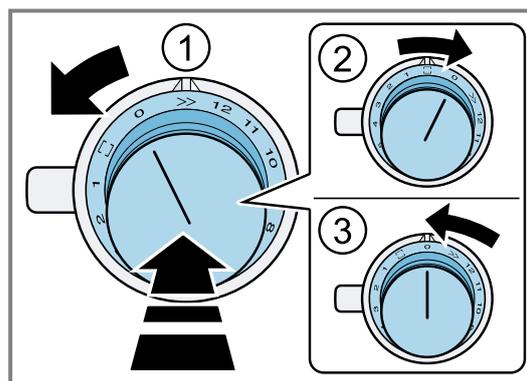
Il codice QR consente di installare l'app Home Connect e collegare il proprio apparecchio.

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

## 18.2 Modifica delle impostazioni Home Connect

Nel menu delle impostazioni Home Connect è possibile collegare l'apparecchio con Home Connect e applicare le impostazioni per il collegamento alla rete domestica WLAN.

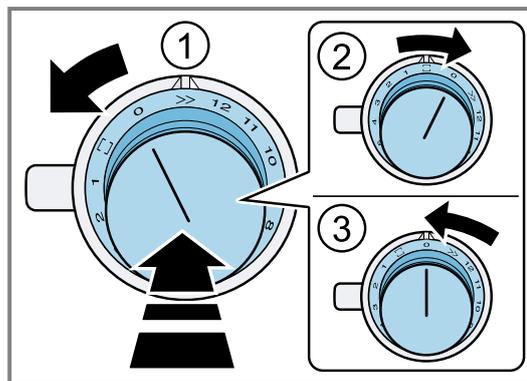
1. Premere una manopola di comando qualsiasi. Con la manopola premuta, eseguire i seguenti passaggi senza interruzione:
  - Ruotare di uno scatto verso sinistra su >> ①.
  - Ruotare la manopola di comando di due scatti verso destra su □ ②.
  - Ruotare la manopola di comando di uno scatto verso sinistra su 0 ③.



- ✓ L'anello luminoso della manopola di comando diventa blu.
2. Per eseguire un'impostazione, ruotare la manopola di comando nella posizione desiderata.  
→ "Panoramica delle impostazioni Home Connect", Pagina 24
  3. Per salvare l'impostazione, uscire dal menu delle impostazioni Home Connect allo stesso modo.
    - Ruotare di uno scatto verso sinistra su >> ①.
    - Ruotare la manopola di comando di due scatti verso destra su □ ②.

<sup>1</sup> Se è presente un'area di cottura più piccola, testare un'altra volta la stoviglia su un'area di cottura più piccola.

- ▶ Ruotare la manopola di comando di uno scatto verso sinistra su 0 ③.



### 18.3 Panoramica delle impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni Home Connect è possibile adeguare le impostazioni Home Connect e quelle di rete.

Posizione della manopola	Impostazione	Utilizzo
	Registrazione manuale nella rete domestica WLAN	Per la registrazione manuale si ha bisogno del nome della rete (SSID) e la password (key) della rete domestica WLAN. Sul terminale mobile è disponibile il collegamento WLAN Home Connect per circa 20 minuti.
	Registrazione automatica nella rete domestica WLAN	Registrazione nella rete domestica WLAN con un router compatibile con WPS
	Attivazione o disattivazione WLAN	È sempre possibile spegnere il collegamento WLAN sul piano cottura, ad es. per risparmiare energia durante le ferie. I collegamenti alla rete domestica rimangono memorizzati. Quando si riaccende la rete WLAN vengono ripristinati i collegamenti salvati.
	Ripristino del collegamento Home Connect	È possibile cancellare tutte le impostazioni per Home Connect, ad es. se si hanno nuovi dati di accesso per il router.

### 18.4 Attivazione o disattivazione WLAN

1. Aprire il menu delle impostazioni Home Connect. → "Modifica delle impostazioni Home Connect", Pagina 23
- ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce blu.

2. Ruotare la manopola di comando di quattro scatti verso destra su 3.
  - ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce verde.
  - ✓ Dopo ca. 5 secondi, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia a luce blu.
  - ✓ Dopo alcuni secondi si accende a luce blu l'anello luminoso sulla manopola di comando.
  - ✓ I simboli e sul pannello di comando si spengono. La rete WLAN è disattivata.
3. Per salvare l'impostazione, abbandonare il menu delle impostazioni nello stesso modo.

