Gaggenau
it Manuale utente

CI 272
CI 262

Piano cottura a induzione

Indice

1 Sicurezza ... 2
2 Prevenzione di danni materiali ... 4
3 Tutela dell'ambiente e risparmio ... 5
4 Stoviglie adatte ... 6
5 Conoscere l'apparecchio ... 7
6 Elemento di comando TwistPad ... 8
7 Prima del primo utilizzo ... 8
8 Comandi di base ... 9
9 Flex Zone ... 10
10 FlexPlus Zone ... 11
11 Funzioni durata ... 12
12 Booster per pentole ... 13
13 Booster per padelle ... 13
14 Funzione scaldavivande ... 13
15 Acquisizione delle impostazioni ... 14
16 Funzione cottura professionale ... 14
17 Frying sensor ... 15
18 Sicurezza bambini ... 16
19 Protezione per la pulizia ... 16
20 Spegnimento di sicurezza individuale ... 17
21 Impostazioni di base ... 17
22 Test stoviglie da cucina ... 18
23 Limitazione della potenza ... 18
24 Home Connect ... 19
25 Comando cappa dal piano cottura ... 21
26 Pulizia e cura ... 22
27 FAQ ... 23
28 Sistemazione guasti ... 24
29 Smaltimento ... 26
30 Dichiarazione di conformità ... 26
31 Servizio di assistenza clienti ... 26

⚠ 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 4000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- 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.

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 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 di cottura dall'interruttore generale.
- ▸ Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente perché su di esso non si trovano più né pentole né padelle.

Gli alimenti possono prendere fuoco.
- ▸ Monitorare il processo di cottura. Una processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ 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.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.
- ▸ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

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.

⚠ 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 dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
- ▸ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▸ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▸ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.

- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 26*

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.

Il contatto di oggetti metallici con la ventola che si trova nella parte bassa del piano cottura può causare una scarica elettrica.
- Non conservare oggetti in metallo lunghi e appuntiti nel cassetto posto sotto al piano cottura.

⚠ 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

L'elemento di comando rimovibile è magnetico e può influire sugli impianti elettronici, come ad es. pace-maker o microinfusioni.
- I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'elemento di comando magnetico. Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
- Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

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

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture concoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.

Danno	Causa	Provvedimento
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Residui di materiale tra il piano cottura e la piastra di manopola.	Mantenere pulita la superficie di supporto manopola.
Danni all'apparecchio!	Cottura con stoviglie appena tolte dal congelatore.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.
Danni al vetro	Materiale fuso sull'area di cottura calda o coperchio caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.
Surriscaldamento	Stoviglia calda sul pannello di comando o sul telaio.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.

ATTENZIONE!
Questo piano cottura dispone di una ventola posta nella parte inferiore.
- ▸ Sotto il piano cottura si trova un cassetto, nel quale non bisogna conservare oggetti piccoli o appuntiti, carta o canovacci. Questi oggetti potrebbero essere aspirati e potrebbero quindi danneggiare la ventilazione e il processo di raffreddamento.
- ▸ Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve essere rispettata una distanza minima di 2 cm.

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

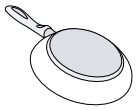
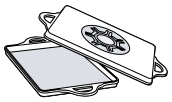
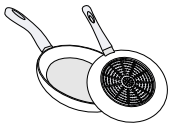
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 Stoviglie adatte

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 una zona di cottura non viene rilevata, posizionarla sulla zona di cottura con il diametro immediatamente inferiore.

4.1 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 è possibile verificare se la stoviglia è adatta. Ulteriori informazioni sull'argomento sono disponibili su
→ *"Test stoviglie da cucina", Pagina 18*.

Stoviglie	Materiali	Caratteristiche
Stoviglie 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.
	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato, ghisa, o speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
Adatta  	Il fondo non è completamente ferromagnetico.	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.
	Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.	Questi riducono la superficie ferromagnetica, e di conseguenza viene fornita meno potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene riconosciuta solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
Non adatta	Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.	

Note
- In linea di massima non utilizzare piastre adattatrici tra il piano cottura e la stoviglia.
- Non riscaldare la stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile poiché possono riscaldarsi a temperature troppo elevate.

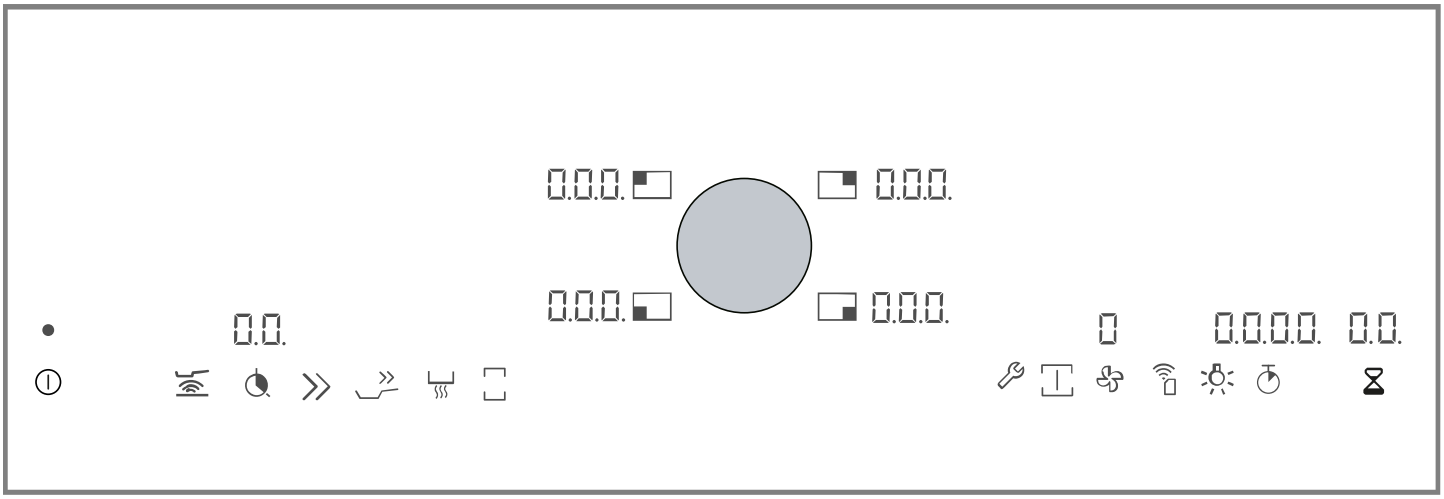
5 Conoscere l'apparecchio

5.1 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.

