PIANO COTTURA A INDU-ZIONE







A / B	<i>12</i> ¹	<i>b</i> ¹
	2200 W	3700 W
	3300 W	3700 W
	2600 W	3700 W
	3300 W	3700 W

¹ TEC 60335-2-6



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza 3
2	Prevenzione di danni materiali 5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio 6
4	Stoviglie adatte 6
5	Smaltimento 7
6	Conoscere l'apparecchio 7
7	Accessori 9
8	Prima del primo utilizzo 10
9	Comandi di base 10
10	Flex Zone12
11	FlexPlus Zone 13
12	Funzione timer 14
13	Booster per pentole15

14	Funzione sensore cottura arrosto	15
15	Bloccaggio del pannello di comando per po- ter procedere con la pulizia	17
16	Spegnimento automatico	18
17	Impostazioni di base	18
18	Home Connect	20
19	Comando cappa integrato	24
20	Test stoviglie da cucina	25
21	Pulizia e cura	26
22	FAQ	26
23	Sistemazione guasti	27
24	Servizio di assistenza clienti	30
25	Dichiarazione di conformità	30
		_
26	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	31
26.3	Avvertenze generali	31

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 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.

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 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.
- 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.
- ► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
 → Pagina 30

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 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.

l 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 con- coidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture con- coidi o crepe nel ve- tro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fu- sione 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 ve- troceramica 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.
Graffi, variazioni cro- matiche	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.
Danni all'apparecchio!	Cottura con stoviglie appena tolte dal conge- latore.	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 co- perchio caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.

Danno	Causa	Provvedimento
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,

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. 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.
- 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.

Tornare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

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

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 verificare che la stoviglia sia adeguata.

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.
	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato o ghisa oppure speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e ga- rantisce il suo rilevamento.
Adatta	Il fondo non è completamente ferromagneti- co.	Se l'area ferromagnetica è più piccola del fon- do della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.

Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
	Fondi della stoviglia con componenti in allu- minio.	Questi fondi riducono la superficie ferroma- gnetica, causando una minore fornitura di po- tenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o vie- ne rilevata solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
Non adatta	Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, ar- gilla, 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.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea

2012/19/UE in materia di apparecchi

elettrici ed elettronici (waste electrical

Questa direttiva definisce le norme per

chi dismessi valide su tutto il territorio

la raccolta e il riciclaggio degli apparec-

and electronic equipment - WEEE).

5 Smaltimento

5.1 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.

6 Conoscere l'apparecchio

6.1 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 frittu-

6.2 Pannello di comando

ra, 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.

dell'Unione Europea.

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



Campi tattili

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Ø	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
)%	Attivazione della funzione Sensore cottura arrosto
ß	Apertura delle impostazioni di base
-/+	Scelta delle impostazioni
đ	Attivazione del cronometro
8	Impostazione del contaminuti

Indicatori sul display

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Stato di funzionamento
Livelli di cottura
Calore residuo
Contaminuti
Funzione Cronometro
Zona di cottura anteriore sinistra
Zona di cottura posteriore sinistra
Zona di cottura anteriore destra
Zona di cottura posteriore destra
Funzione PowerBoost
Funzione Flex attivata
Funzione Flex disattivata
Area di cottura FlexPlus
Sensore di cottura arrosto
Indicazione temperatura del sensore di cottura arrosto
Rete domestica

Campi touch e indicatori

Attivando 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 i livelli di potenza e altre funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

È possibile ruotare la manopola di comando dalla posizione 0 verso sinistra o destra. I contrassegni sulla manopola di comando indicano l'impostazione del livello di cottura da 1 a 12, la funzione PowerBoost e la funzione Flex.



0	Disattivazione dell'area di cottura
1-12	Impostazione del livello di potenza
»	Attivazione della funzione PowerBoost
	Attivazione della funzione Flex

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 presenta un indicatore ottico per ogni funzione. L'anello luminoso cambia di colore quando sono si attivano determinate funzioni o processi.

L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce arancione quando è in funzione. Si può scegliere tra due tonalità di colore. Se sono stati montati più apparecchi adiacenti tra loro, è possibile cambiare la tonalità nelle impostazioni degli apparecchi, affinché tutti gli anelli luminosi si accendano alla stessa tonalità. → "Modifica del colore dell'anello luminoso", Pagina 11

Indicatore	Nome
Spento	Apparecchio OFF
Si accende a luce arancio- ne	Apparecchio ON
Lampeggia a luce arancio- ne	Apparecchio OFF Indicatore del calore resi- duo
Luce fissa blu	Home Connect
Luce lampeggiante blu	Home Connect, l'apparec- chio si collega alla rete do- mestica
Lampeggia in modo alter- nato a luce arancione e a luce bianca	Interruzione di sicurezza, in- terruzione di corrente
Lampeggia in modo alter- nato a luce gialla e a luce magenta	Errore dell'apparecchio. Rivolgersi al servizio di as- sistenza clienti.
Si accende a luce verde per alcuni secondi, poi di- venta gialla	L'apparecchio viene avviato al primo collegamento o dopo un'interruzione di cor- rente

6.3 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.



Livello di cottura massimo		
2.200 W 3.700 W		
3.300 W 3.700 W		
2.600 W 3.700 W		
3.300 W 3.700 W		
	2.200 W 3.700 W 3.300 W 3.700 W 2.600 W 3.700 W 3.300 W 3.700 W	

6.4 Area di cottura

Prima di avviare la cottura, verificare se la grandezza della stoviglia è adatta all'area di cottura che si utilizza.

Zona	Tipo di area di cottura
	Area di cottura semplice
	Area di cottura flessibile → "Flex Zone", Pagina 12
	Area di cottura FlexPlus → "FlexPlus Zone", Pagina 13

6.5 Indicatore del calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura, che indica che l'area di cottura è ancora calda. Non toccare l'area di cottura finché l'indicatore del calore residuo è acceso o se si è appena spento.

In base all'entità del calore residuo, sul display vengono visualizzati i simboli seguenti:

- H: temperatura elevata
- h: temperatura bassa

L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia di arancione.

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 Accessori

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Utilizzare solo gli accessori originali, i quali sono esattamente adeguati all'apparecchio.

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio. \rightarrow Pagina 30

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il catalogo, il punto vendita online o il servizio clienti.

www.gaggenau.com

Accessori	Utilizzo
Teppan Yaki in materiale multistrato CA051300	Accessorio consigliato per sensore di cottura arrosto. Soltanto per l'area di cottu- ra flessibile.
Piastra grill in alluminio CA052300	Accessorio consigliato per sensore di cottura arrosto. Soltanto per l'area di cottu- ra flessibile.

8 Prima del primo utilizzo

Osservare le raccomandazioni seguenti.

8.1 Prima pulizia

Rimuovere i residui di imballaggio dal piano cottura e pulire la superficie con un panno umido. Sul sito web ufficiale *www.gaggenau.com* è riportato un elenco dei detergenti consigliati.

Ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura. \rightarrow Pagina 26

8.2 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.

9 Comandi di base

9.1 Attivazione del piano cottura

Nota: 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 sporga dalle zone di cottura contrassegnate.
- 2. Premere la manopola ① e ruotarla sul livello di potenza desiderato ②.



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

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.