4. Se si desidera riattivare la rete WLAN, eseguire la stessa sequenza di passaggi.
- ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce blu.
- ✓ Dopo ca. 5 secondi l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia a luce blu e poi diventa verde.
5. Il pannello di comando indica  e *WiFi*.
6. Per salvare l'impostazione, abbandonare il menu delle impostazioni nello stesso modo.

## 18.5 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio, per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

### Note

- L'aggiornamento del software consiste in due fasi.
  - La prima fase è il download.
  - La seconda fase è l'installazione sull'apparecchio.
- Durante il download è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio. In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- L'installazione richiede alcuni minuti. Durante l'installazione non è possibile utilizzare l'apparecchio.

- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

## 18.6 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.

**Consiglio:** 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](http://www.home-connect.com).

## 18.7 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

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

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.

**Nota:** Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

# 19 Pulizia e cura

## 19.1 Superficie del piano cottura

### Come evitare danni alla superficie

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire la superficie con un panno morbido e un normale detergente per vetroceramica.

- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Evitare il contatto diretto degli alimenti con la piastra di cottura, poiché potrebbe causare variazioni cromatiche durature della superficie.
- Rimuovere tempestivamente residui di cibo, zucchero, plastica, pellicola in alluminio e alimenti versati utilizzando un raschietto per vetro.
- Rimuovere tempestivamente sporco grossolano, sale e zucchero dalla superficie di cottura.
- Non utilizzare stoviglie con fondi ruvidi.
- Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
- Non utilizzare raschietti danneggiati.

## 19.2 Detergenti

I detergenti e i raschietti adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

### ATTENZIONE

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.
- ▶ Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo. Tale condizione può causare segni sulla superficie.

### Detergenti non appropriati

- Detersivi per piatti non diluiti
- Detersivo per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi, come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive

- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore
- Prodotti generici come sgrassatori

### 19.3 Pulizia del piano cottura

Per evitare che i residui di cibo si brucino, pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.

**Requisito:** Il piano cottura deve essere freddo. In presenza di macchie di zucchero, amido di riso, plastica o pellicola di alluminio, non lasciare raffreddare il piano cottura.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto.
2. Spruzzare l'intera superficie con acqua saponata o con un comune detersivo per piatti. Utilizzare un detergente per piani cottura in vetroceramica soltanto in caso di sporco ostinato.
  - ▶ Applicare il detergente in modo uniforme e delicato.
  - ▶ Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.
  - ▶ Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.
3. Pulire con un panno umido e asciugare con un altro panno.

**Consiglio:** Se si mantiene pulito il fondo della stoviglia, la superficie del piano cottura rimane in buono stato.

### 19.4 Pulizia della manopola di comando

**Nota:** Non è possibile smontare la manopola per pulirla.

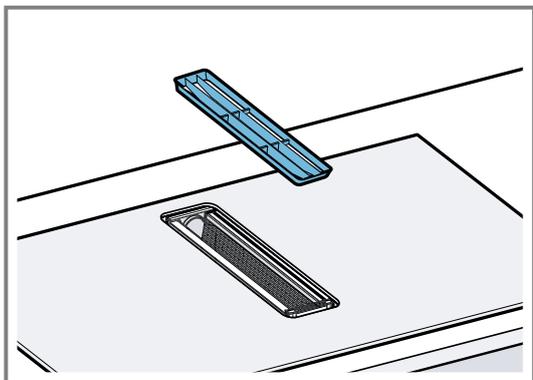
1. Pulire la manopola di comando con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.
2. Durante la pulizia non impiegare troppa acqua.

### 19.5 Sostituzione del filtro antiodori o del filtro acustico

Sostituire regolarmente il filtro antiodori. Sostituire i filtri acustici se sono sporchi.

**Nota:** I filtri antiodori o i filtri acustici sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online.

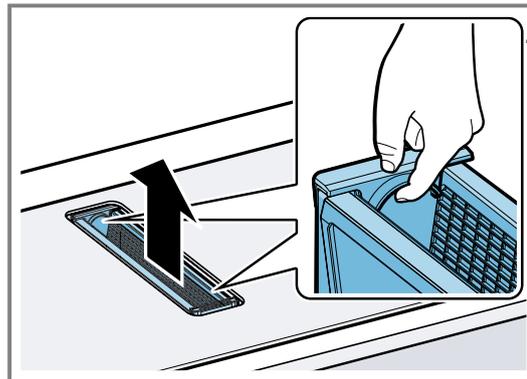
1. Soltanto i filtri originali garantiscono un funzionamento ottimale.
2. Prelevare la griglia di ventilazione.