5.2 Pannello di comando

I singoli dettagli, come il colore e la forma, possono differire dall'illustrazione.



Consigli

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Sensori di selezione

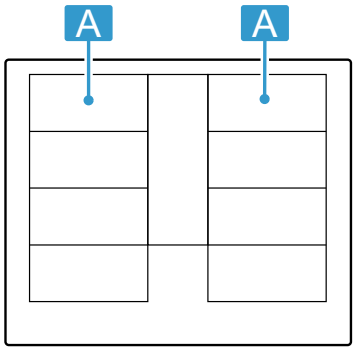
Se si attiva il piano cottura, i simboli delle superfici di comando disponibili in questo momento si accendono con luce bianca. Quando una funzione è attivata, la relativa spia si accende in arancione.

Sensore	Funzione
⏻	Interruttore principale
	Frying sensor
	Timer di spegnimento
	Booster per pentole
	Booster per padelle
	Funzione scaldavivande
	Flex Zone
	Impostazioni di base
	Modalità profilo
	Comando cappa dal piano cottura
	Connettività
	Illuminazione cappa
	Tempo di funzionamento
	Contaminuti

A seconda dello stato del piano si accendono anche le spie delle aree di cottura e delle varie funzioni attivate e disponibili.

5.3 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.



Zona	Livello di cottura massimo	
A	Livello di potenza 9 Booster per pentole	2.200 W 3.700 W
A	Livello di potenza 9 Booster per pentole	3.300 W 3.700 W
A	Livello di potenza 9 Booster per pentole	2.600 W 3.700 W

Zona	Livello di cottura massimo	
A	Livello di potenza 9 Booster per pentole	3.300 W 3.700 W

5.4 Area di cottura

Prima di avviare la cottura, verificare se la grandezza della stoviglia è adatta all'area di cottura che si desidera utilizzare:

Zona	Tipo di area di cottura
	Area cottura singola
	Area flessibile → *"Flex Zone", Pagina 10*
/	Area flessibile ampliata → *"FlexPlus Zone", Pagina 11*

5.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, non toccare la zona di cottura.

Display	Significato
H	L'area di cottura è calda.
h	La zona di cottura è tiepida.

6 Elemento di comando TwistPad

La manopola, con cui è possibile selezionare le aree di cottura e i livelli di potenza, è rimovibile. Dal momento che è magnetica, si centra automaticamente nella sua specifica area di programmazione.

6.1 Posizionamento e utilizzo di TwistPad

Posizionare la manopola in modo che sia centrata sull'area di programmazione rispetto agli indicatori che delimitano tale area.
Per attivare un'area di cottura, premere la manopola fino al punto che corrisponde all'area di cottura desiderata. Per selezionare il livello di cottura, ruotare la manopola.
Nota: Anche se la manopola non è centrata con precisione, funziona correttamente.
Tenere la manopola sempre pulita. La sporcizia può compromettere il funzionamento.

6.2 Avvertenze d'uso

- All'interno della manopola si trova un magnete potente. Non avvicinare alla manopola supporti dati magnetici, come ad es. carte di credito o schede con banda magnetica perché possono essere danneggiati. Possono verificarsi disturbi anche su televisori e schermi.
- La manopola è magnetica. Particelle in metallo che vengono attratte dalla parte inferiore possono graffiare la superficie del piano di cottura. Pulire sempre con cura il selettore Tipp.

6.3 Rimozione di TwistPad

È possibile rimuovere la manopola durante il processo di cottura sull'area di cottura.
Se si rimuove la manopola, viene attivata la funzione Protezione per la pulizia per 10 minuti. Se, trascorso questo lasso di tempo, la manopola non viene riportata nella sua posizione, il piano cottura si disattiva.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
Il piano cottura può continuare a riscaldarsi. Se durante questi 10 minuti si colloca un oggetto metallico nell'area del Tipp Pad, l'area di cottura può continuare a scaldarsi.
- ▸ Disattivare sempre il piano cottura sull'interruttore generale.

7 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

7.1 Impostazione di Home Connect

Durante la prima attivazione dell'apparecchio viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina il simbolo per alcuni secondi.
Per avviare l'impostazione di allacciamento, toccare il sensore e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo
→ *"Home Connect ", Pagina 19*. Per abbandonare l'impostazione primaria, toccare un sensore qualsiasi.

8 Comandi di base

8.1 Accensione del piano cottura

- ▸ Toccare ⏻.
  Si illuminano i simboli delle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili. Vicino alle aree di cottura si illumina 0. Impostare la manopola sul campo di regolazione.
- ✔ Il piano cottura è pronto per l'uso.

Riattiva

- ▸ Se l'apparecchio viene attivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

8.2 Spegnimento del piano cottura

- ▸ Toccare ⏻ finché gli indicatori non si spengono.
- ✔ Tutte le aree di cottura sono disattivate.

Nota: Il piano cottura si spegne quando tutte le aree di cottura sono disattivate da oltre 20 secondi.

8.3 Impostazione del livello di potenza nelle aree di cottura

L'area di cottura dispone di 17 livelli di potenza, quelli da 1 a 9 vengono visualizzati con valori intermedi. Selezionare il livello di potenza più adatto al cibo e al processo di cottura previsto.

1. Selezionare l'area di cottura. A tal fine, ruotare la manopola fino al punto che corrisponde all'area di cottura desiderata.
- ✔ 0 si accende con un'intensità luminosa maggiore.
2. Ruotare la manopola finché sull'indicatore non si accende il livello di potenza desiderato.
- ✔ Il livello di potenza è impostato.

