

USER MANUAL



INDICE

| | |
|--|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... | 2 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... | 5 |
| 3. INSTALLAZIONE..... | 8 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... | 9 |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 12 |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO..... | 15 |
| 7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 23 |
| 8. PULIZIA E CURA..... | 30 |
| 9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 31 |
| 10. DATI TECNICI..... | 36 |
| 11. EFFICIENZA ENERGETICA..... | 37 |

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.aeg.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non

sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.

- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite dispositivi esterni, ad esempio timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:

- Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
- Mantenere una distanza di almeno 2 cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.

- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.

- Evitare che i collegamenti elettrici si aggrovino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzare



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola

protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili

sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Sensore alimenti

- Usare il dispositivo Sensore alimenti in linea con l'obiettivo per il quale è stato progettato. Non usarlo per aprire o sollevare nulla.
- Servirsi unicamente del Sensore alimenti consigliato per il piano cottura, uno per volta.
- Non usarlo quando funziona in modo anomalo o è danneggiato.
- Non usare Sensore alimenti in forno in microonde.
- Il Sensore alimenti può leggere temperature fino a 120°C.
- Verificare che il Sensore alimenti sia sempre all'interno degli alimenti o del liquido fino al livello minimo indicato.
- Pulire il Sensore alimenti prima di iniziare a servirsene. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici. Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie.

L'impugnatura in silicone potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento dell'apparecchiatura Sensore alimenti.

- Servirsi della confezione originale per conservare il Sensore alimenti.
- Qualora venga sostituito il Sensore alimenti, conservare quello vecchio come minimo a 3 m di distanza. Il vecchio Sensore alimenti potrebbe influenzare il funzionamento di quello nuovo.

2.5 Manutenzione e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di
serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

3.3 Cavo di collegamento

- Per un collegamento mono-fase o bi-fase, usare il tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare questo tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.

3.4 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

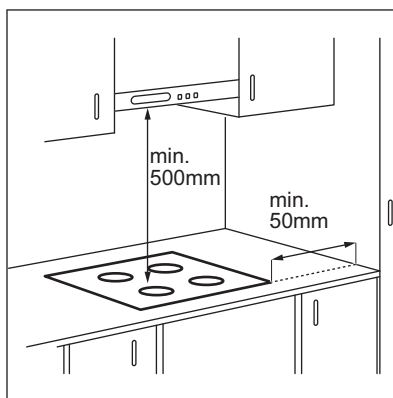
1. Pulire la scanalatura nel piano di lavoro.

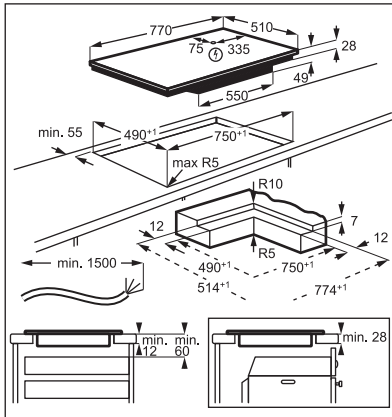
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

2. Tagliare il nastro adesivo in dotazione in 4 strisce da 3x10mm. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Devono inserirsi perfettamente negli angoli delle scanalature.
4. Applicare le strisce sulle scanalature. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

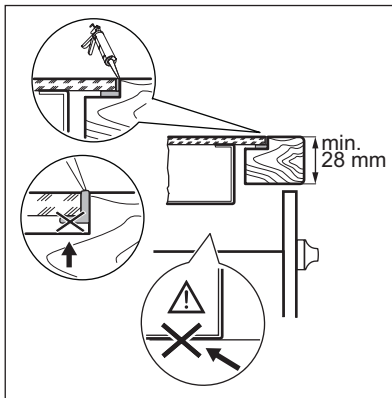
Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non passi al di sotto del vetroceramica.