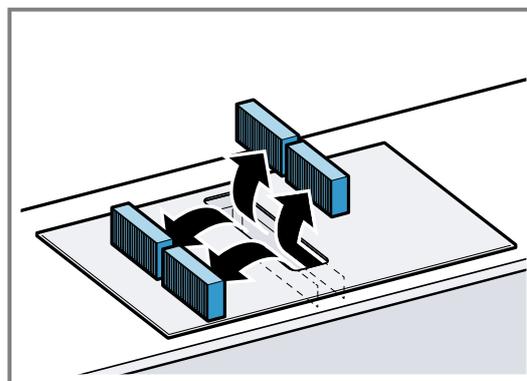
3. **ATTENZIONE** – La caduta del filtro antigraasso può causare il danneggiamento del piano cottura sottostante.
  - ▶ Con una mano, afferrare il filtro antigraasso da sotto.

Estrarre verso l'alto dall'apparecchio il filtro per grassi utilizzando la maniglia nel filtro.

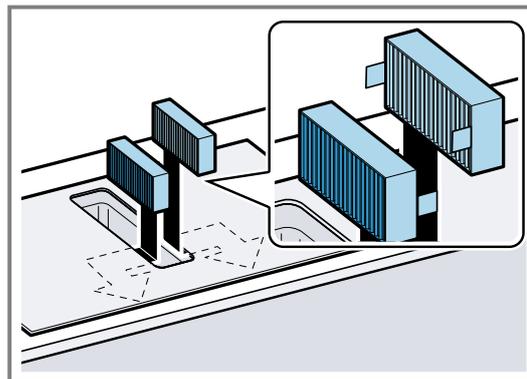
- ▶ Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro antigraasso, per evitare la caduta di gocce di grasso.



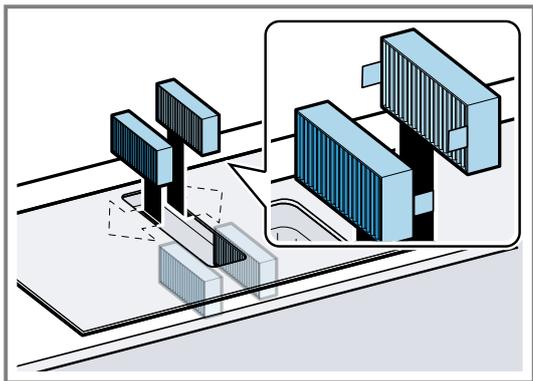
4. Rimuovere i 4 filtri antiodori o i filtri acustici dall'interno dell'apparecchio e provvedere a uno smaltimento corretto.



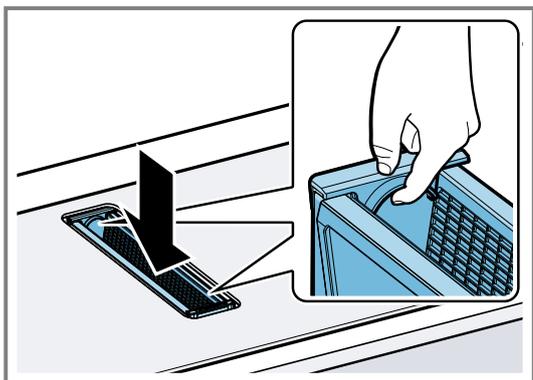
5. Inserire i 2 filtri antiodori o i filtri acustici a sinistra e a destra nell'apparecchio e spostare in avanti.



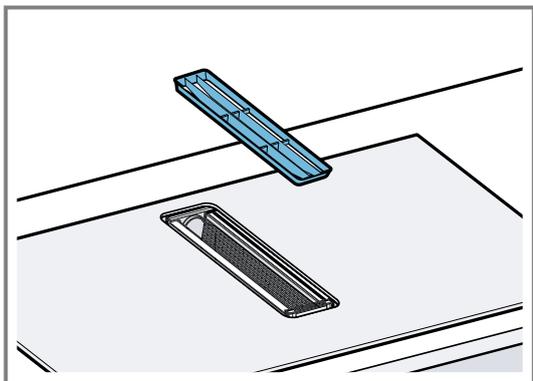
6. Inserire gli altri filtri antiodori o gli altri filtri acustici a sinistra e a destra nell'apparecchio.