Nota: Se sull'area di cottura non è stata collocata alcuna stoviglia o se la stoviglia non è adatta, lampeggia il livello di potenza selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

QuickStart

- ▸ Se la stoviglia è stata collocata sul piano cottura prima dell'accensione, durante l'accensione questa stoviglia viene riconosciuta e la zona di cottura viene selezionata in automatico. Infine, nei 20 secondi successivi selezionare il livello di potenza altrimenti il piano cottura si spegne.

Modifica del livello di potenza o spegnimento dell'area di cottura

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato o impostare la manopola su 0.
- ✔ Il livello di cottura dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.

8.4 Consigli di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 8-9.
- 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 in
  → *"Risparmio energetico", Pagina 5*

Consigli per la cottura

La tabella indica qual è il livello di potenza (⎽=☰) adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura (◷ min) può variare in base a tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

	⎽=☰	◷ min
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte[1]	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite[1]	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce [1]	4 - 5	10 - 15

[1] Senza coperchio

	⎽=☰	◷ min
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso con doppia quantità di acqua	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdura surgelata	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Cuocere a fuoco lento		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso [1]		
Fettine, al naturale o impanate	6 - 7	6 - 10
Fettine surgelate	6 - 7	6 - 12
Braciole al naturale o impanate	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5 - 6	10 - 20
[1] Senza coperchio		

	⎽=☰	◷ min
Petto di pollo, surgelato	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, cuocerle una alla volta	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio [1]		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-
[1] Senza coperchio		

9 Flex Zone

L'area di cottura flessibile consente di posizionare a piacere le stoviglie di qualsiasi forma e dimensione. È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se l'area di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

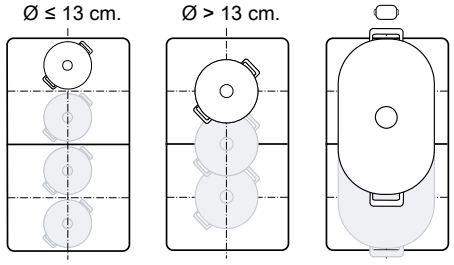
9.1 Disposizione della stoviglia

È possibile configurare l'area di cottura flessibile in due modi, a seconda della stoviglia che viene utilizzata. Per garantire un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore, disporre la stoviglia al centro, come illustrato nelle figure.

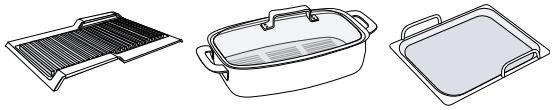
Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

- Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:

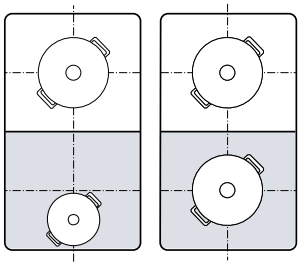


- Stoviglie ovali consigliate ⬭:



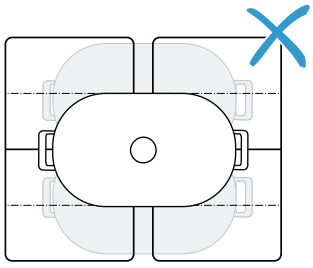
Impiego come due aree di cottura separate

Consigliato per la cottura con due stoviglie.
È possibile utilizzare l'area anteriore e quella posteriore in modo separato tra loro e impostare un livello di potenza per ciascuna.



Attenzione

Non posizionare stoviglie al centro tra le zone di cottura destra e sinistra. Le aree di cottura non vengono attivate in maniera corretta e non si raggiunge un buon risultato di cottura.



9.2 Flex Zone collegamento

Di norma l'area di cottura flessibile è configurata come due aree di cottura separate. Per collegare le aree di cottura, accendere la funzione seguente:

1. Selezionare una delle aree di cottura.
2. Premere ⬚.

✔ L'indicatore si accende. L'area è collegata.

Nota: Se si sposta o si solleva la stoviglia da un'area attiva collegata, si avvia una ricerca automatica. Ciascuna stoviglia che viene trovata all'interno dell'area di cottura durante questa ricerca, viene scaldata con il livello di potenza precedentemente selezionato.

9.3 Flex Zone scollega

▸ Toccare ⬚.

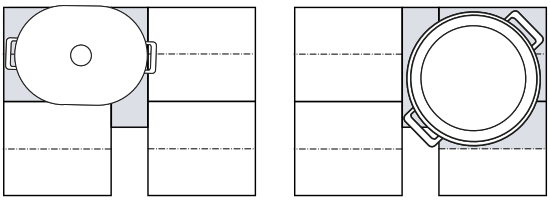
✔ L'area di cottura flessibile è disattivata. Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

10 FlexPlus Zone

Grazie all'area di cottura ampliata, è possibile cucinare con stoviglie più grandi oppure collocare di lato stoviglie dalla forma allungata.
L'ampliamento si accende sempre in combinazione con una delle due aree di cottura flessibili. Non è possibile attivare separatamente l'ampliamento.

10.1 Disporre la stoviglia in base alla relativa forma e dimensione

Collocare la stoviglia centralmente sopra la parte posteriore dell'area di cottura flessibile e la relativa estensione.
In base alla dimensione della stoviglia e alla superficie coperta, si può attivare un'area di cottura flessibile come due zone di cottura separate o come un'area di cottura continua:



10.2 Attivazione di FlexPlus Zone

1. Collocare la stoviglia sull'area di cottura flessibile, coprendo l'ampliamento.

2. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza. Gli indicatori dell'area di cottura e [/] per l'area ampliata si accendono.
✔ L'area è attivata.

Nota: Se l'indicatore non si accende, sollevare e riposizionare la stoviglia sull'area di cottura.

10.3 Disattivazione di FlexPlus Zone

▸ Selezionare l'area di cottura e impostare il pulsante TwistPad su 0.
✔ La funzione è disattivata.