3.5 Montaggio



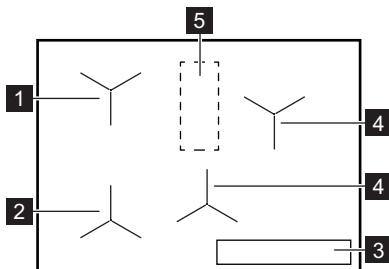


Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura

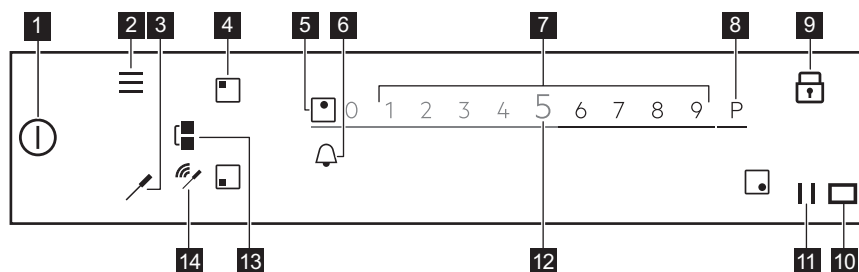


- 1** Zona a induzione con Cottura guidata
- 2** Zona a induzione con Cottura guidata e Saltare in padella
- 3** Pannello dei comandi
- 4** Zona di cottura a induzione
- 5** Area con antenna



ATTENZIONE!
Non mettere nulla sul piano cottura in quest'area.

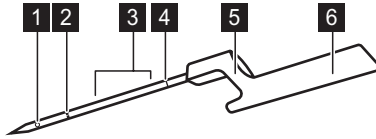
4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Per vedere le impostazioni disponibili, sfiorare il simbolo adeguato.

| Simbolo | Commento |
|------------------------|--|
| 1 | ACCESO / SPEN- TO Per attivare e disattivare il piano di cottura. |
| 2 | Menu Per aprire e chiudere il menu Menu. |
| 3 | Sensore alimenti Per aprire il menu Sensore alimenti. |
| 4 | Selezione zona Per aprire il cursore per la zona selezionata. |
| 5 - | Spia zona Per mostrare per quale zona è attivo il cursore. |
| 6 | - Per impostare le funzioni del Timer. |
| 7 - | Cursore Per regolare il livello di potenza. |
| 8 P | PowerBoost Per attivare la funzione. |
| 9 | Blocco Per attivare e disattivare la funzione. |
| 10 | - La finestra del comunicatore di segnale a infrarossi Hob ² Hood. Non coprire. |
| 11 | Sospendi Per attivare e disattivare la funzione. |
| 12 0 - 9 | - Per mostrare il livello di potenza attuale. |
| 13 | Bridge Per attivare e disattivare la funzione. |
| 14 | Spie del segnale Connessione piena / Nessun segnale. Per mostra- re la potenza del segnale della connessione fra Sensore alimenti e l'antenna. |

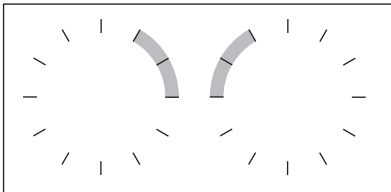
4.3 Sensore alimenti



- 1 Punto di misurazione
- 2 Livello minimo
- 3 Gamma di immersione consigliata (per i liquidi)
- 4 Codice di calibrazione
- 5 Gancio per posizionare il Sensore alimenti sul bordo
- 6 Maniglia con antenna all'interno

Il Sensore alimenti è una sonda per la temperatura wireless che funziona senza batteria e viene fornita all'interno della confezione congiuntamente al piano cottura. All'interno della maniglia c'è un'antenna. Un'altra antenna si trova sotto alla superficie del piano cottura, nell'area fra le due zone cottura posteriori. Al fine di garantire una corretta comunicazione fra Sensore alimenti e il piano cottura non mettere nulla sul piano cottura in quest'area.

Il punto di misurazione si trova a metà fra la punta e il livello minimo indicato. Inserire la Sensore alimenti nella pietanza almeno fino al livello minimo contrassegnato. Per i liquidi, al fine di ottenere risultati di cottura ottimali, immergere il Sensore alimenti nel liquido 2-5 cm al di sopra del livello minimo indicato. Mettere il Sensore alimenti sul bordo delle pentola o del tegame tramite il gancio; vicino all'area con l'antenna, nella posizione a ore 1 - 3 (per il lato sinistro del piano cottura) oppure nella posizione a ore 9 - 11 (per il lato destro del piano cottura).