8.3 Stoviglie

Sul sito web ufficiale *www.gaggenau.com* è riportato un elenco delle stoviglie consigliate. Ulteriori informazioni sulle stoviglie idonee. \rightarrow *Pagina 6*

8.4 Configurazione di Home Connect

Configurazione di Home Connect.
 → "Home Connect ", Pagina 20

8.5 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 11

 Per diminuire la formazione di rumore dell'apparecchio, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

9.2 Spegnimento del piano cottura

- Ruotare la manopola di comando su 0.
- L'indicatore del calore residuo è acceso e l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia di arancione finché l'area di cottura non è raffreddata.

9.3 Consigli di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di potenza tra 10 e 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 in
 - → "Risparmio energetico", Pagina 6

Consigli per la cottura

La panoramica indica qual è il livello di potenza adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base a tipologia, peso, spessore e qualità degli alimenti.

Livello di potenza	Metodi di cottura	Esempi
11-12	Cottura iniziale Rosolare Riscaldare Portare a cottura Sbollentare	Acqua Carne Grasso oppure olio, liquidi Minestre, salse Verdura
7-10	Cottura arrosto	Carne, patate
6-8	Cottura arrosto	Pesce
8-9	Cottura al forno	Pietanze da forno o a base di uova, ad es. crêpe
8-9	Cottura senza coperchio	Pasta, liquidi
7-8	Dorare Tostare Sciogliere Ridurre	Farina, cipolle Mandorle, pangrattato Speck o pancetta affumicata Fondi, salse
6-7	Stufare senza coperchio	Canederli, gnocchi, pastina, carne da brodo, uova in ca- micia
5-6	Stufare senza coperchio	Salsicce bollite
6-7	Cottura a vapore Stufare Stufare	Verdure, patate, pesce Verdura, frutta, pesce Involtini, arrosto, verdure
3-4	Stufare	Gulasch
4-5	Cottura con coperchio	Minestre, salse
3-4	Scongelare Ammollare Far rapprendere	Prodotti surgelati Riso, legumi, verdure Piatti a base di uova, es. omelette
1-2	Riscaldare o mantenere in caldo	Minestre, verdure in salsa
1	Riscaldare o mantenere in caldo Fusione	Minestrone Burro, cioccolata

9.4 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.
- Premere una delle manopole di comando e ruotarla di uno scatto verso sinistra su ≫ ①.



Tenere premuta la manopola di comando.

3. Ruotare la stessa manopola di comando di tre scatti verso destra su 1 2.

Tenere premuta la manopola di comando.

- **4.** Ruotare la manopola di comando di due scatti verso sinistra su 0 ③.
- A 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 🗆.
- Dopo ca. 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 11
- Per modificare di nuovo la regolazione, premere la manopola di comando e ruotarla verso sinistra su 0 e riportarla su
 .
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di giallo.

Uscita dal menu e salvataggio delle impostazioni

1. Premere la manopola di comando e ruotarla verso sinistra su \gg .

Tenere premuta la manopola di comando.

- **2.** Ruotare la manopola di comando verso destra su 1. Tenere premuta la manopola di comando.
- 3. Ruotare la manopola di comando verso sinistra su 0.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si spegne.
- Le impostazioni sono memorizzate.

10 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.

10.1 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 in una delle quattro posizioni rappresentate nella figura.
Collocare la stoviglia con un diametro superiore a 13 cm in una delle tre posizio- ni rappresentate nella figu- ra.
Qualora una stoviglia richie- da più di un'area di cottura, collocarla all'inizio del bor- do superiore o inferiore dell'area di cottura flessibi- le.

10.2 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.

10.3 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 12
- 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 di uno scatto verso sinistra su 0 la manopola di comando, che è in posizione 🗆, e ruotarla nuovamente di uno scatto verso destra su 🗔.
- Il piano cottura rileva la nuova stoviglia e il livello di cottura selezionato in precedenza viene mantenuto.

Nota: Se la stoviglia viene spostata o sollevata dall'area di cottura attiva, questa avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta atti-vo.

Separazione delle aree di cottura

- ► Ruotare la manopola di comando, che è in posizione □, di uno scatto verso sinistra 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.

10.4 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 10

11 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 sono in funzione con l'area di cottura flessibile a destra o a sinistra. Le aree di cottura FlexPlus consentono di 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.

11.1 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 12

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.

Stoviglie ovali: attivare l'area di cottura flessibile come due aree di cottura indipendenti.
Stoviglie ovali: attivare l'area di cottura flessibile come area di cottura unica.
Stoviglie rotonde: attivare l'area di cottura flessibile come area di cottura unica.



11.2 Attivazione di FlexPlus Zone

- 1. Posizionare la stoviglia sull'area di cottura.
- **2.** Accertarsi che la stoviglia copra l'area di cottura Flex-Plus.



- **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.

11.3 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.

12 Funzione timer

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

12.1 Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a *9 9* 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 Z.
- GG, − e + si illuminano.
- Nei 10 secondi successivi selezionare il tempo desiderato con – e +.
 - Per impostare il tempo in modo più rapido, tenere premuto – o +.



3. Premere Z.

- Il tempo selezionato è confermato.
- ✓ II tempo inizia a scorrere.

Modifica del contaminuti

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

Cancellazione del contaminuti

1. Premere Z.

- **2.** Con -e + impostare il tempo su <math>GG.
- 3. Premere ^I∠.
- ✓ II tempo viene cancellato.

Spegnimento del contaminuti

Requisito: Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. ²⁰ lampeggia.

- ► Premere ¥.
- II messaggio sparisce.
- ✓ Il segnale acustico si interrompe.

12.2 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 39 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.
- ✓ ♂ si accende.
- 2. Premere &.
- ✓ 00.00 si accende.
- Il tempo inizia a scorrere.

Interruzione della funzione Cronometro

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

Disattivazione della funzione Cronometro

- ► Tenere premuto &.
- ✓ La funzione cronometro si arresta.
- Gli indicatori del cronometro si spengono.
- ✓ La funzione Cronometro è disattivata.

13 Booster per pentole

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



La funzione Booster per pentole è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura non sia in funzione. Se l'altra area di cottura è in funzione, P e l 2 lampeggiano. L'apparecchio imposta il livello di cottura 12 senza attivare la funzione Booster per pentole. In tal caso, ruotare la manopola di comando dell'altra area di cottura su 0.

Nell'area flessibile è attiva la funzione Booster per pentole se l'area Flex si utilizza come area di cottura unica. → "Posizioni delle stoviglie in caso di un'unica area di cottura", Pagina 12

13.1 Attivazione di Booster per pentole

Premere la manopola di comando ① e ruotarla su ≫
 ②.



- $P \in \gg$ si illuminano.
- La funzione è attivata.

14 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.

14.1 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 del sensore cottura arrosto indica se la padella vuota ha raggiunto la temperatura ottimale per aggiungere l'olio e per l'aggiunta finale delle pietanze.

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 da saltare in padella. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- 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 Disattivazione di Booster per pentole

- Premere la manopola di comando e impostare il livello di cottura desiderato.
- $P \in \gg$ si spengono.
- Il livello di cottura selezionato si illumina.
- La funzione è disattivata.

Nota: In determinate condizioni, la funzione Booster per pentole si spegne automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura. In questo caso, l'apparecchio imposta automaticamente il livello di cottura *l*2.

 \rightarrow "Disattivazione di Booster per pentole dopo un disinserimento di sicurezza", Pagina 15

13.3 Disattivazione di Booster per pentole dopo un disinserimento di sicurezza

Requisito: L'apparecchio imposta automaticamente il livello di cottura *l*2.