11 Funzioni durata

Il piano cottura dispone di diverse funzioni per l'installazione dei tempi di cottura:
- Timer di spegnimento
- Contaminuti
- Tempo di funzionamento

11.1 Timer di spegnimento

Consente la programmazione di un tempo di cottura per una o più aree di cottura. Trascorso il tempo, l'area di cottura viene disattivata automaticamente.

Attivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.
2. Toccare ◔.
✔ Nell'area di cottura si accende ◔.
3. Selezionare il tempo di cottura con la manopola.
✔ Il tempo di cottura inizia a scorrere.
✔ Una volta trascorso il tempo di cottura, l'area di cottura si spegne e viene emesso un segnale acustico.

Nota: Se si programma un tempo di cottura per un'area di cottura ed è attivato il Frying sensor, il tempo di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura selezionato.

Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura, quindi toccare ◔.
2. Modificare il tempo di cottura con TwistPad oppure regolare su 00 per cancellare il tempo di cottura.

11.2 Contaminuti

Consente l'attivazione di un contaminuti da 0 a 99 minuti. Questa funzione non dipende dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

Attivazione di Contaminuti

1. Toccare ⧖.
2. Selezionare il tempo desiderato con la manopola.
3. Confermare l'impostazione con ⧖.
✔ Il tempo inizia a scorrere.
✔ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e gli indicatori lampeggiano.

ContaminutiModifica o disattivazione

1. Toccare ⧖.
2. Modificare il tempo di esecuzione con la manopola oppure regolare su 00 per cancellare il tempo di esecuzione.
3. Confermare con ⧖.

Timer Plus

Se si preme per alcuni secondi ⧖ prima della fine del segnale acustico, si attiva la funzione Tempo di funzionamento. Il display mostra il tempo trascorso dal termine del tempo programmato per la funzione Contaminuti. Il tempo impostato in precedenza lampeggia nell'indicatore della funzione Contaminuti.

▸ Tenere premuto ⧖ per alcuni secondi.
✔ Tempo di funzionamento si arresta e gli indicatori si spengono.
✔ La funzione è disattivata.

11.3 Tempo di funzionamento

La funzione Cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

Attivazione di Tempo di funzionamento

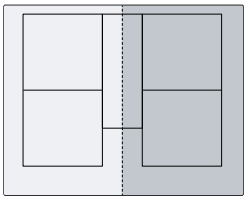
▸ Toccare ⏱.
✔ 00 si accendono.
✔ Il tempo inizia a scorrere.

Disattivazione di Tempo di funzionamento

1. Toccare ⏱.
✔ La funzione si arresta. Gli indicatori restano accesi.
2. Se si preme nuovamente ⏱ mentre la luce è ancora arancione, il tempo continua a scorrere.
3. Se si preme a lungo ⏱, gli indicatori si spengono.
✔ La funzione è disattivata.

12 Booster per pentole

Questa funzione consente di riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente rispetto a 9.
La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.



12.1 Attivazione di Booster per pentole

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere ». L'indicatore P si accende.

✔ La funzione è attivata.

Nota: Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura con zona flessibile connessa.

12.2 Disattivazione di Booster per pentole

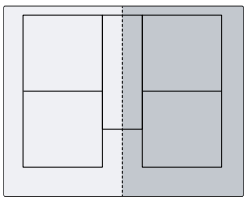
1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere ». L'indicatore P si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura 9.

✔ La funzione è disattivata.

Nota: A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

13 Booster per padelle

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto a 9.
La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.



13.1 Consigli per l'uso

- Non mettere il coperchio sulla padella.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento di padelle vuote.
- Utilizzare solo padelle fredde.
- Utilizzare padelle con fondo completamente piatto. Non utilizzare padelle con fondi sottili.

13.2 Attivazione di Booster per padelle

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere ». L'indicatore b si accende.

✔ La funzione è attivata.

Nota: Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura con zona flessibile connessa.

13.3 Disattivazione di Booster per padelle

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere ». L'indicatore b si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura 9.

✔ La funzione è disattivata.

Nota: Per evitare temperature elevate dopo 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.

14 Funzione scaldavivande

È possibile utilizzare questa funzione per far sciogliere il cioccolato o il burro e mantenere calde le pietanze.

14.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura desiderata.
2. Nei 10 secondi successivi toccare .
   L si accende.

✔ La funzione è attivata.

14.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Toccare .
   L si spegne.

✔ La funzione è disattivata.

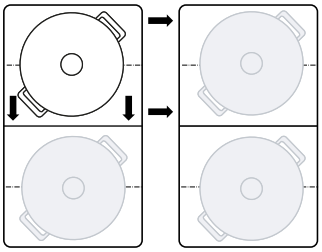
15 Acquisizione delle impostazioni

Con questa funzione è possibile trasmettere il livello di cottura e il tempo di cottura programmato da un'area di cottura all'altra.

15.1 Acquisizione delle impostazioni

Requisito: Spostare la stoviglia su un'area di cottura che non è accesa e non è stata ancora preimpostata e sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.

1. Muovere la stoviglia entro 90 secondi.



La stoviglia viene rilevata e sull'indicatore della nuova area di cottura lampeggia il livello di potenza precedentemente selezionato.
☕ si accende.

2. Per acquisire le impostazioni, selezionare la nuova area di cottura con la manopola.
L'apparecchio imposta il livello di potenza dell'area di cottura originaria su 0.
✔ Le impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura.

Nota: Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra area di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione può essere utilizzata per entrambe le stoviglie.

16 Funzione cottura professionale

Questa funzione consente di impostare un livello di potenza preimpostato per ciascuna area di cottura.
Per mantenere il valore suggerito, collocare una stoviglia adatta entro 9,5 minuti.

16.1 Attivazione della funzione cottura professionale

1. Attivare il piano cottura.
2. Premere ⌶.
✔ Nei display delle aree di cottura si accendono i livelli di potenza preimpostati.
3. Collocare una stoviglia adatta sul piano cottura entro 8 minuti. Una volta riconosciuta la stoviglia, la relativa area di cottura è selezionata. È possibile adattare il livello di potenza con la manopola.
✔ Una volta trascorso il tempo impostato, i display dei livelli di potenza delle aree di cottura libere iniziano a lampeggiare.
4. Toccare nuovamente ⌶ entro 90 secondi, per prolungare la funzione di cottura professionale. Se il simbolo non viene toccato, le zone di cottura inutilizzate si spengono.