Le seguenti spie mostrano la potenza del collegamento fra il piano cottura e il Sensore alimenti sul display: , , . Qualora il piano cottura non riesca a

stabilire la connessione, si accende. Sarà possibile spostare il Sensore alimenti lungo il bordo della pentola per stabilire o rinforzare il collegamento. Il piano cottura rinfresca lo stato del collegamento ogni 3 secondi.



Per ulteriori informazioni rimandiamo a "Suggerimenti e consigli per il Sensore alimenti".

4.4 Funzioni principali del piano cottura


Il tuo nuovo piano cottura **SensePro®** ti guida in modo esperto lungo tutta la sessione di cottura. Rimandiamo alle seguenti informazioni per scoprire diverse delle sue funzionalità.


A seconda del tipo di alimento sarà possibile usare Cottura guidata con o senza il Sensore alimenti. Per diversi piatti si ottengono diversi set di funzioni.

Sensore alimenti - può essere usato in due modi. Misura la temperatura in funzioni quali ad esempio Termometro e Saltare in padella e aiuta anche a mantenere in modo accurato la temperatura per diversi tipi di alimenti mentre si sta cucinando Sous-vide o si stanno usando funzioni quali ad esempio Lessatura, Sobbollimento o Riscaldamento.

Cottura guidata - facilita la cottura fornendo ricette pronte per diversi piatti, parametri di cottura pre-definiti e istruzioni step-by-step. Lo puoi usare con Sensore alimenti, ad esempio per


preparare bistecche, oppure senza, ad esempio per preparare pancake. Le opzioni disponibili dipendono dal tipo di piatto che si desidera realizzare. Con questa modalità sarà possibile realizzare funzioni quali ad esempio Sous-vide, Saltare in padella, Sobbollimento, Riscaldamento e molte altre. Le finestre pop-up e i suoni informano quando viene raggiunta la temperatura desiderata. Sarà possibile eseguire l'accesso a Cottura guidata dal Menu.

Sous-vide  - un metodo per cucinare alimenti sottovuoto a basse temperature, per un periodo di tempo prolungato, che aiuta a conservare le vitamine e mantenere i sapori. Il piano cottura indica impostazioni e istruzioni chiare da seguire. Dopo aver selezionato la funzione tramite Cottura guidata, vengono definite le temperature per diverse pietanze. Sarà anche possibile scegliere le proprie temperature qualora venga attivata la funzione tramite Sous-vide nel Menu.


Saltare in padella  - un metodo di frittura con livelli di calore controllati automaticamente, dedicato per varie tipologie di alimenti. Aiuta a evitare di surriscaldare alimenti od olio. Sarà possibile attivarlo selezionando Cottura guidata dal Menu.


Termometro - con questa funzione il Sensore alimenti misura la temperatura in fase di cottura. Non sarà possibile usarlo quando è attiva la funzione Cottura guidata.

Altre funzioni utili del piano cottura:


Scioglimento  - questa funzione è perfetta per sciogliere la cioccolata o il burro.

PowerBoost P - questa funzione porta a ebollizione rapidamente grandi quantità di acqua.

Sospendi  - questa funzione riduce il livello di calore a 1 per tutte le zone di cottura, consentendo di tenere al caldo gli alimenti a lungo.

Bridge  - questa funzione consente di combinare due zone laterali di sinistra e di usare pentole più grandi. Sarà possibile usarla con Saltare in padella.

Hob²Hood - questa funzione collega il piano cottura a una cappa speciale e regola di conseguenza la velocità della ventola.

Blocco  - questa funzione disattiva contemporaneamente il pannello dei comandi in fase di cottura.

Sicurezza bambini - questa funzione disattiva il pannello dei comandi mentre il piano cottura non funziona, impedendo così un uso accidentale.

Contaminuti, Timer del conto alla rovescia e Contaminuti sono tre funzioni che può scegliere per controllare meglio e monitorare il tempo di cottura.

Per ulteriori informazioni rimandiamo a "Uso quotidiano".

4.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



AVVERTENZA!

III / II / I Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO









AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Uso del display

- Sarà possibile usare solo i simboli retro-illuminati.