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

14.2 Livelli di temperatura

Livelli		Adatti a
1	molto basso	Preparazione e riduzione di salse, stu- fato di verdure e cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.
2	basso	Cottura di alimenti con olio extravergi- ne di oliva, burro o margarina, ad es. omelette.
3	basso - medio	Cottura arrosto di pesce e alimenti spessi, come ad es. polpette e salsic- ce.
4	medio - alto	Cottura arrosto di bistecche (a cottura media o ben cotte), prodotti surgelati impanati, alimenti dallo spessore ri- dotto impanati come fettine, Geschne- tzeltes e verdure.

Livelli		Adatti a
5	alta	Cottura di alimenti a temperature ele- vate, ad es. bistecche al sangue, frit- telle di patate e patate arrosto.

14.3 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*.

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

14.4 Consigli per la cottura con il sensore di cottura arrosto

La panoramica indica qual è il livello di temperatura 8 adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura Omin 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.

	ß	() min
Carne		
Fettina, semplice	4	6-10
Fettina, impanata	4	6-10
Filetto	4	6-10
Costolette 1	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Bistecca, al sangue, 3 cm di spessore	5	6-8
Bistecca, cottura media, 3 cm di spessore	4	8-12
Bistecca, ben cotta, 3 cm di spessore	4	8-12
Petto di pollo/tacchino, 2 cm di spessore ¹	3	10-20
Salsicce, bollite o crude 1	3	8-20
Hamburger, polpette ¹	3	6-30
Spezzatino, gyros	4	7-12
Carne tritata	4	6-10
Pancetta	2	5-8
Pesce		
Pesce cotto al forno, ad es. trota	3	10-20
Filetto di pesce, al naturale	3-4	10-20
Filetto di pesce, impanato	3-4	10-20
Scampi	4	4-8
Gamberi	4	4-8
Piatti a base di uova		
Crêpe ²	5	1,5-2,5

	ß	() min
Omelette ²	2	3-6
Uova al tegamino	2-4	2-6
Uovo strapazzato	2	4-9
Kaiserschmarren	3	10-15
French toast ²	3	4-8
Patate		
Patate arrosto da patate lesse	5	6-12
Patate arrosto da patate crude	4	15-25
Frittelle di patate ²	5	2,5-3,5
Rösti svizzero	2	50-55
Patate glassate	3	15-20
Verdura		
Aglio, cipolle	1-2	2-10
Zucchine, melanzane	3	4-12
Peperoni, asparagi verdi	3	4-15
Verdure stufate con aggiunta di olio o burro e senza aggiunta di acqua, ad es. zucchine, pepero- ni verdi	1	10-20
Funghi	4	10-15
Verdure glassate	3	6-10
Anelli di cipolle fritti	3	5-10
Prodotti surgelati		
Fettina	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Petto di pollo/tacchino 1	4	10-30
Nugget di pollo	4	10-15

¹ Girare spesso.

² Durata per porzione. Cuocere una alla volta.

	8	🕒 min
Gyros	4	10-15
Kebab	4	10-15
Filetto di pesce, al naturale	3	10-20
Filetto di pesce, impanato	3	10-20
Bastoncini di pesce	4	8-12
Patatine fritte	5	4-6
Pietanze cotte in padella, ad es. verdure in tegame con pollo	3	6-10
Involtini primavera	4	10-30
Camembert/formaggio	3	10-15
Salse e sughi		
Salsa di pomodoro con verdure	1	25-35
Besciamella	1	10-20
Salsa al formaggio, ad es. salsa al gorgonzola	1	10-20
Salse ridotte ad es. salsa di po- modoro, ragù di carne	1	25-35
Salse dolci, ad es. salsa all'aran- cia	1	15-25
Altre pietanze		
Camembert/formaggio	3	7-10
Piatti pronti con aggiunta di ac- qua, ad es. pasta in busta*	1	5-10
Crostini	3	6-10
Mandorle/noci/pinoli	4	3-15

14.5 Attivazione di Frying sensor

- 1. Posizionare la stoviglia vuota al centro sull'area di cottura.
 - Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla dimensione della zona di cottura.

 Premere la manopola di comando ① e selezionare il livello di temperatura desiderato ②.

 \rightarrow "Consigli per la cottura con il sensore di cottura arrosto", Pagina 16



Per questa funzione sono disponibili i livelli di temperatura da 1 a 5.

→ "Livelli di temperatura", Pagina 16

Se si seleziona un livello di temperatura superiore a 5, l'apparecchio imposta automaticamente il livello di temperatura 5.

- 3. Premere 🝝.
- ✓ ≦ si accende a luce arancione.
- ✓ Si accendono ^R e il livello di temperatura selezionato.
- ✓ La funzione è attivata.
- _, = o = e il livello di temperatura selezionati si illuminano finché non si raggiunge la temperatura di cottura.
- Quando si raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e l'indicatore della temperatura si spegne.
- 4. Quando viene raggiunta la temperatura di cottura, mettere l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.
- 5. Girare le pietanze in modo che non brucino.

14.6 Disattivazione di Frying sensor

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

15 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. 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.

15.1 Attivazione del bloccaggio del pannello di comando per procedere con la pulizia

- Premere S.
 Durante il bloccaggio l'alimentazione elettrica dell'apparecchio è interrotta. Le aree di cottura possono ancora essere calde.
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
- Gli indicatori delle funzioni precedentemente attivate lampeggiano.
- Il pannello di comando è bloccato per 10 minuti.
- L'apparecchio si spegne se entro i 10 minuti successivi non viene disattivata la funzione.

15.2 Disattivazione del bloccaggio del pannello di comando per procedere con la pulizia

16 Spegnimento automatico

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 è scaduto. L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia di arancione e bianco. L'area di cottura smette di riscaldare. *F8* si accende.

16.1 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.

▶ Premere ᠑.

La funzione è disattivata.

Livello di potenza	Тетро	
1	10 ore	
2-4	5 ore	
5-7	4 ore	
8	3 ore	
9-10	2 ore	
11-12	1 ora	

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

16.2 Riaccensione dell'apparecchio dopo uno spegnimento automatico

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

17 Impostazioni di base

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

17.1 Panoramica delle impostazioni di base

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

Il display indica le impostazioni c5, c5, c7 e c8 solo se l'apparecchio è collegato a una cappa aspirante. Il display indica le impostazioni c7 e c8 solo se l'apparecchio è collegato a una cappa aspirante con illuminazione.