Note
- Nella modalità di cottura professionale è possibile impostare anche la funzione scaldavivande.
- Se si utilizza una stoviglia inadatta, per es. in alluminio, l'indicatore del livello di cottura lampeggia fino a quando non si rimuove la stoviglia. Nel capitolo "Controllo della stoviglia" è possibile verificare se la stoviglia è adatta per l'induzione. → *Pagina 18*

16.2 Disattivazione della funzione di cottura professionale

Per disattivare la funzione si può procedere in due modi:

Disattivazione immediata

▸ Premere ⌶.
✔ Tutte le aree di cottura passano alla potenza 0.
✔ Il simbolo si accende in bianco.

Disattivazione automatica

La funzione si interrompe automaticamente: se dopo 8 minuti non è ancora stata collocata una stoviglia adatta su una o più aree di cottura, ⌶ e i relativi indicatori iniziano a lampeggiare per 90 secondi.

▸ Per disattivare la funzione, premere due volte ⌶. Se non si tocca ⌶, la funzione si spegne automaticamente dopo 90 secondi.
✔ ⌶ si accende di bianco e le aree di cottura senza stoviglia commutano al livello di potenza 0.
✔ Le aree di cottura in funzione mantengono il livello di potenza impostato.

16.3 Modifica delle impostazioni

▸ I valori suggeriti possono essere modificati nel menu Impostazioni di base. → *Pagina 17*

17 Frying sensor

Adatto per preparare o ridurre salse, frittelle o cuocere uova con burro, arrostire verdure o bistecche al grado desiderato mantenendo la temperatura sotto controllo. Anziché regolare spesso il livello di potenza durante la cottura, selezionare la temperatura desiderata una volta all'inizio. Quindi i sensori sotto la vetroceramica misurano la temperatura della stoviglia e la mantengono costante durante tutto il processo di cottura.
Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura contrassegnate con .

17.1 Vantaggi

- La temperatura viene mantenuta costante senza che sia necessario modificare il livello di potenza.
- L'olio non si surriscalda. Si evita di bruciare il cibo.
- L'area di cottura riscalda solo quando è necessario mantenere la temperatura, il che consente di risparmiare energia.

17.2 Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Livello	Temperatura	Funzioni	Stoviglia
1	120 °C	Cottura e riduzione di salse, cottura arrosto di verdure	
2	140 °C	Rosolatura in olio d'oliva o burro	
3	160 °C	Cottura arrosto di pesce e alimenti grossolani	
4	180 °C	Frittura di prodotti impanati, congelati e grigliati	
5	215 °C	Grill ad alta temperatura e piastra grill	

17.3 Stoviglie consigliata

Per questa funzione, sono state sviluppate delle stoviglie speciali che danno risultati ottimali.

Stoviglie	Area di cottura consigliata
Padella Ø 15 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 19 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 21 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 28 cm	Area flessibile ampliata
Teppanyaki	Area flessibile
Grill	Area flessibile

La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online 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.

17.4 Attivazione di Frying sensor

1. Posizionare la pentola vuota sull'area di cottura.
2. Selezionare l'area di cottura e toccare .
✔ Sull'indicatore delle aree di cottura si accende .
✔ Il livello di temperatura *Ai* viene visualizzato.
3. Entro i 10 secondi successivi, selezionare con la manopola il livello di temperatura desiderato.
✔ L'indicatore delle aree di cottura mostra il progresso del riscaldamento di un'area di cottura da _ a ¯ e lampeggia in modo alternato con la temperatura selezionata.
✔ Una volta raggiunto il livello di temperatura impostato, viene emesso un segnale e l'indicazione di riscaldamento si spegne. Viene visualizzato il livello di temperatura.
4. Versare il grasso dell'arrosto e successivamente il cibo nella pentola.

Nota: Se sono necessari più di 250 ml di olio per cucinare, aggiungere l'olio e aspettare qualche secondo prima di aggiungere il cibo.

17.5 Disattivazione di Frying sensor

▸ Selezionare e toccare l'area di cottura.
✔ La funzione è disattivata.

17.6 Consigli per la cottura con il Frying sensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. La temperatura 🌡 e i tempi di cottura ◷ min dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

- Padella
- Teppanyaki
- Piastra grill

	Stoviglia	🌡	◷ min
Carne			
Fettina		4	6-10
Fettina, impanata		4	6-10
Filetto		4	6-10
Costoletta		3	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese		4	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm		5	6-8
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm		5	8-12
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm		4	8-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm		5	10-15

	Stoviglia		◷ min
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm		5	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm		3	10-20
Pancetta		2	5-8
Carne tritata		4	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm		3	6-15
Polpette, spessore 2 cm		3	10-20
Salsicce		3	8-20
Chorizo, salsiccia fresca		3	10-20
Spiedini, kebab		3	10-20
Gyros		4	7-12
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce		4	10-20
Filetto di pesce, impanato		4	10-20
Pesce arrosto, intero		3	10-20
Sardine		4	6-12
Scampi, gamberi		4	4-8
Calamaro, seppia		4	6-12
Piatti a base di uova			
Uova al tegamino con burro		2	2-6
Uova al tegamino		4	2-6
Uovo strapazzato		2	4-9
Omelette		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini, pancake, tacos		5	1-3
Verdura			
Patate arrosto		5	6-12
Patatine fritte		4	15-25