7. Inserire nell'apparecchio il filtro antigrasso utilizzando la maniglia nel filtro.



8. Collocare la griglia di ventilazione.



### Reset dell'indicazione di saturazione

**Requisito:** Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, si illumina .

1. Cambiare i filtri antiodori. → *Pagina 26*
  2. Tenere premuto  per ca. 3 secondi.
- ✓ L'indicatore  si spegne. L'indicazione di saturazione per i filtri antiodori è resettata.

### 19.6 Pulizia del filtro antigrasso

I filtri antigrasso filtrano il grasso contenuto nel vapore. Per garantire un funzionamento ottimale, pulire regolarmente il filtro antigrasso.

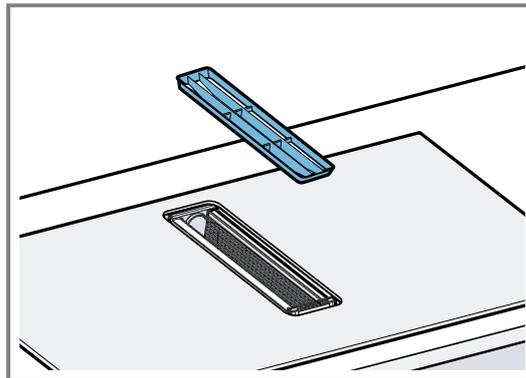
#### **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro antigrasso.

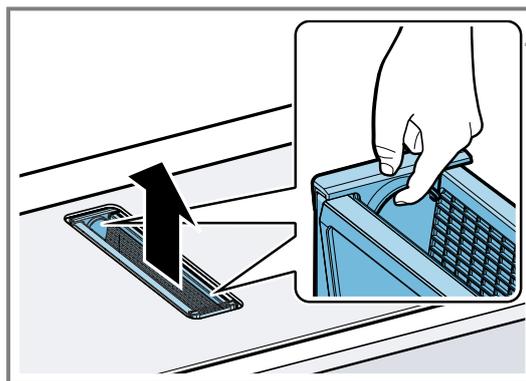
- ▶ Pulire regolarmente il filtro grassi.
- ▶ Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare).

1. Prelevare la griglia di ventilazione.



2. **ATTENZIONE** – La caduta del filtro antigrasso può causare il danneggiamento del piano cottura sottostante.

- ▶ Con una mano, afferrare il filtro antigrasso da sotto. Estrarre verso l'alto dall'apparecchio il filtro per grassi utilizzando la maniglia nel filtro.
- ▶ Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro antigrasso, per evitare la caduta di gocce di grasso.

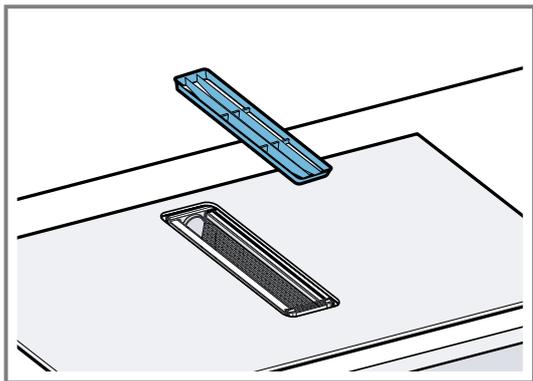


3. Pulire il filtro per grassi.

→ "Pulizia manuale dei filtri antigrasso", *Pagina 28*  
 → "Lavaggio del filtro antigrasso nella lavastoviglie", *Pagina 28*

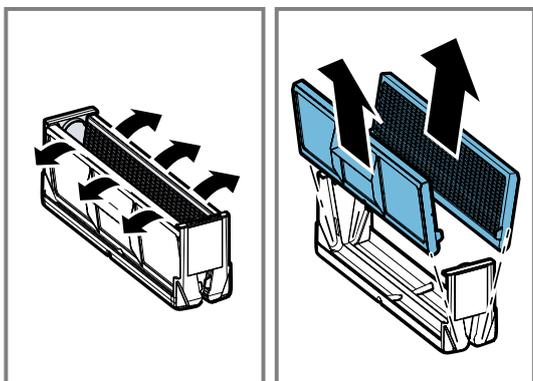
4. Se necessario, rimuovere i filtri antiodori o i filtri acustici e pulire l'apparecchio dall'interno.  
 → "Sostituzione del filtro antiodori o del filtro acustico", *Pagina 26*
5. Se nell'apparecchio penetrano degli oggetti, rimuoverli e accertarsi che il tubo di mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccato.
6. Lavare il vano interno dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio e pulirlo con un panno spugna.