Indicato- re	Selezione
c1	Segnali acustici DT Tutti i segnali acustici sono attivati. ¹ DFF È attivato solo il segnale di errore.
<i>c2</i>	Funzione Power-Management. Limitare la po- tenza totale del piano cottura. Le impostazio- ni disponibili dipendono dalla potenza mas- sima del piano cottura. <i>DFF</i> Disattivata. ¹ <i>IDDD</i> Livello minimo. <i>ISDD</i> <i>2000</i> <i>9500</i> Livello massimo del piano cottura.
<i>c</i> 3	Controllare la stoviglia, risultato del proces- so di cottura → "Test stoviglie da cucina", Pagina 25

Indicato- re	Selezione
	 ₽ Non adatta. ↓ Non ottimale. ₽ Adatta.
<u>c</u> 4	Tornare alle impostazioni standard <i>DFF</i> Impostazioni individuali. ¹ <i>DR</i> Ripristinare le impostazioni di fabbrica.
<i>c</i> 5	Avvio automatico della cappa aspirante DFF Disattivata. In caso di necessità, la cap- pa aspirante può essere accesa manual- mente. R Attivato in modalità automatica. ¹ La cappa aspirante si attiva quando si accende un'area di cottura in modalità automatica. <i>I/2/3</i> Attivato in modalità manuale. All'accen- sione di un'area di cottura, la cappa aspiran- te si attiva a una velocità di aspirazione fis- sa.
сδ	Post-funzionamento della ventola DFF La cappa aspirante si spegne insieme al piano cottura. Non consigliato per cappe con funzionamento a ricircolo d'aria. F Post-funzionamento ventola con funziona- mento automatico. ¹ PD Post-funzionamento ventola con l'ultima impostazione selezionata.
7_	Accensione automatica dell'illuminazione della cappa aspirante GFF Disattivata. ¹

¹ Impostazione di fabbrica

Indicato- re	Selezione
	ปีกิ Attivato. L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.
<i>c8</i>	Spegnimento automatico dell'illuminazione della cappa aspirante DFF Disattivata. ¹ L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura. DT Attivato. L'illuminazione si attiva allo spe- gnimento del piano cottura. FUT Attivato. L'illuminazione si accende du- rante il post-funzionamento ventola e si spe- gne una volta terminato quest'ultimo.

17.2 Apertura del menu delle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

- **1.** Premere la manopola di comando. Con la manopola premuta, eseguire i seguenti passaggi senza interruzione:
 - ► 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.



- A si accende.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di giallo.
- 2. Premere A.
 - I display visualizzano le informazioni sul prodotto.

Informazioni sul prodotto	Indicatore
Indice servizio clienti (KI)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	<i>9</i> 5.
Numero di fabbricazione 2	05

- 3. Premere nuovamente &.
- ✓ Viene aperto il menu Impostazioni di base.
- ✓ c1 e ∅Ω si illuminano.
- Premere *P* finché il display non mostra la funzione desiderata.
- **5.** Con + e selezionare l'impostazione desiderata.

- Le impostazioni sono memorizzate.
- **7.** Uscire dalle impostazioni di base. \rightarrow *Pagina 19*

17.3 Uscita dalle impostazioni di base

- Premere la manopola di comando. Con la manopola premuta, eseguire i seguenti passaggi senza interruzione:
 - ► 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.



- 🖌 🖉 si spegne.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si spegne.

^{6.} Tenere premuto & per almeno 4 secondi.

¹ Impostazione di fabbrica

18 Home Connect

Questo 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. L'avvio a distanza o l'impostazione di un livello di cottura non è possibile.

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.

Consiglio: 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 3

- 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 WR consente di installare l'app Home Connect e collegare il proprio apparecchio.

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

18.2 Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect

Nel menu delle impostazioni Home Connect è possibile collegare l'apparecchio con Home Connect ed eseguire 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 20.
 - Ruotare la manopola di comando di uno scatto verso sinistra su 0 3.



- L'anello luminoso della manopola di comando diventa blu.
- Per eseguire un'impostazione, ruotare la manopola di comando nella posizione desiderata.
 → "Panoramica delle impostazioni Home Connect",

Pagina 21

- **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 2.
 - Ruotare la manopola di comando di uno scatto verso sinistra su 0 3.



Indicatori dell'anello luminoso sulla manopola di comando

I seguenti indicatori dell'anello luminoso sono possibili in abbinamento a Home Connect.

Indicatore	Significato
Luce fissa blu	Ci si trova nel menu Ho- me Connect.
Luce lampeggiante blu	L'apparecchio stabilisce un collegamento con la rete domestica.

Indicatore	Significato
Luce fissa verde	L'apparecchio ha stabilito il collegamento con la rete domestica.

Indicatore	Significato
Luce fissa rossa	Impossibile stabilire un col- legamento con la rete do- mestica da parte dell'appa- recchio.

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
20 min	Registrazione manua- le nella rete domesti- ca 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 Ho- me Connect per circa 20 minuti.
1 WPS 2 min	Registrazione auto- matica nella rete do- mestica WLAN	Registrazione nella rete domestica WLAN con un router compa- tibile con WPS
	Attivazione o disattiva- zione WLAN	È sempre possibile spegnere il collegamento WLAN sul piano cottura, ad es. per risparmiare energia durante le ferie. Si possono salvare i collegamenti con la rete domestica e con la cappa di aspirazione. Quando si riaccende la rete WLAN ven- gono ripristinati i collegamenti salvati.
	Ripristino del collega- mento 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 Collegamento dell'apparecchio alla rete domestica (WLAN)

- **1.** Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- Aprire il menu delle impostazioni Home Connect.
 → "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di blu.



18.5 Registrazione manuale nella rete domestica

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

- 1. Ruotare la manopola di comando verso destra su 🗔
- Dopo ca. 5 secondi, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia in maniera alternata a luce blu e gialla.
- ✓ EBR 2 si accende.
- L'apparecchio è in modalità manuale.
- Passare al menu delle impostazioni generali del terminale mobile e richiamare le impostazioni WLAN. Sul terminale mobile è disponibile il collegamento WLAN Home Connect per circa 20 minuti.
- **3.** Stabilire il collegamento WLAN di Home Connect. La password è: Home Connect.
- **4.** Avviare l'app Home Connect sul terminale mobile e seguire le istruzioni per la registrazione nella rete.
- 5. Inserire la password (key) della rete domestica.
- Una volta effettuato correttamente il collegamento al router, l'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di verde per ca. 3 secondi.
- ✓ PRI e 奈 si illuminano.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia in maniera alternata con luce blu e bianca. L'apparecchio stabilisce il collegamento al terminale mobile.
- Se l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce verde, l'apparecchio è disponibile nell'app sul terminale mobile. Se l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce rossa, non è stato possibile stabilire il collegamento.
- 6. Per salvare il collegamento, uscire dal menu delle impostazioni Home Connect.

→ "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20

Collegamento al router non riuscito

- 1. Se non è stato possibile stabilire il collegamento, controllare il router e ruotare la manopola di comando su un'altra posizione, quindi nuovamente su □.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di blu.
- Dopo ca. 5 secondi, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia in maniera alternata a luce blu e gialla.
- ✓ EBR 2 si accende.
- 2. Passare al menu delle impostazioni generali del terminale mobile e riavviare il collegamento WLAN.
- 3. Controllare l'immissione corretta della password.

Collegamento al terminale mobile non riuscito

- 1. Se non è stato possibile stabilire il collegamento, ruotare la manopola di comando su un'altra posizione, quindi nuovamente su ...
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di blu.
- Dopo ca. 5 secondi, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia a luce blu e bianca.
- ✓ PRI si accende.
- **2.** Avviare l'app Home Connect sul terminale mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.

Collegamento di altri terminali mobili dello stesso account Home Connect

 Se necessario, collegare all'apparecchio altri terminali mobili nell'app Home Connect.

Collegamento di altri terminali mobili di un account Home Connect diverso

Requisito: Un terminale mobile è collegato all'apparecchio. L'apparecchio si trova nel menu delle impostazioni Home Connect.

- 1. Ruotare la manopola di comando su un'altra posizione, quindi nuovamente su .
- L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia a luce blu e bianca.
- ✓ PRI si accende.
- L'apparecchio è pronto al collegamento con un altro terminale mobile.
- **2.** Avviare l'app Home Connect sul terminale mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.
- Quando l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce verde, l'apparecchio è disponibile nell'app sul terminale mobile.