	Stoviglia		◷ min
Frittelle di patate		5	2-4
Cipolle, aglio arrostito		2	2-10
Anelli di cipolla		3	5-10
Zucchine, melanzane, peperoni		2	4-12
Asparagi verdi		3	4-15
Funghi		4	10-15
Verdura, stufate in olio		1	10-20
Verdure in tempura		4	5-10
Prodotti surgelati			
Nugget di pollo		4	10-15
Bastoncini di pesce		4	8-12
Patatine fritte		5	4-8
Piatti saltati in padella		3	6-10
Involtini primavera		4	10-30
Pasticci, crocchette		5	3-8
Salse e sughi			
Sugo di pomodoro		1	25-35
Besciamella		1	10-20
Salsa al formaggio		1	10-20
Salse dolci		1	15-25
Salse, ridotte		1	25-35
Altro			
Formaggio arrosto		3	7-10
Crostini		3	6-10
Pane tostato		4	4-8
Piatti pronti di alimenti asciutti		1	5-10
Mandorle, noci, pinoli, tostati		4	3-15
Popcorn		5	3-4

18 Sicurezza bambini

Il piano cottura è dotato di una sicurezza bambini. Grazie alla quale si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

18.1 Attivazione di Sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

- ▸ Se si rimuovere la manopola, 🔒 si accende per 10 secondi.
- ✔ Viene emesso un segnale acustico.
- ✔ Il piano cottura è bloccato.

18.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

- ▸ Collocare la manopola.
- ✔ Il blocco viene così rimosso.

Nota: Se il piano cottura è attivato e si estrae la manopola, viene attivata la funzione Protezione per la pulizia. Se non si utilizza la manopola entro 10 minuti, il piano cottura si spegne e viene attivata la funzione Sicurezza bambini.

19 Protezione per la pulizia

Consente il blocco del pannello di comando per la pulizia, affinché le impostazioni non vengano modificate involontariamente.
Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

19.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

- ▸ Rimuovere la manopola. 🧽 si accende.
  - – Il processo di cottura prosegue.
- ✔ Il pannello di comando è bloccato per 10 minuti.

19.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per spegnere anticipatamente la funzione:

- ▸ Collocare la manopola.
- ✔ Il pannello di comando è sbloccato. I processi di cottura proseguono.

20 Spegnimento di sicurezza individuale

La funzione di sicurezza viene attivata se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni. L'area di cottura indica F8 e si spegne.
Il tempo da 1 a 10 ore dipende dal livello di potenza selezionato.

Premere un tasto qualsiasi per attivare l'area di cottura.

21 Impostazioni di base

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

21.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
c 1	Segnali acustici	0N – Tutti i segnali acustici sono attivati [1]. OFF - La maggior parte dei segnali è disattivata.
c 2	Tempo di selezione dell'area di cottura	5 - L'area di cottura rimane selezionata per 5 secondi.* 10 - L'area di cottura rimane selezionata per 10 secondi.[1] 15 - L'area di cottura rimane selezionata per 15 secondi. OFF - Illimitato: l'area di cottura impostata per ultima rimane selezionata.
c 3	Limitazione della potenza Consente, in caso di necessità, la limitazione della potenza totale del piano cottura a causa delle condizioni dell'impianto elettrico. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura (vedere targhetta di identificazione). Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, viene visualizzato _ e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	0 – Disattivato. Potenza massima del piano cottura [1]. 1 - 1000 W potenza minima. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W consigliato per 13 Ampere 3.5 - 3500 W consigliato per 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... 9 - Potenza massima del piano cottura.
c 4	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	OFF - Impostazioni individuali.[1]. 0N - Impostazioni di fabbrica.
c 5	Sensore di cottura senza fili[2] Collegare il sensore di cottura senza fili all'area di cottura. Selezionare l'impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare:	1-2 - Riduzione. 3 - Impostazione di base. 4-9 - Aumento.
c 6	Funzione cottura professionale	Selezionare una singola area di cottura per preimpostare il livello di cottura per la funzione di cottura professionale.
c 7	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.	0 Non adatto. 1 Non ottimale. 2 Adatto.
C 9	Home Connect	→ *"Panoramica delle impostazioni Home Connect", Pagina 19*

[1] Impostazione di fabbrica
[2] La funzione non è disponibile in questo modello.

21.2 Vai alle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Per accendere il piano cottura, toccare ⏻.
2. Nei 10 secondi successivi premere 🔧.

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	02.
Numero di fabbricazione 2	05

✔ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Per richiamare ogni singolo indicatore, ruotare la manopola.

3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare 🔧.

✔ c 1 e 00 si accendono come preimpostazione.

4. Toccare ripetutamente 🔧, finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata con la manopola.
6. Toccare 🔧 per 4 secondi.

✔ Le impostazioni sono memorizzate.

21.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

▸ Toccare ⏻.

✔ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

22 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce molto sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura.
Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.
Prima del controllo, accertarsi che la dimensione del fondo della stoviglia coincida con quella dell'area di cottura utilizzata.
L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.
→ *Pagina 17*

22.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

L'area di cottura flessibile è impostata come area unica, in modo che controlli solo una singola stoviglia.

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare c 7.
3. Ruotare la manopola. Nelle aree di cottura lampeggia —.

✔ La funzione è attivata.

✔ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

22.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella è riportato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

Risultato	
0	La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata.
1	La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale.
2	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

Per riattivare la funzione, ruotare la manopola.

23 Limitazione della potenza

Con questa funzione è possibile impostare la potenza totale del piano cottura.
Il piano cottura è impostato di fabbrica. La potenza massima del piano cottura è riportata sulla targhetta di identificazione. Con questa funzione è possibile adattare la configurazione alle esigenze di ciascuna installazione elettrica.
Per non superare questo valore di regolazione, il piano cottura distribuisce in modo automatico e adeguato al fabbisogno la potenza disponibile sulle aree di cottura attivate.

Finché questa funzione è attivata, a volte la potenza di ciascuna area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Per non superare questo valore di regolazione, il piano cottura distribuisce in modo automatico e adeguato al fabbisogno la potenza disponibile sulle aree di cottura attivate _. L'apparecchio regola e seleziona in modo automatico il livello di potenza massimo possibile.
Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → *Pagina 17*

24 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 al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.
L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni indicate all'interno dell'app Home Connect per configurare le impostazioni.

Consigli

- Osservare la documentazione fornita di Home Connect.
- Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.
  → *"Sicurezza", Pagina 2*
- I piani cottura non sono concepiti per un impiego non sorvegliato. Il processo di cottura deve essere monitorato.
- 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.