7. Reinscrivere il filtro antigrasso dopo la pulizia.
8. Collocare la griglia di ventilazione.



### Pulizia manuale dei filtri antigrasso

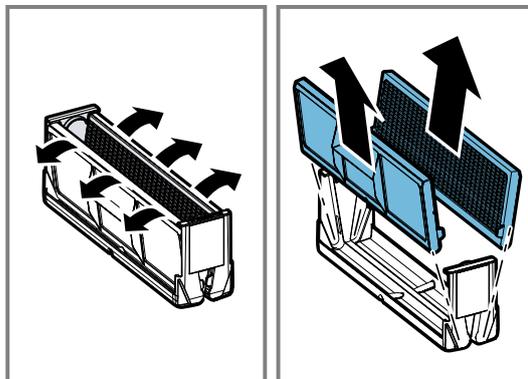
1. Per smontare il filtro antigrasso, tirare le parti laterali del filtro verso l'esterno e rimuoverlo verso l'alto.



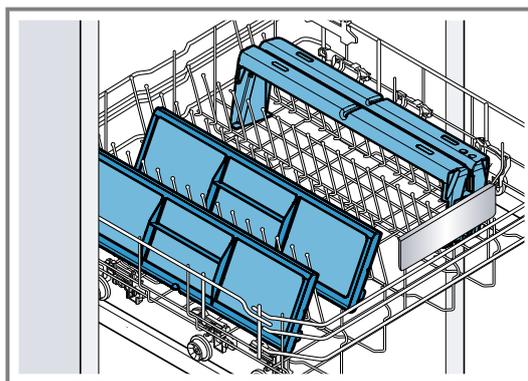
2. Mettere il filtro antigrasso a bagno in una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire i filtri antigrasso con una spazzola. Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore speciale. Gli sgrassatori possono essere acquistati presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati.
4. Sciacquare accuratamente il filtro antigrasso.
5. Lasciare asciugare il filtro antigrasso.

### Lavaggio del filtro antigrasso nella lavastoviglie

1. Per un risultato di pulizia ottimale, smontare il filtro antigrasso.
  - Per smontare il filtro antigrasso, tirare le parti laterali del filtro verso l'esterno e rimuoverlo verso l'alto.



2. Riporre i singoli componenti del filtro antigrasso nella lavastoviglie senza fissarli.
  - Riporre il filtro antigrasso capovolto nella lavastoviglie.



Non lavare filtri antigrasso molto sporchi insieme alle altre stoviglie.  
Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.

3. Avviare la lavastoviglie. Scegliere una regolazione di temperatura inferiore a 70 °C.
4. Lasciare asciugare il filtro antigrasso.

### 19.7 Pulizia della griglia di ventilazione

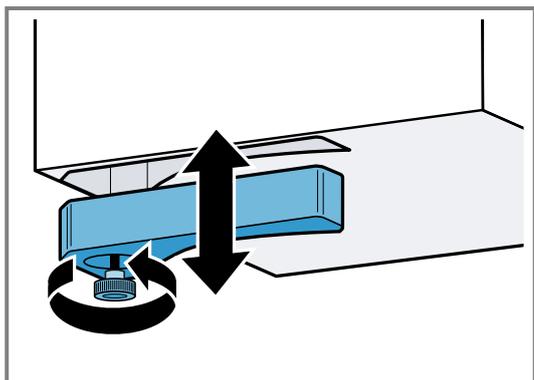
- Pulire la griglia di ventilazione con un panno spugna inumidito e asciugarlo con un panno morbido oppure lavarla in lavastoviglie. Se si lava nella lavastoviglie la superficie potrebbe scolorire. La variazione di colore non influisce in alcun modo sull'uso.

### 19.8 Pulizia del serbatoio di raccolta

Il serbatoio raccoglie liquidi e oggetti che penetrano nell'apparecchio dall'alto.