18.6 Registrazione automatica nella rete domestica (WPS)

Requisito: È necessario un router compatibile con WPS. Le relative informazioni si trovano nel manuale di istruzioni del router. È necessario l'accesso al router. Se non è questo il caso, seguire i passi indicati in .

→ "Registrazione manuale nella rete domestica", Pagina 22

- 1. Premere la manopola di comando e ruotarla di due scatti verso destra su 1.
- Durante il processo di collegamento, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia a luce alternata blu e gialla.
- ✓ EBR / si accende.
- 2. Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router.
- Una volta effettuato correttamente il collegamento al router, l'anello luminoso si accende di verde sulla manopola di comando per ca. 3 secondi. Dopodiché l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia in modo alternato a luce blu e bianca.
- ✓ PRI si accende.
- L'apparecchio è pronto al collegamento con il terminale mobile.
- **3.** Avviare l'app Home Connect sul terminale mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.
- Quando l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce verde, l'apparecchio è disponibile nell'app sul terminale mobile.
- si accende.
- Quando l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce rossa, non è stato possibile stabilire il collegamento.
- **4.** Per salvare il collegamento, uscire dal menu delle impostazioni Home Connect.

→ "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20

Collegamento al router non riuscito

- 1. Se non è stato possibile stabilire il collegamento, controllare il router e ruotare la manopola di comando su un'altra posizione, quindi nuovamente su 1.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di blu.
- Dopo ca. 5 secondi, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia in maniera alternata a luce blu e gialla.
- ✓ EBR I si accende.
- 2. Passare al menu delle impostazioni generali del terminale mobile e riavviare il collegamento WLAN.

Collegamento al terminale mobile non riuscito

- 1. Se non è stato possibile stabilire il collegamento, ruotare la manopola di comando su un'altra posizione, quindi nuovamente su 1.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di blu.
- Dopo circa 5 secondi, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia a luce blu e bianca.
- PRI si accende.
- **2.** Avviare l'app Home Connect sul terminale mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.

Collegamento di altri terminali mobili dello stesso account Home Connect

 Se necessario, collegare all'apparecchio altri terminali mobili nell'app Home Connect.

Collegamento di altri terminali mobili di un account Home Connect diverso

Requisito: Un terminale mobile è collegato all'apparecchio. L'apparecchio si trova nel menu delle impostazioni Home Connect.

- **1.** Ruotare la manopola di comando su un'altra posizione, quindi nuovamente su 1.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia a luce blu e bianca.
- ✓ EB⊓ / si accende.
- L'apparecchio è pronto al collegamento con un altro terminale mobile.
- **2.** Avviare l'app Home Connect sul terminale mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.
- Quando l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce verde, l'apparecchio è disponibile nell'app sul terminale mobile.

18.7 Uscita dal menu delle impostazioni Home Connect

- **1.** Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- 2. Chiudere il menu delle impostazioni Home Connect.
 → "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si spegne.

18.8 Attivazione o disattivazione WLAN

Nota: È sempre possibile spegnere la rete WLAN sul piano cottura, ad es. per risparmiare energia durante le ferie. I collegamenti alla rete domestica e alla cappa aspirante rimangono salvati. Quando si riaccende la rete WLAN vengono ripristinati i collegamenti salvati.

- 1. Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- Aprire il menu delle impostazioni Home Connect.
 → "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce blu.
- **3.** 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 奈 e UU F i sul pannello di comando si spengono. La rete WLAN è disattivata.
- 4. Čhiudere il menu delle impostazioni Home Connect.
 → "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si spegne.
- **5.** Še 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.
- ✓ Sul pannello di comando si illumina 奈 e uu F I.

18.9 Reset del collegamento Home Connect

È sempre possibile ripristinare il collegamento memorizzato con la rete domestica e il piano cottura.

- Aprire il menu delle impostazioni Home Connect.
 "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di blu.
- 2. Ruotare la manopola di comando su 4.
- Sul pannello di comando si illumina FE5.
- Dopo ca. 30 secondi l'anello luminoso sulla manopola di comando si accende di verde. Sul pannello di comando si illumina dERE.
- Tutte le impostazioni Home Connect sono resettate. L'apparecchio non viene più visualizzato nell'app Home Connect.
- Chiudere il menu delle impostazioni Home Connect.
 → "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si spegne.

18.10 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.

18.11 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*.

18.12 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 Comando cappa integrato

È possibile collegare l'apparecchio a una cappa aspirante, consentendo quindi di comandare le relative funzioni dal piano cottura.

Si può collegare la cappa aspirante con uno o due piani cottura. Non è possibile collegare più cappe aspiranti a un piano cottura.

Se entrambi gli apparecchi sono compatibili con Home Connect, il collegamento può essere effettuato tramite l'app Home Connect. Osservare la documentazione fornita di Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle istruzioni per l'uso della cappa aspirante e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene utilizzato mediante il comando cappa integrato.
- 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.

Se gli apparecchi sono collegati tra loro mediante la rete domestica, per l'apparecchio è possibile utilizzare sia il sistema di controllo della cappa aspirante integrato sia le funzioni Home Connect.



19.1 Configurazione del collegamento tramite Home Connect

- Aprire il menu delle impostazioni Home Connect.
 "Apertura o chiusura del menu delle impostazioni Home Connect", Pagina 20
- **2.** Eseguire la registrazione manuale o automatica nella rete domestica.

→ "Registrazione manuale nella rete domestica", Pagina 22 → "Registrazione automatica nella rete domestica (WPS)", Pagina 22

 Non appena il piano cottura è collegato alla rete domestica, è possibile stabilire il collegamento alla cappa aspirante mediante l'app Home Connect. Seguire a tal proposito le istruzioni sul terminale mobile.

19.2 Collegamento dell'altro piano cottura alla cappa aspirante

- 1. Collegare i due piani cottura a Home Connect.
 - → "Registrazione manuale nella rete domestica", Pagina 22

→ "Registrazione automatica nella rete domestica (WPS)", Pagina 22

20 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 il diametro del fondo della stoviglia coincida con il diametro dell'area di cottura utilizzata.

L'accesso avviene mediante le impostazioni di base. \rightarrow Pagina 18

Note

- 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.
- Informazioni relative a tipo e dimensione della stoviglia sono riportate in .
 - → "Stoviglie adatte", Pagina 6

20.1 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.
- Aprire il menu delle impostazioni di base. → Pagina 19
- **3.** Selezionare l'impostazione *c3*.
- ✓ GFF si accende.

- 2. Collegare la cappa aspirante a Home Connect.
 - Rispettare le indicazioni presenti nelle istruzioni per l'uso della cappa aspirante.
- **3.** Nell'app Home Connect collegare il primo piano cottura alla cappa aspirante.
- **4.** Nell'app Home Connect collegare il secondo piano cottura alla cappa aspirante.

19.3 Comando della cappa aspirante tramite il piano cottura

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

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



5. Se necessario, ripetere il test utilizzando + o -.

20.2 Controllo del risultato

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

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

¹ Se l'area cottura è più piccola, controllare la stoviglia su questa area cottura.

21 Pulizia e cura

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

21.1 Detergenti

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

ATTENZIONE

l 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

- Detersivo per piatti non diluito
- 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

21.2 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, 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. Pulire il piano cottura con un detergente per vetroceramica.

Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consigli

- Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.
- Se si mantiene pulito il fondo della stoviglia, la superficie del piano cottura rimane in buono stato.

21.3 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.

- Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido. Lavare accuratamente i panni di spugna prima di uti-
- lizzarli. 2. Asciugare con un panno morbido.

21.4 Pulizia della manopola di comando

Note

- Non utilizzare raschietti per vetro.
- Non smontare la manopola per pulirla.
- Limone e aceto non sono adatti per la pulizia e possono creare macchie opache.
- 1. Pulire la manopola di comando con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.
- 2. Durante la pulizia non impiegare troppa acqua.

22 FAQ

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

22.1 Rumori

Domanda	Risposta
Perché si sentono dei rumori du- rante la cottura?	 A seconda delle caratteristiche del fondo della stoviglia si possono riscontrare dei rumori durante il funzionamento. Questi rumori sono normali per la tecno- logia a induzione. Non sono indice di alcun difetto.

Domanda	Risposta
Quali rumori possono verificarsi e qual è il significato dei rumori?	 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. 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. 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, quando si riduce il livello di cottura.

22.2 Stoviglia

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
Perché l'area di cottura non si ri- scalda e lampeggia il livello di cottura?	 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. 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. Accertarsi che la stoviglia sia 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
Perché è necessario così tanto tempo prima che la stoviglia si riscaldi oppure perché non si ri- scalda 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

22.3 Pulizia

Domanda	Risposta
Come posso pulire il piano cot- tura?	 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 26

23 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 30

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.

it Sistemazione guasti

- ► 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.

23.1 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 modalità a risparmio energetico.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

23.2 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti			
Nessuno	 Alimentazione di corrente guasta. Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. 			
	 L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico. → "Esecuzione del collegamento elettrico", Pagina 40 → "Installazione del cavo di alimentazione", Pagina 35 			
	Errore elettronico ► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 30			
Viene emesso un segnale acusti- co.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.			
L'apparecchio ha spento l'area di cottura. L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lam- peggia.	La manopola di comando non è stata ruotata per molto tempo. Il disinserimento di sicurezza ha disattivato il processo di riscaldamento. 1. Ruotare la manopola di comando su 0. 2. Riaccendere l'apparecchio.			
	L'apparecchio è troppo caldo. ► Osservare il messaggio di errore sul pannello di comando.			
L'indicatore lampeggia.	 L'apparecchio non ha riconosciuto la stoviglia. Assicurarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione. Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda all'area di cottura. Ruotare la manopola di comando su 0. Accendere nuovamente l'area di cottura. 			
L'indicatore lampeggia e la ma- nopola di comando è accesa di arancione.	 Durante la cottura la stoviglia è stata tolta dalla zona di cottura. Ruotare la manopola di comando su 0. 			
<i>dEON</i> si accende. L'apparecchio non riscalda.	Modalità dimostrativa attivata. ► Disattivare la modalità dimostrativa. <i>→ Pagina 29</i>			
F2	 Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'area di cottura corrispondente. 1. Rimuovere gli utensili da cucina dall'area di cottura. Quando l'area di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore di errore si spegne. 2. Ruotare la manopola di comando su 0. 3. Impostare come di consueto il livello di cottura. 			

Guasto	Causa e ricerca guasti
F4	 Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente. 1. Rimuovere gli utensili da cucina dall'area di cottura. Quando l'area di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore di errore si spegne. Puotare la manenela di comande su 0.
	3. Impostare come di consueto il livello di cottura.
F5 + livello di cottura e segnale acustico	 Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. 1. Rimuovere la stoviglia. 2. Attendere alcuni secondi. L'indicatore di errore si spegne. 3. È possibile continuare la cottura, come di consueto.
F5+ 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. 1. Rimuovere la stoviglia. 2. Attendere alcuni secondi. L'indicatore di errore si spegne. 3. È possibile continuare la cottura, come di consueto.
F !/F5	 L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. 1. Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. 2. Accendere nuovamente l'area di cottura.
F8	 L'area di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni. Il disinserimento di sicurezza automatico è attivato. ► Osservare le informazioni relative al disinserimento di sicurezza automatico → Pagina 18.
F9	 Non è possibile attivare l'area di cottura FlexPlus. 1. Verificare l'indicatore di errore toccando una superficie di comando qualunque. 2. Continuare la cottura con le aree restanti, come di consueto. 3. Contattare il servizio di assistenza clienti.
E9000 / E90 IO	La tensione di esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento nor- male. ► Contattare il gestore del servizio elettrico.
U400	 Il piano cottura non è correttamente collegato. 1. Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. 2. Accertarsi che il piano cottura sia collegato conformemente allo schema elettrico. → "Esecuzione del collegamento elettrico", Pagina 40 → "Installazione del cavo di alimentazione", Pagina 35

23.3 Informare il servizio assistenza clienti se il messaggio di errore si ripresenta

Requisito: Il messaggio di errore non è elencato nella panoramica \rightarrow *Pagina 28*.

- 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente.
- 2. Attendere 30 secondi.
- **3.** Collegare nuovamente l'apparecchio.
- Se il messaggio di errore compare nuovamente sul display, informare il servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

23.4 Modalità di risparmio energetico in caso di errore

Se si visualizza un messaggio di errore sull'apparecchio, quest'ultimo non si accende in modalità di risparmio energetico.

23.5 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.

23.6 Disattivazione della modalità dimostrativa

Nella modalità dimostrativa, l'apparecchio non si riscalda. Se *dEGR* 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 3 minuti successivi disattivare la modalità dimostrativa.
- Ruotare una delle manopole di comando di uno scatto verso sinistra su ≫.
- **5.** Ruotare la stessa manopola di comando di tre scatti verso destra su 1.

- **6.** Ruotare la stessa manopola di comando di due scatti verso sinistra su 0.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce gialla.
- 7. Ruotare la stessa manopola di comando di due scatti verso destra su 1.
- ✓ □□ si accende.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce verde.

24 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.

- 8. Attendere ca. 5 secondi.
- ✓ *GFF* si accende.
- L'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce gialla.
- La modalità dimostrativa è disattivata.

Le informazioni conformi alla normativa (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.

24.1 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.

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 $\rightarrow Pagina \ 18$.

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

25 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* alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

CE

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	СН	TR	IS	UK (NI)			
	MT SE	NL NO	AT CH	PL TR	PT IS	RO UK (NI)	SI	SK	FI

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz di WLA	N (Wi-Fi): solo	per l'uso in am	bienti interni.				

26 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



26.1 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.



Ordinare le manopole di comando adeguate in nero o in acciaio inox.



26.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



26.3 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Il collegamento può essere eseguito esclusivamente da un tecnico specializzato autorizzato.
- Prima di eseguire qualsiasi lavoro, staccare l'alimentazione della corrente.
- Non utilizzare mai questo apparecchio su barche o autovetture.
- Seguire le raccomandazioni del produttore del piano di lavoro.

26.4 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

L'apparecchio contiene magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

 I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Alcuni componenti all'interno dell'apparecchio possono essere affilati.

Indossare guanti protettivi.

▲ 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.

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.
- Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- Se l'apparecchio è incassato, la spina di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica deve essere liberamente accessibile, oppure qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

 Durante l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di alimentazione non resti incastrato e non si danneggi.

Solo un montaggio a regola d'arte secondo queste istruzioni garantisce un uso sicuro. In caso di danni dovuti a un incasso improprio, la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.