- Per attivare una determinata opzione, sfiorare il simbolo pertinente sul display.
- La funzione selezionata viene attivata non appena si toglie il dito dal display.
- Per scorrere fra le diverse opzioni, usare un gesto rapido o trascinare il dito sul display. La velocità del movimento determina la velocità di movimento dello schermo.
- Lo scorrimento può arrestarsi da solo oppure essere arrestato immediatamente sfiorando il display.
- Sarà possibile modificare la maggior parte dei parametri indicati sul display quando vengono toccati i relativi simboli.
- Per selezionare la funzione o l'ora necessaria è possibile scorrere l'elenco o sfiorare l'opzione che si desidera impostare.
- Quando il piano cottura è attivo e alcuni dei simboli scompaiono dal display, sfiorarlo nuovamente. Tutti i simboli si riaccendono.
- Per alcune funzioni, quando vengono avviate, compare una finestra pop-up con ulteriori informazioni. Per disattivare in modo permanente la finestra pop-up, controllare prima di attivare la funzione.
- Selezionare prima una zona per attivare le funzioni timer.

| Simboli utili per la navigazione su display | |
|---|--|
|  | Per confermare la selezione o le impostazioni. |
|  | Per andare indietro/avanti di un livello nel Menu. |
|  | Per scorrere su / giù con le istruzioni a display. |
|  | Per attivare / disattivare le opzioni. |
|  | Per chiudere la finestra pop-up. |
|  | Per annullare un'impostazione. |

5.2 Primo collegamento alla rete elettrica

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare Lingua, Luminosità e Volume acustico.

È possibile modificare le impostazioni in Menu > Impostazioni > Impostazione. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

5.3 Taratura Sensore alimenti

Prima di iniziare a usare il Sensore alimenti sarà necessario calibrarlo al fine di garantire che le letture di temperatura siano corrette.


Dopo aver calibrato correttamente il Sensore alimenti, misura la temperatura al punto di ebollizione con un intervallo di tolleranza di + / - 2 °C.

Seguire la procedura quando:

- viene installato per la prima volta il piano cottura;
- il piano cottura viene spostato in una posizione diversa (variazione di altitudine);
- si sostituisce il Sensore alimenti.




Servirsi di una pentola con un diametro inferiore di 180 mm e riempirla con 1 - 1,5 l di acqua.

1. Per calibrare o ri-calibrare la funzione, mettere il Sensore alimenti sul bordo della pentola. Riempire la pentola con acqua fredda, almeno fino al livello minimo contrassegnato, e collocarla sulla zona di cottura anteriore sinistra.
2. Sfiore . Selezionare Impostazioni > Sensore alimenti > Calibrazione dall'elenco. Seguire le istruzioni sullo schermo
3. Toccare Start vicino alla zona di cottura successiva.

Viene visualizzata una finestra pop-up informativa una volta che la procedura è stata completata.



Non mettere sale nell'acqua, dato che ciò potrebbe influire sulla procedura.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

5.4 Abbinamento Sensore alimenti

Originariamente il piano cottura è abbinato con Sensore alimenti alla consegna.

Qualora venga sostituito con Sensore alimenti uno nuovo sarà necessario abbinarlo al proprio piano cottura.

1. Sfiore .

Selezionare Impostazioni > Sensore alimenti > Associazione dall'elenco.

2. Sfiore Scollega per scollegare il precedente Sensore alimenti.
3. Toccare Associa vicino alla zona di cottura successiva.


Compare una finestra pop-up.

4. Inserire il codice a cinque cifre inciso sul nuovo Sensore alimenti, usando il tastierino numerico.


5. Sfiore OK per confermare.


Il proprio Sensore alimenti è ora abbinato al piano cottura.

Calibrare sempre il Sensore alimenti successivamente all'abbinamento.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

5.5 Menu struttura

Toccare  per accedere e modificare le impostazioni del piano cottura o attivare alcune funzioni.

Per lasciare Menu toccare  oppure il lato destro del display, esternamente alla finestra pop-up. Per spostarsi all'interno di Menu usare < oppure >.