**Requisito:** L'apparecchio si è raffreddato e l'indicatore del calore residuo è spento.

1. Tenere ben saldo con una mano il serbatoio di raccolta e con l'altra svitarlo.
  - ▶ 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.
5. Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata.  
Se degli oggetti penetrano nell'apparecchio, rimuoverli solo dopo che si è raffreddato. A tal proposito smontare il filtro antigrasso. → *Pagina 27*

## 20 FAQ

Qui si trova una panoramica delle domande frequenti relative all'uso, ai rumori, alle stoviglie e alla pulizia.

### 20.1 Uso

Domanda	Risposta
Perché lampeggiano gli indicatori luminosi e viene emesso un segnale acustico?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pulire la superficie del pannello di comando dai liquidi o dei residui di cibo. Rimuovere tutti gli oggetti che possono coprire il pannello di comando. Ulteriori informazioni relative alla disattivazione del segnale acustico sono contenute nel capitolo . → <i>"Impostazioni di base", Pagina 20</i></li> </ul>
Il sistema di aspirazione continua a funzionare nonostante le aree di cottura siano spente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disattivare manualmente l'aspirazione. Per maggiori informazioni relative a questa impostazione, consultare il capitolo . → <i>"Disattivazione del livello di aspirazione del sistema di aspirazione", Pagina 12</i></li> </ul>
L'aspirazione dell'aria è troppo ridotta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Accertarsi che il filtro per grassi sia pulito. Le istruzioni per la pulizia e la sostituzione del filtro sono disponibili nel capitolo . → <i>"Pulizia e cura", Pagina 25</i></li> </ul>

### 20.2 Rumori

Domanda	Risposta
Perché si sentono dei rumori durante la cottura?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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. Non sono indice di alcun difetto.</li> </ul>
Quali rumori possono verificarsi e qual è il significato dei rumori?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Un ronzio come quello di un trasformatore:</b> si presenta durante la cottura con il livello di cottura elevato. Questo rumore scompare o diminuisce se si abbassa il livello di cottura.</li> <li>▪ <b>Un leggero fischio:</b> viene emesso un segnale acustico se la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare se si riempie la stoviglia con acqua o alimenti.</li> <li>▪ <b>Scricchiolio:</b> si verifica in caso di stoviglie composte 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.</li> <li>▪ <b>Toni elevati dei sibili:</b> si verificano quando due aree di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali toni scompaiano o diminuiscono, abbassare il livello di cottura.</li> <li>▪ <b>Rumori del ventilatore:</b> il piano di cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva.</li> </ul>

## 20.3 Stoviglie

Domanda	Risposta
Quale stoviglia è adatta per il piano cottura a induzione?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili alla voce . → <i>"Stoviglia adatta", Pagina 7</i></li> </ul>
Perché l'area di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa. Accertarsi che l'area di cottura, sulla quale è collocata la stoviglia, sia accesa.</li> <li>■ La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione. Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili alla voce , . → <i>"Stoviglia adatta", Pagina 7</i> → <i>"Flex Zone", Pagina 13</i> → <i>"FlexPlus Zone", Pagina 14</i></li> </ul>
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 potenza alto?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione. Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili alla voce , . → <i>"Stoviglia adatta", Pagina 7</i> → <i>"Flex Zone", Pagina 13</i> → <i>"FlexPlus Zone", Pagina 14</i></li> </ul>
All'interno della stoviglia si verifica la formazione di bolle non uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ In base alla modalità di cottura, al tipo di stoviglia o alle condizioni climatiche si possono formare bolle in modo non uniforme. Ciò influenza sia la temperatura sia il procedimento di cottura. Le informazioni relative alle stoviglie adatte all'induzione sono contenute nel capitolo . → <i>"Stoviglia adatta", Pagina 7</i></li> </ul>

## 20.4 Pulizia

Domanda	Risposta
Come posso pulire il piano cottura?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detersivi per la pulizia della vetroceramica. Non utilizzare detersivi, detersivi per lavastoviglie, concentrati o panni abrasivi. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su . → <i>"Pulizia e cura", Pagina 25</i></li> </ul>
Nel mobile sotto il piano cottura è presente acqua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare se il serbatoio di raccolta è pieno. Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura del piano cottura si trovano nel capitolo . → <i>"Pulizia e cura", Pagina 25</i></li> </ul>
Ogni quanto tempo si deve pulire il serbatoio di raccolta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulire spesso il serbatoio di raccolta. Ulteriori informazioni per la pulizia del serbatoio di raccolta sono reperibili nel capitolo . → <i>"Pulizia e cura", Pagina 25</i></li> </ul>
Ogni quanto tempo si deve pulire il filtro per grassi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulire regolarmente il filtro per grassi. Le istruzioni per la pulizia e la sostituzione del filtro sono disponibili nel capitolo . → <i>"Pulizia e cura", Pagina 25</i></li> </ul>

# 21 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

### **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 33*

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

**21.1 Massaggi di avviso****Note**

- Quando sugli indicatori compare *E* tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore

compare di nuovo, informare il servizio di assistenza e riportare il codice anomalia esatto.

- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modo di consumo ridotto.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

**21.2 Anomalie di funzionamento**

<b>Guasto</b>	<b>Causa e ricerca guasti</b>
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.</li> </ul> <hr/> <p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul> <hr/> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul>
Nessuna indicazione	<p>L'alimentazione elettrica è interrotta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Con l'ausilio di altri apparecchi elettrici, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica.</li> </ul> <hr/> <p>L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.</li> </ul> <hr/> <p>Anomalia del sistema elettronico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.</li> </ul>
Viene emesso un segnale acustico.	<p>Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.</li> </ul>
L'apparecchio ha spento l'area di cottura. L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia.	<p>La manopola di comando non è stata ruotata da molto tempo. È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ruotare la manopola di comando su 0.</li> <li>2. Accendere nuovamente l'area di cottura.</li> </ol> <hr/> <p>L'apparecchio è troppo caldo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Osservare il messaggio di errore sul pannello di comando.</li> </ul>
Gli indicatori lampeggiano.	<p>L'apparecchio non riconosce la stoviglia.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per la cottura a induzione. → "Stoviglia adatta", Pagina 7</li> <li>2. Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla dimensione dell'area di cottura.</li> <li>3. Ruotare la manopola di comando su 0.</li> <li>4. Accendere nuovamente l'area di cottura.</li> </ol>
Il livello di cottura selezionato lampeggia. L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di arancione. Dopo ca. 9 minuti l'apparecchio spegne l'area di cottura. L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia.	<p>L'apparecchio non riconosce la stoviglia o sull'area di cottura non è posizionata alcuna stoviglia.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per la cottura a induzione. → "Stoviglia adatta", Pagina 7</li> <li>2. Accertarsi che sull'area di cottura selezionata sia collocata una stoviglia.</li> <li>3. Ruotare la manopola di comando su 0.</li> <li>4. Accendere nuovamente l'area di cottura.</li> </ol>

<b>Guasto</b>	<b>Causa e ricerca guasti</b>
<i>F2</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere gli utensili da cucina dall'area di cottura.</li> <li>✓ Quando l'area di cottura si è raffreddata a sufficienza, la visualizzazione dell'errore si spegne.</li> <li>2. Ruotare la manopola di comando su 0.</li> <li>3. Impostare come di consueto il livello di cottura.</li> </ol>
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere gli utensili da cucina dall'area di cottura.</li> <li>✓ Quando l'area di cottura si è raffreddata a sufficienza, la visualizzazione dell'errore si spegne.</li> <li>2. Ruotare la manopola di comando su 0.</li> <li>3. Impostare come di consueto il livello di cottura.</li> </ol>
<i>F5</i> + livello di cottura e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere la stoviglia.</li> <li>2. Attendere alcuni secondi.</li> <li>✓ L'indicatore di errore si spegne.</li> <li>3. È possibile continuare la cottura, come di consueto.</li> </ol>
<i>F5+</i> segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere la stoviglia.</li> <li>2. Attendere alcuni secondi.</li> <li>✓ L'indicatore di errore si spegne.</li> <li>3. È possibile continuare la cottura, come di consueto.</li> </ol>
<i>F1/F6</i>	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico.</li> <li>2. Accendere nuovamente l'area di cottura.</li> </ol>
<i>F8</i>	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni. Lo spegnimento automatico è attivo. ▶ Osservare le informazioni relative allo spegnimento automatico → <i>Pagina 20</i> .
<i>F9</i>	Non è possibile attivare l'area di cottura FlexPlus. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare l'indicatore di errore toccando una superficie di comando qualunque.</li> <li>2. Continuare la cottura con le aree restanti, come di consueto.</li> <li>3. Contattare il servizio di assistenza clienti.</li> </ol>
<i>E9000 / E9010</i>	La tensione di esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale. ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica.</li> <li>2. Accertarsi che il piano cottura sia collegato conformemente allo schema elettrico.</li> </ol>
Il colore dell'anello luminoso non corrisponde con il colore dell'anello luminoso degli altri apparecchi.	Il colore dell'anello luminoso è più chiaro o più scuro rispetto al colore dell'anello luminoso degli altri apparecchi. ▶ Modificare il colore dell'anello luminoso nelle Impostazioni di base → <i>Pagina 20</i> .
<i>dE07</i> si accende. L'apparecchio non riscalda.	Modalità dimostrativa attivata. ▶ Disattivare la modalità dimostrativa. → <i>Pagina 33</i>
I campi touch per le funzioni di aspirazione non si illuminano.	Il comando per il motore non funziona. ▶ Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", <i>Pagina 33</i>
L'aspirazione non funziona.	Il motore o il comando sono difettosi. ▶ Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", <i>Pagina 33</i>
L'illuminazione del simbolo non funziona.	L'unità di comando è guasta. ▶ Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", <i>Pagina 33</i>