26.5 Avvertenze sull'incasso

Osservare le avvertenze seguenti.

- Un incasso, un collegamento o un montaggio non corretti causano la perdita della garanzia.
- Installare il piano cottura a induzione solo su cassetti o forni dotati di ventilazione forzata.
- Non è consentito incassare al di sotto dell'apparecchio frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici.
- La distanza tra la cappa di aspirazione e il piano cottura deve corrispondere almeno alla distanza indicata nelle istruzioni per il montaggio della cappa di aspirazione.
- Il piano di lavoro deve essere in piano, orizzontale e stabile. Seguire le indicazioni del produttore del piano di lavoro.
- Se lo spessore del piano di lavoro non corrisponde ai requisiti richiesti, rinforzare il piano di lavoro con materiale refrattario e resistente all'acqua fino a raggiungere lo spessore minimo consigliato. In caso contrario, non viene garantita una sufficiente stabilità.
- Il piano di lavoro all'interno del quale si incassa il piano cottura deve essere in grado di sostenere carichi di ca. 60 kg. Se necessario, rafforzare il piano di lavoro con del materiale resistente al calore e all'acqua.
- Controllare la planarità del piano di cottura solo dopo che è stato incassato.

26.6 Avvertenze sul collegamento elettrico

Per collegare elettricamente l'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- Prima dell'allacciamento dell'apparecchio, controllare l'impianto domestico. Verificare la corretta protezione dell'impianto domestico. La tensione e la frequenza dell'apparecchio devono essere compatibili con l'impianto elettrico, vedere la targhetta identificativa.
- Accertarsi che la messa a terra dell'alimentazione elettrica sia conforme e che il fusibile e il sistema di cavi e condotti dell'edificio per la linea elettrica dell'apparecchio abbiano una portata sufficiente.
- Posare il cavo di collegamento in modo tale che non tocchi l'alloggiamento dell'apparecchio caldo.
- Utilizzare esclusivamente il cavo di collegamento fornito in dotazione insieme all'apparecchio o consegnato dal servizio di assistenza tecnica.
- Questo apparecchio è conforme ai requisiti di protezione RFI dell'Unione Europea.
- L'apparecchio appartiene alla classe di protezione 1 e deve essere utilizzato solo se dotato di un conduttore di terra.
- Assicurarsi che la protezione da contatto sia garantita tramite il montaggio.
- Il collegamento degli apparecchi può essere eseguito senza spina esclusivamente da un tecnico specializzato autorizzato che dovrà rispettare le disposizioni

dell'azienda regionale erogatrice dell'energia elettrica. Si consiglia di installare un interruttore differenziale (differenziale) nel circuito elettrico dell'alimentazione dell'apparecchio.

- Eseguire il collegamento elettrico conformemente alle istruzioni per il montaggio. Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
- Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali guasti o danni riconducibili a un'installazione elettrica difettosa.

Cavo di collegamento

Il cavo è collegato alla presa di collegamento del piano cottura oppure è incluso nell'apparecchio.

- I dati necessari per l'allacciamento sono riportati sulla targhetta di identificazione e sullo schema di allacciamento.
- Utilizzare solo il cavo di collegamento fornito insieme all'apparecchio o consegnato dal servizio di assistenza clienti. Se è necessario un cavo più lungo, contattare il servizio di assistenza clienti. La lunghezza massima del cavo di collegamento è di 2,20 m.

26.7 Indicazioni per il montaggio a filo della superficie

Per il montaggio a filo top l'apparecchio si trova con un piano di lavoro a un livello. Non ci sono differenze di altezza che intralciano tra l'apparecchio e il piano di lavoro.

L'apparecchio può essere incassato nei seguenti piani di lavoro termostabili e resistenti all'acqua:

- piani di lavoro in pietra
- piani di lavoro in materiale sintetico, ad es. Corian®
- piani di lavoro in legno massello

Se si utilizzano altri materiali, accordarsi con il produttore del piano di lavoro.

Non è possibile l'installazione in piani di lavoro in legno compensato.

Tutti i lavori di taglio sul piano di lavoro devono essere effettuati in un laboratorio specializzato, nel rispetto dei disegni di montaggio. Il taglio deve avvenire in modo pulito e preciso essendo il margine visibile sulla superficie.

Pulire e sgrassare i margini con un detergente adatto. Osservare le istruzioni per la lavorazione fornite dal produttore del silicone.

Per livellare l'apparecchio, non utilizzare sostegni in singoli punti.

26.8 Combinazione di molteplici apparecchi

Requisito: Per combinare più apparecchi della gamma Vario è necessario un elemento di congiunzione adatto, che viene fornito come accessorio speciale.

- 1. In fase di realizzazione dell'apertura del mobile, tenere conto dello spazio supplementare necessario per l'elemento di congiunzione tra gli apparecchi.
 - Osservare le istruzioni per il montaggio dell'elemento di congiunzione.



- **2.** Se necessario, incassare gli apparecchi nelle aperture singole.
 - Rispettare una larghezza dell'alloggiamento di almeno 50 mm tra le aperture singole.

26.9 Accessori di installazione

In questa sezione è riportata una panoramica degli accessori di installazione.

Utilizzare gli accessori esclusivamente nel modo indicato. Il produttore non si assume la responsabilità di utilizzi scorretti degli accessori.

Accessori	Codice dell'ordine
Elemento di congiunzione per installazione a filo	VA420004
Elemento di congiunzione per installazione in appog- gio sopra il top	VA420010

26.10 Preparazione dei mobili

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.

Requisiti

- I mobili da incasso sono termostabili fino a una temperatura di 90 °C.
- Il piano di lavoro è in piano, orizzontale e stabile.
- 1. Osservare le indicazioni relative alla combinazione di molteplici apparecchi.

→ "Combinazione di molteplici apparecchi", Pagina 32 **2.** Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro corrisponda a quello minimo necessario.





3. Mantenere la distanza minima dal bordo superiore del piano di lavoro al bordo superiore di un cassetto montato al di sotto.



- it Istruzioni per il montaggio
- **4.** Realizzare l'apertura del mobile secondo il disegno di montaggio.



5. Accertarsi che l'angolo della superficie di taglio rispetto al piano di lavoro sia di 90°.



- **6.** Rimuovere la polvere e i residui dopo i lavori di taglio. Sigillare le superfici di taglio in modo refrattario e a tenuta stagna.
- **7.** Prevedere un ripiano intermedio tra l'apparecchio e il cassetto superiore.



8. Osservare la distanza tra il ripiano intermedio e il piano di lavoro.



9. Nel caso in cui la larghezza interna del mobile sia minore di 780 mm, realizzare aperture sulle pareti laterali.



Realizzazione delle aperture di ventilazione

Requisito: Per funzionare correttamente, l'apparecchio necessita di una ventilazione sufficiente.

1. Realizzare un'apertura nell'area superiore della parte posteriore del mobile.



2. Rispettare le distanze minime.



3. Se non è presente la distanza minima nella parte posteriore del mobile, realizzare un'apertura sul fondo del mobile.



- **4.** Garantire una ventilazione sufficiente dello zoccolo del mobile.
- **5.** Per l'incasso in un'isola, garantire una ventilazione sufficiente dell'apparecchio.

Creazione di un'apertura per le manopole di comando

- **1.** Realizzare i fori per le manopole seguendo le istruzioni allegate.
- 2. Se lo spessore del pannello è superiore a 23 mm, fresare il retro del frontale del mobile per la lamiera di supporto.
- 3. Rispettare le distanze tra le manopole di comando.