La tabella mostra la struttura di base di Menu.

| | |
|------------------|--|
| Cottura guidata | Rimandiamo alla sezione Cottura guidata in "Uso quotidiano". |
| Funzioni piastra | Sous-vide |
| | Termometro |
| | Scioglimento |

| | | |
|-----------------|-----------------------|--|
| Impostazioni | Sicurezza bambini | |
| | Contaminuti | |
| | Hob ² Hood | Rimandiamo alla sezione Hob ² Hood in "Uso quotidiano". |
| | Sensore alimenti | Collegamento |
| | | Calibrazione |
| | | Associazione |
| | Impostazione | Cottura guidata |
| | | Lingua |
| | | Volume toni |
| | | Volume acustico |
| | | Luminosità |
| | Assistenza tecnica | Modalità demo |
| | | Licenza |
| | | Mostra ver. software |
| | | Cronologia allarmi |
| Reimposta tutto | | |


6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

6.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno

straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.

- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea o non vi sono pentole su una determinata zona. Il simbolo bianco della zona cottura lampeggia e la zona di cottura a induzione si disattiva automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, compare un messaggio e il piano di cottura si spegne.

Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 ore |
| 3 - 5 | 5 ore |
| 6 | 4 ore |
| 7 - 9 | 1,5 ora |



Quando si usa Saltare in padella il piano cottura si disattiva dopo 1,5 ore. Per Sous-vide il piano cottura si disattiva dopo 4 ore.

6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona cottura selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

Dopo aver messo una pentola sulla zona cottura selezionata il piano cottura la rileva automaticamente e il relativo cursore compare sul display. Il cursore è visibile per 8 secondi, quindi torna alla visualizzazione principale. Per chiudere il cursore più velocemente toccare lo schermo al di fuori dell'area del cursore.

Quando le altre zone sono attive l'impostazione di calore per la zona che si desidera usare potrebbe essere limitata. Fare riferimento alla "Gestione energia".



Verificare che la pentola sia adatta per i piani cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di tegami rimandiamo a "Consigli e suggerimenti". Controllare le dimensioni della pentola nella sezione "Dati tecnici".

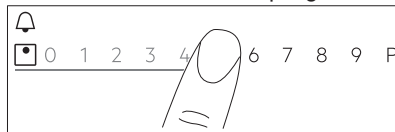
6.4 Livello di potenza

1. Attivare il piano di cottura.

2. Posizionare il tegame sulla zona di cottura selezionata.

Il cursore per la zona di cottura attiva compare sul display ed è attivo per 8 secondi.

3. Toccare o scorrere il dito per impostare la potenza desiderata. Il simbolo diventa rosso e più grande.




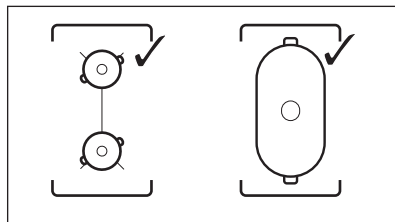
Sarà inoltre possibile modificare l'impostazione di calore durante il processo di cottura. Sforare il simbolo di selezione zona sulla vista principale dei pannelli dei comandi e spostare il dito verso sinistra o verso destra (per abbassare o ridurre l'impostazione di calore).

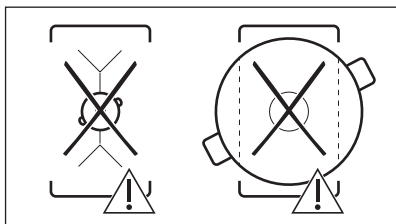
6.5 Funzione Bridge


Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola con la stessa impostazione di calore.

Sarà possibile usare la funzione con tegami di grandi dimensioni.

1. Posizionare i tegami sulle due zone di cottura. I tegami devono coprire la parte centrale delle due zone.
2. Sforare  per attivare la funzione. Cambia il simbolo della zona.
3. Impostare il livello di potenza. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata.





Per disattivare la funzione sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

6.6 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, e dipende dalle dimensioni del tegame. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

1. Toccare come prima cosa il simbolo della zona desiderata.
2. Sfiore **P** o scorrere il dito verso destra per attivare la funzione della zona di cottura scelta.

Il simbolo diventa rosso e più grande. La funzione si disattiva automaticamente. Per disattivare la funzione manualmente selezionare la zona e modificare l'impostazione di calore.