<b>Guasto</b>	<b>Causa e ricerca guasti</b>
☉ si accende.	I filtri antiodore sono saturi. ▶ Cambiare i filtri antiiodori. → <i>Pagina 26</i>
☉ si accende.	L'indicatore della saturazione si illumina nonostante il filtro antiiodori sia stato sostituito. ▶ Ripristinare l'indicazione di saturazione. → <i>Pagina 27</i>
<i>F2/E8207/E70 15</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente. <b>1.</b> Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. <b>2.</b> Premere un campo touch qualsiasi del piano cottura.
<i>F4/E8208/E70 15</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente. <b>1.</b> Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. <b>2.</b> Premere un campo touch qualsiasi del piano cottura.
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Ripristinare i collegamenti memorizzati alla rete domestica e Home Connect. ▶ Accedere a <i>www.home-connect.com</i> .
<i>E70 10</i>	Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica. <b>1.</b> Premere un campo touch qualsiasi per confermare l'indicazione di guasto. <b>2.</b> Proseguire la cottura come di consueto senza il collegamento alla rete domestica.

### 21.3 Disattivazione della modalità dimostrativa

Nella modalità dimostrativa, l'apparecchio non si riscalda. Se *dEOn* si accende, la modalità dimostrativa è attivata.

- 1.** Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
  - 2.** Attendere 30 secondi.
  - 3.** Collegare nuovamente l'apparecchio.
    - ▶ Entro i prossimi 3 minuti disattivare la modalità dimostrativa.
  - 4.** Ruotare una delle manopole di comando verso sinistra in posizione >>.
  - 5.** Ruotare la stessa manopola di comando verso destra in posizione 1.
  - 6.** Ruotare la stessa manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
- ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di giallo.

- 7.** Ruotare la stessa manopola di comando verso destra in posizione 1.
  - ✓ *On* si accende.
  - ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di verde.
- 8.** Attendere ca. 5 secondi.
  - ✓ *OFF* si accende.
  - ✓ L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di giallo.
  - ✓ La modalità dimostrativa è disattivata.

### 21.4 Rumore normale del dispositivo

A volte un dispositivo a induzione può causare rumori o vibrazioni come ronzii, sibili, crepitii, rumori di ventola o suoni ritmici.

## 22 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce *www.gaggenau.com* nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

## 22.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

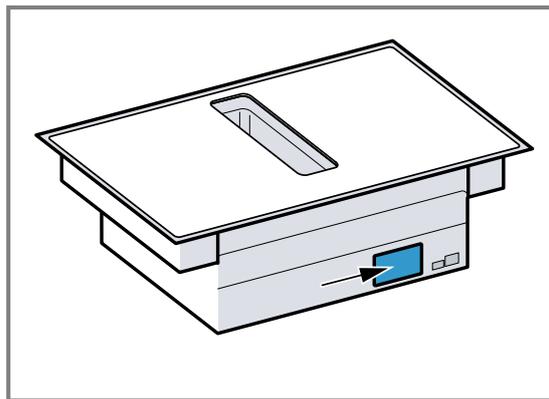
Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione dell'apparecchio;

- davanti sulla parte inferiore del piano cottura.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

## 23 Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile sul sito Internet [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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



The difference is Gaggenau

[gaggenau.com](http://gaggenau.com)

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



9001611560 (050623) REG25  
it