24.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Se si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. smartphone.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della vostra rete domestica.

1. Scaricare l'app Home Connect.

DISPONIBILE SU Google Play

Scarica su App Store

2. Aprire l'app Home Connect e fare la scansione del codice QR qui di seguito.
3. Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.

24.2 Panoramica delle impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete.

Impostazione	Selezione o indicatori	Informazioni supplementari
HC 1 / nEt	Collegamento rete OFF – Non collegato/scollegare il collegamento alla rete C01 – Collegamento automatico C02 – Collegamento manuale On – Collegato	Registrare il piano cottura nella rete domestica WLAN (Wi-Fi) o scollegare il collegamento alla rete.
HC 2 / PAI	Collegamento all'app OFF – Non collegato On – Stabilire il collegamento	Si può visualizzare HC 2 / PAI soltanto quando il piano cottura è collegato alla rete domestica.
HC 3 / Con	Collegamento alla WLAN OFF – Modulo radio disattivato On – Modulo radio attivato	Se è attiva la WLAN, è possibile sfruttare le funzionalità Home Connect. Si può visualizzare HC 3 / Con soltanto se il piano cottura è già stato collegato almeno una volta a una rete.
HC 4 / rES	Impostazione tramite app OFF – Disattivata On – Attivata[1]	Se l'impostazione è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
HC 5 / UPd	Aggiornamento del software dEF – Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione InS – Avvio dell'installazione	Si può visualizzare HC 5 / UPd soltanto quando è disponibile un aggiornamento software.

[1] Impostazione di fabbrica

Impostazione	Selezione o indicatori	Informazioni supplementari
HC6 / rEd	Gestione dell'accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti OFF – Non consentito On - Consentito	HC6 / rEd soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi al piano cottura. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.
HC7 / SEr	Visualizzazione dell'intensità del segnale WLAN nA – Non collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi) 1 – Intensità del segnale 1 (debole) 2 – Intensità del segnale 2 (media) 3 – Intensità del segnale 3 (buona)	Si può visualizzare HC7 / SEr soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).
HC8 / Str	Collegamento al server Home Connect OFF – Non collegato On – Collegato	Si può visualizzare HC8 / Str soltanto in presenza di collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi).

[1] Impostazione di fabbrica

24.3 Modifica delle impostazioni tramite l'app Home Connect

Con l'app Home Connect è possibile modificare le impostazioni delle zone di cottura e inviarle al piano cottura.

Requisiti

- Il piano cottura è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter regolare il piano cottura attraverso l'app Home Connect, nelle impostazioni di base HC4 deve essere attivata. Al momento della consegna HC4 è attiva. Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.

1. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla al piano cottura.
   Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.
   Le impostazioni, inviata dall'app Home Connect al piano cottura, devono essere confermate dal piano stesso.

✔ Quando vengono trasmesse le impostazioni per la cottura a una zona di cottura, a seconda dell'impostazione, l'indicatore delle zone di cottura inizia a lampeggiare.

2. Per confermare l'impostazione, toccare sul simbolo lampeggiante .
3. Per annullare l'impostazione, toccare un qualsiasi altro tasto touch del piano cottura.

24.4 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, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza.
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 locale WLAN (WiFi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Note

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

24.5 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

24.6 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 informatica 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.

25 Comando cappa dal piano cottura

Se entrambi gli apparecchi sono abilitati a Home Connect, collegarli nell'app Home Connect. A tal proposito collegarli entrambi a Home Connect e seguire le istruzioni nell'app.

Note

- I comandi impartiti sulla cappa aspirante hanno sempre la priorità. In questo intervallo di tempo il funzionamento tramite il comando cappa dal piano cottura non è disponibile.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.
- È possibile creare il collegamento con il piano di cottura soltanto mediante l'app Home Connect. Altri metodi di collegamento non sono più supportati.

25.1 Reset delle impostazioni Home Connect

Se si verificano problemi di collegamento tra l'apparecchio e la rete domestica WLAN (Wi-Fi) o se si desidera registrare l'apparecchio in un'altra rete domestica WLAN (Wi-Fi), è possibile ripristinare le impostazioni Home Connect.

Nota: Ripristinando le impostazioni Home Connect avviene anche lo scollegamento da una probabile cappa aspirante collegata.

1. Attivare il piano cottura.
2. Per aprire le impostazioni di base, premere su .
3. Tenere premuto finché non compare l'impostazione cE.
4. Servendovi del selettore Tipp, impostate il valore OFF.
5. Uscire dalle impostazioni di base.

25.2 Comando della cappa di aspirazione tramite il piano cottura

Nelle impostazioni del piano cottura è possibile impostare il comportamento della cappa aspirante a prescindere dall'accensione e dallo spegnimento del piano cottura o delle singole zone di cottura.
Tramite gli elementi di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.

Impostazione della ventola

1. Toccare .
2. Selezionare un'impostazione con il selettore Tipp.
   È possibile selezionare le seguenti impostazioni:

0	Ventola on
A	Funzionamento automatico
1, 2, 3	Livelli intensivi: basso, medio, alto
P	PowerBoost
J	Aspirazione intervallata
r	Post-funzionamento ventola

Disattivazione della ventola

1. Toccare .
2. Selezionare il livello ventola 0 con il selettore Tipp.

Impostazione dell'illuminazione della cappa

È possibile accendere e spegnere la luce della cappa tramite il pannello di comando del piano cottura.

1. Per accendere l'illuminazione, premere .
2. Per spegnere l'illuminazione, premere nuovamente .

Nota: A seconda dell'impostazione di base selezionata, la luce si accende o si spegne automaticamente quando si accende o si spegne il piano cottura.

25.3 Panoramica delle impostazioni del controllo della cappa

Nelle impostazioni del piano cottura è possibile impostare il comportamento della cappa aspirante a prescindere dall'accensione e dallo spegnimento del piano cottura o delle singole zone di cottura.