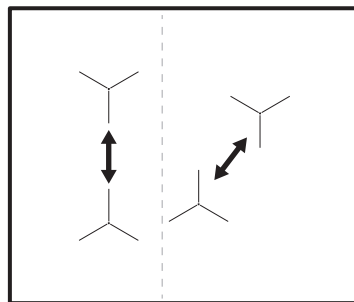
Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

6.7 Gestione energia

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3680 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3680 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone cottura connesse alla stessa fase, il che influisce

sull'impostazione di potenza disponibile.

- L'impostazione di calore massima è visibile sul cursore. Solo le cifre in bianco sono attive.
- Qualora non sia disponibile un'impostazione di calore superiore, ridurla come prima cosa per le altre zone di cottura.



6.8 Cottura guidata

Questa funzione regola i parametri su diversi tipi di alimenti e li mantiene durante il processo di cottura.


Con la funzione è possibile preparare un'ampia gamma di piatti, ad esempio Carne, Pesce e frutti di mare, Verdure, Zuppe, Salse, Pasta oppure Latte. Ci sono diversi metodi di cottura disponibili per diversi tipi di cibo, ad esempio per il pollo è possibile scegliere fra Saltare in padella, Sous-vide oppure Lessatura.


Sarà possibile attivare la funzione solo sul lato sinistro del piano cottura. Cottura guidata con la funzione Sous-vide può essere attivata per la zona di cottura anteriore o posteriore sinistra. Qualora si desidera usare Saltare in padella può essere attivato per la zona cottura anteriore sinistra o per le due zone di cottura se collegate in modalità bridge.


Se Cottura guidata funziona sulla zona di cottura anteriore, usare le zone sulla destra per cucinare senza la funzione.



Non usare tegami con un diametro superiore ai 200 mm sulla zona di cottura posteriore sinistra quando la funzione opera su quella anteriore sinistra. Ciò potrebbe influenzare il collegamento fra

Sensore alimenti e l'antenna che si trova sotto alla superficie del piano cottura.

 Non riscaldare i tegami prima della cottura. Usare solo acqua fredda di rubinetto o liquidi, ove possibile. Riscaldare solo i piatti freddi.

 Per Saltare in padella seguire le istruzioni sul display. Aggiungere olio quando la pentola è calda.



 Con Cottura guidata la funzione timer funziona come Timer. Non ferma la funzione al termine del tempo impostato.

1. Per attivare la funzione, toccare  o  e selezionare Cottura guidata.

2. Scegliere il tipo di cibo che si desidera preparare dall'elenco. Per ogni tipo di pietanza ci sono diverse opzioni disponibili. Seguire le istruzioni indicate sul display.

- Sarà possibile sfiorare OK la parte superiore della finestra pop-up per usare le impostazioni predefinite.
- Per Saltare in padella, sarà possibile modificare il livello di calore predefinito. Per alcuni piatti è possibile controllare la temperatura al centro della pietanza qualora si usi il Sensore alimenti.
- Per la maggior parte delle opzioni, ad esempio: Sous-vide e Lessatura, sarà possibile modificare la temperatura predefinita.
- Sarà possibile impostare il tempo predefinito o impostare il proprio. Solo per Sous-vide il tempo minimo è pre-definito.

Sono disponibili istruzioni aggiuntive con informazioni dettagliate sullo schermo.

Sarà possibile scorrere con  e .


3. Sfiore OK. Seguire le istruzioni nella finestra pop-up.

Alcune delle opzioni iniziano con il pre-riscaldamento. Sarà possibile

tracciare lo stato di avanzamento sulla barra di controllo.


4. Qualora compaia una finestra pop-up con istruzioni, toccare OK e poi Start per continuare.


La funzione opera con le impostazioni pre-definite.

Per disattivare in modo permanente la finestra pop-up, controllare  prima di attivare la funzione.

5. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Per chiudere la finestra, sfiorare OK.

La funzione non si ferma automaticamente. Per Sous-vide il piano cottura si disattiverà automaticamente dopo un massimo di quattro ore.

Per fermare la funzione, toccare 

oppure , oppure il simbolo della zona attiva, e selezionare Stop. Per confermare toccare Sì nella finestra pop-up.