- 4. Rimuovere i trucioli dopo i lavori di taglio.
- **5.** Sigillare le superfici di taglio in modo refrattario e a tenuta stagna.

26.11 Installazione del cavo di alimentazione

Negli apparecchi senza cavo preinstallato, è necessario introdurre il cavo di rete nella presa di collegamento.

- **1.** Per evitare graffi, tenere a portata di mano un panno o l'imballaggio.
- 2. Capovolgere l'apparecchio e depositarlo sul fondo dell'imballaggio, su un panno o su un'altra superficie.

- it Istruzioni per il montaggio
- **3.** Sollevare il coperchio della presa di collegamento con l'aiuto di un cacciavite.



4. Allentare la vite di fissaggio e sollevare la fascetta stringitubo con l'aiuto di un cacciavite.







5. Collegare la scatola di allacciamento esclusivamente rispettando lo schema di allacciamento.







- BN: marrone
- BU: blu
- GN/YE: giallo e verde
- BK: nero
- GY: grigio

Nota

- Se si esegue l'allacciamento secondo il relativo schema 1 N~, utilizzare il cavo a 3 fili fornito in dotazione. I ponticelli devono essere ordinati conformemente allo schema di allacciamento.
- Se si esegue l'allacciamento secondo il relativo schema 2 L / 2 N~, modificare la disposizione dei ponticelli conformemente allo schema.
- 6. Verificare che le viti sulla scatola di allacciamento vengano serrate correttamente dopo il collegamento dei cavi.

7. Fissare il cavo di rete con la fascetta stringitubo e serrare la vite di fissaggio.



- 8. Chiudere il coperchio della presa di collegamento.
 - Disporre il cavo nella parte centrale della presa di collegamento per facilitarne la chiusura.
- **9.** Per tenere lontano il cavo di alimentazione dal cassetto, fissare il cavo di rete nella parte inferiore dell'apparecchio servendosi della fascetta serracavi fornita in dotazione.



Se è necessario un cavo di collegamento alla rete elettrica più lungo, contattare il servizio di assistenza clienti. Sono a disposizione cavi di collegamento fino a 2,20 m.

26.12 Montaggio della manopola di comando

1. Se necessario e a seconda della distanza tra le manopole di comando, rompere la lamiera di supporto in corrispondenza del foro.



2. Tenere la lamiera di supporto sul lato posteriore del pannello comandi.

- **3.** In caso di montaggio di una sola manopola di comando, fissare la lamiera di supporto con 2 viti per impedire che si pieghi.
 - Per i piani di lavoro in pietra, incollare la lamiera di supporto con una colla bicomponente resistente al calore.



4. Rimuovere la pellicola protettiva sul lato posteriore dell'anello luminoso.



5. Installare le manopole di comando nella sequenza corretta.



- 6. Infilare la manopola di comando nel foro.
 - Posizionare sempre a sinistra la marcatura laterale sulla manopola di comando.

7. Accertarsi che la linguetta di fissaggio sulla relativa lamiera si trovi nella parte superiore e che la manopola di comando sia in posizione zero.



8. Sul lato posteriore della manopola di comando serrare il dado di arresto utilizzando l'utensile di montaggio fornito in dotazione.



9. Allineare esattamente la manopola di comando in posizione zero.

26.13 Collegamento della manopola di comando ai cavi

1. Collegare tutte le manopole di comando ai cavi in dotazione.



Le due prese della manopola di comando sono identiche.

- 2. Accertarsi che le spine siano innestate nelle prese.
- **3.** Collegare la manopola centrale con uno dei cavi più lunghi.
- **4.** Dopo il montaggio verificare la corretta posizione di tutti i collegamenti a spina.
- 5. Per fissare tutti i cavi di collegamento dopo il montaggio, piegare i passanti sulle lamiere di supporto.

26.14 Collegamento del cavo all'apparecchio

ATTENZIONE

Il calore può danneggiare il cavo di collegamento dell'apparecchio.

- Assicurarsi che il cavo di collegamento non entri in contatto con alcuna zona calda del piano cottura o del forno.
- Installare un ripiano intermedio affinché i cavi di collegamento non siano più accessibili dopo il montaggio del piano cottura.
- 1. Allacciare il cavo di collegamento di una manopola di comando qualsiasi alla presa dell'apparecchio.



2. Accertarsi che la spina si innesti nella presa.

26.15 Montaggio dell'apparecchio

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- 1. Inserire uniformemente l'apparecchio nell'apertura del mobile.





2. In caso di forni sottostanti, portare il cavo di collegamento alla rete alla presa facendolo passare dall'angolo posteriore del forno.

26.16 Allineamento dell'apparecchio

1. Applicare e fissare attentamente i bloccaggi forniti in dotazione.





- Non utilizzare avvitatori elettrici.
- Allineare il piano cottura affinché sia pianeggiante rispetto alla superficie di lavoro utilizzando i bloccaggi.

26.17 Esecuzione del collegamento elettrico

- 1. Osservare i dati di collegamento riportati sulla targhetta.
- 2. Allacciare il cavo alla presa di collegamento in conformità a quanto mostrato in figura.



3. Osservare i colori dei cavi.



- BN: marrone
- BU: blu
- GN/YE: giallo e verde
- BK: nero
- GY: grigio

- **4.** A seconda del tipo di allacciamento, se necessario, modificare la disposizione dei morsetti forniti di fabbrica.
 - A tale scopo, potrebbe essere necessario accorciare i morsetti e rimuovere l'isolamento per impiegare un morsetto che unisce 2 cavi.

26.18 Controllo del funzionamento

- 1. Accendere l'apparecchio.
- **2.** Se U400, E0513 o E si accende significa che l'apparecchio non è stato collegato correttamente.
 - Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e verificare l'allacciamento del cavo elettrico.
 → "Esecuzione del collegamento elettrico", Pagina 40
- **3.** Se non compare alcun errore sul display dell'apparecchio, verificare il funzionamento in base alle istruzioni per l'uso.

26.19 Come sigillare le fughe

Per il montaggio a filo, sigillare le fughe con del silicone. **Requisito:** Prima di chiudere le fughe eseguire assolutamente un test funzionale.

1. Sigillare lo spazio intorno con silicone adatto e resistente al calore, ad es. Novasil® S70 oppure Ottoseal®S 70.



In caso di piani di lavoro in pietra, l'utilizzo di un sigillante al silicone non adatto può modificare definitivamente il colore della superficie.

- **2.** Levigare la fuga con l'attrezzo consigliato dal produttore.
- **3.** Osservare le istruzioni per la lavorazione del sigillante al silicone.
- **4.** Lasciare asciugare il sigillante al silicone per almeno 24 ore.

La durata di asciugatura dipende dalla temperatura ambiente.

5. Mettere in funzione l'apparecchio soltanto quando il silicone si è completamente asciugato.

26.20 Smontaggio dell'apparecchio

▲ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Staccando l'apparecchio dalla rete domestica, i cavi possono causare una tensione di ritorno.

 Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato.

ATTENZIONE

Gli attrezzi possono danneggiare il telaio dell'apparecchio.

- ► Non sollevare l'apparecchio tirandolo dall'alto.
- 1. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- 2. Eliminare le fughe di silicone.
- 3. Estrarre l'apparecchio spingendolo dal basso.

gaggenau.com

The difference is Gaggenau

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



9001798365 (050409) REG25 it