Impostazione	Selezione	Descrizione
cE	Collegamento piano cottura - cappa aspirante OFF – Non collegato/scollegare 1 – Avviare il collegamento 2 – Collegato alla rete domestica WLAN (Wi-Fi) On – Collegato alla cappa aspirante	-

[1] Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Impostazione	Selezione	Descrizione
cA	Avvio automatico della ventola OFF – Disattivato. In caso di necessità la cappa aspirante può essere accesa manualmente. A – Attivata in modalità automatica[1]. La cappa aspirante si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica. 1 – Attivata in modalità manuale. All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva alla velocità più bassa. 2 – Attivata in modalità manuale. All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva alla velocità media. 3 – Attivata in modalità manuale. All'accensione di una zona di cottura, la cappa aspirante si attiva alla velocità più alta.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
cb	Post-funzionamento della ventola OFF – La ventola si spegne con il piano cottura. A – Attivata in modalità automatica[1]. ON – Attivata con il ritardo di funzionamento della ventola standard NO – Nessuna modifica delle impostazioni	Impostazione sull'eventuale modalità di funzionamento della ventola dopo lo spegnimento del piano cottura. Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
cc	Accensione automatica dell'illuminazione OFF – Disattivata[1] ON – Attivata L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.
cd	Spegnimento automatico dell'illuminazione OFF – Disattivata[1] ON – L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.	Il display indica l'impostazione solo se l'apparecchio è collegato alla cappa aspirante.

[1] Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

26 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

26.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti, in commercio o presso il punto vendita online www.gaggenau.com.

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
- Detergenti 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

26.2 Pulizia del piano cottura

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

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

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.
   Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.
   Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

26.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Se dopo l'utilizzo il telaio del piano cottura è sporco o presenta delle macchie, questo deve essere pulito.

Nota: Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
   Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.

2. Asciugare con un panno morbido.

26.4 Pulizia di TwistPad

Per pulire il selettore Tipp, utilizzare acqua tiepida con un po' di detersivo.
Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Non lavare in lavastoviglie o non immergere in acqua, altrimenti si può danneggiare.

27 FAQ

27.1 Uso

Domanda	Risposta
Perché non riesco ad accendere il piano cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?	■ La sicurezza bambini è attiva. Per maggiori informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → *"Sicurezza bambini", Pagina 16*.
Perché lampeggiano gli indicatori luminosi e viene emesso un segnale acustico?	■ 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 contenuto nel capitolo → *"Impostazioni di base", Pagina 17*.
Perché non è possibile attivare il sensore di cottura arrosto?	■ La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o la funzione PowerManager è attivata. Spegnere o ridurre i livelli di cottura delle aree di cottura attive. Maggiori informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Limitazione della potenza", Pagina 18*.

27.2 Rumori

Domanda	Risposta
Perché si sentono dei rumori durante la cottura?	■ A seconda delle caratteristiche del fondo della stoviglia si possono riscontrare dei rumori durante il funzionamento. Questi rumori sono normali per la tecnologia a induzione. Non sono indice di alcun difetto.
Rumori possibili	■ **Un ronzio come quello di un trasformatore:** si presenta durante la cottura con il livello di cottura elevato. Questo rumore scompare o diminuisce se si abbassa il livello di cottura. ■ **Un leggero fischio:** viene emesso un segnale acustico se la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare se si riempie la stoviglia con acqua o alimenti. ■ **Scricchiolio:** 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. ■ **Toni elevati dei sibili:** si verificano quando due aree di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali toni scompaiano o diminuiscano, abbassare il livello di cottura. ■ **Rumori del ventilatore:** 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.

27.3 Stoviglie

Domanda	Risposta
Quale stoviglia è adatta per il piano cottura a induzione?	■ Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee alla cottura a induzione sono reperibili in → *"Stoviglie adatte", Pagina 6*.

Domanda	Risposta
Perché l'area di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?	■ 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 su → *"Stoviglie adatte", Pagina 6* → *"Flex Zone", Pagina 10*. ■ 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.
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?	■ 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 su → *"Stoviglie adatte", Pagina 6* → *"Flex Zone", Pagina 10*.

27.4 Pulizia

Domanda	Risposta
Come posso pulire il piano cottura?	■ I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detergenti per la pulizia della vetroceramica. Non utilizzare detergenti, detersivi per lavastoviglie, concentrati o panni abrasivi. Maggiori informazioni sull'argomento sono disponibili su → *"Pulizia e cura", Pagina 22*.

28 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.

⚠ 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 dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

28.1 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 tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- ■ Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.
- ■ Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

28.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. ▸ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. ▸ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico ▸ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. ▸ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. ▸ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.
F5 + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. ▸ Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. ▸ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F1/F6	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. ▸ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.
F0	Acquisizione delle impostazioni non si attiva. ▸ Per confermare l'indicazione di errore, toccare un tasto qualsiasi. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Acquisizione delle impostazioni. Contattare il servizio di assistenza clienti.
F9	FlexPlus Zone non si attiva. ▸ Per confermare l'indicazione di errore, toccare un sensore qualsiasi. Con le restanti aree di cottura si può continuare a cucinare. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
F8	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. ▸ Spegnimento di sicurezza individuale si è attivato. Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'indicatore, in modo da poter nuovamente impostare l'area di cottura.
E 9000/E9010	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. ▸ Contattare il gestore del servizio elettrico.
U400	Il piano cottura non è correttamente collegato. ▸ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
dE	La modalità demo è attivata. ▸ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata.

28.3 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.

29 Smaltimento

29.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. 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 contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

29.2 Smaltimento delle batterie/delle pile

Le batterie/Le pile devono essere gestite nell'ottica di un riciclaggio rispettoso dell'ambiente. Non gettare batterie/pile nei rifiuti domestici!

- Smaltire le batterie/le pile nel rispetto dell'ambiente.

Secondo le direttive europee 2006/66/CE, le batterie difettose o esaurite vanno raccolte separatamente e smaltite per il riciclo ecocompatibile.

30 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 su Internet, sul sito www.gaggenau.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

CE

	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.							

2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

31 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 della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.
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 disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

31.1 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 identificativa si trova:
- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 17* .
Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

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

GAGGENAU

9001741835 it (021028)