6.9 Sous-vide

Per preparare carne, pesce o verdure servendosi della funzione è necessario disporre di sacchetti con cerniera adeguati o sacchetti in plastica e un sigillatore. Mettere le pietanze condite nei sacchetti, quindi sigillarle. Sarà inoltre possibile acquistare porzioni di alimenti pronti da preparare servendosi di questo metodo di cottura.



AVVERTENZA!



Verificare di rispettare i principi della sicurezza alimentare. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".

Con questa funzione è possibile scegliere il tempo e la temperatura (compresa fra 35 e 85 °C), adatta per il tipo di alimenti che si desidera preparare. Usare al massimo 4 litri di acqua; coprire la pentola con un coperchio. Per ulteriori dettagli sui parametri di cottura rimandiamo alla tabella dedicata alla Guida di cottura in "Consigli e Suggerimenti". Scongela gli alimenti prima di prepararli.

La funzione può essere attivata solo per la zona cottura anteriore sinistra o posteriore sinistra. Se Sous-vide funziona, usare le zone sulla destra per cucinare senza la funzione.






Con Sous-vide la funzione timer funziona come Timer. La funzione si disattiva automaticamente solo dopo un massimo di quattro ore.

1. Preparare porzioni di cibo seguendo le istruzioni più sopra.
2. Mettere la pentola piena di acqua fredda sulla zona di cottura sinistra - anteriore o posteriore.
3. Sfiurare  > Sous-vide. Sarà anche possibile toccare  > Funzioni piastra > Sous-vide.
4. Selezionare la temperatura giusta. Impostare il tempo (opzionale). Il tempo della sessione di cottura dipende dallo spessore e dal tipo di alimenti.
5. Toccare OK per continuare.
6. Collocare il Sensore alimenti sul bordo della pentola.
7. Sfiurare OK per chiudere la finestra pop-up.
8. Toccare Start per attivare il preriscaldamento.

Quando la pentola raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Sfiurare OK per confermare.

9. Mettere porzioni di cibo all'interno dei sacchetti in verticale nella pentola (sarà possibile usare un Sous-vide rack). Sfiurare Start.



Qualora venga impostato il Timer, inizia a funzionare congiuntamente alla funzione.

10. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare . Per interrompere o regolare nuovamente la funzione, toccare  oppure il simbolo della zona attiva, quindi Stop. Per confermare, toccare Sì nella finestra pop-up

Mantieni Temperatura

Sarà possibile usare la funzione Sous-vide per cucinare mentre il Sensore alimenti controlla e mantiene in modo adeguato la temperatura (con una precisione di $+ / - 1\text{ }^{\circ}\text{C}$). Sarà possibile preparare un'ampia gamma di piatti quali ad esempio basi o salse speziate (ad esempio: diversi tipi di curry o bouillabaisse). Sarà possibile configurare i propri parametri o consultare la tabella Guida di cottura in "Suggerimenti e consigli".



La funzione può essere attivata solo per la zona cottura anteriore sinistra o posteriore sinistra.


1. Sfiurare  > Funzioni piastra > Sous-vide oppure accedere alla funzione toccando  > Sous-vide.
2. Selezionare la temperatura giusta. Impostare il tempo (opzionale).
3. Toccare OK per continuare.
4. Collocare Sensore alimenti sul bordo della pentola, oppure inserirlo nei cibi.
5. Toccare Start per attivare il preriscaldamento.

Quando la pentola raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up.

6. Sfiurare OK per chiudere la finestra pop-up.
7. Sfiurare Start.

Qualora venga impostato il Timer, inizia a funzionare congiuntamente alla funzione.

8. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .

Per interrompere o regolare nuovamente la funzione, toccare  oppure il simbolo della zona attiva, quindi Stop. Per confermare, toccare Sì nella finestra pop-up



6.10 Termometro


Con questa funzione il Sensore alimenti funge da termometro, che aiuta a monitorare la temperatura degli alimenti

in fase di cottura. Sarà ad esempio possibile fare affidamento su questo prodotto per riscaldare il latte o controllare la temperatura di cibo per bambini.

Per usare questa funzione almeno una delle zone cottura deve essere attiva.


Sarà possibile attivare la funzione per tutte le zone cottura, ma solo una zona cottura alla volta.



1. Inserire il Sensore alimenti all'interno del cibo o dei liquidi, fino al livello minimo contrassegnato.
2. Toccare  sul display per aprire il Sensore alimenti menu e scegliere Termometro. Sarà anche possibile toccare  > Funzioni piastra > Termometro.
3. Sfiurare Start.
La misurazione inizia sulla zona di cottura attiva.
Qualora nessuna delle zone di cottura sia attiva compare una finestra pop-up informativa.

Per interrompere la funzione, toccare le cifre che indicano la temperatura oppure  e selezionare Stop.

6.11 Scioglimento

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere diversi prodotti, ad esempio cioccolata o burro. Sarà possibile usare la funzione solo per una zona cottura alla volta.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Funzioni piastra > Scioglimento dall'elenco.
3. Sfiurare Start.
Sarà necessario selezionare la zona cottura desiderata.
Se la zona cottura è già attiva, compare una finestra pop-up.
Annullare l'impostazione di calore precedente per attivare la funzione.



Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare  < o >.

Per interrompere la funzione toccare il simbolo di selezione zona, quindi toccare Stop.

6.12 || Sospendi

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Non sarà possibile attivare la funzione quando Cottura guidata oppure Sous-vide è in funzione.


Quando la funzione è attiva è possibile usare solo i simboli  e . Tutti gli altri simboli sul pannello di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sfiurare  per attivare la funzione.

 si accende. Il livello di potenza viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione sfiorare .


La funzione si interrompe PowerBoost. Il valore di potenza più alto si riattiva quando viene sfiorato nuovamente .

6.13 Temporizzatore


Timer del conto alla rovescia

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente.

1. Impostare come prima cosa il livello di potenza per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.
2. Sfiurare il simbolo della zona.
3. Sfiurare .

La finestra menu timer compare sul display.

4. Controllare  per attivare la funzione.



I simboli cambiano in  .


5. Far scorrere il dito verso sinistra o verso destra per selezionare il tempo

desiderato (ad esempio ore e/o minuti).

6. Sforare OK per confermare la propria selezione.

È anche possibile scegliere **X** per annullare la selezione.


Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Toccare  per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione impostare il livello di potenza su **0**. In alternativa, toccare  a sinistra del valore del timer, toccare **X** vicino e confermare la propria scelta quando compare una finestra pop-up.



Timer


Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione.

La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

1. Selezionare qualsiasi zona di cottura. Il cursore corrispondente compare sul display.
2. Sforare .
La finestra menu timer compare sul display.
3. Far scorrere il dito verso sinistra o verso destra per selezionare il tempo desiderato (ad esempio ore e minuti).
4. Sforare OK per confermare la propria selezione.


È anche possibile scegliere **X** per annullare la selezione.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Toccare  per arrestare il segnale.



Per disattivare la funzione, toccare  a sinistra del valore del timer, toccare **X** vicino e confermare la propria scelta quando compare una finestra pop-up.

Contaminuti

La funzione inizia a contare subito dopo l'attivazione di una zona di cottura. Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona.

1. Sforare  per accedere al Menu.
2. Scorrere il Menu per selezionare Impostazioni > Contaminuti.
3. Toccare l'interruttore per accendere / spegnere la funzione.


La funzione non si ferma quando viene sollevata la pentola. Per resettare la funzione di avviarla di nuovo


manualmente, sfiorare , selezionare Reimposta dalla finestra pop-up. La funzione inizia a contare da **0**. Per Sospendi la funzione per una sessione di cottura, sfiorare  e selezionare Sospendi dalla finestra pop-up. Selezionare Start per continuare a contare.

6.14 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Sforare  per attivare la funzione.


Per disattivare la funzione, sfiorare  per 3 secondi.




Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

6.15 Sicurezza bambini


Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.


1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Sicurezza bambini dall'elenco.
3. Accendere / spegnere l'interruttore e toccare le lettere A-O-X in ordine alfabetico per attivare la funzione.


Per disattivare la funzione, spegnere l'interruttore.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

6.16 Lingua


1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Impostazione > Lingua dall'elenco.
3. Scegliere la lingua adeguata dall'elenco.


Qualora venga scelta la lingua sbagliata, sfiorare . Viene visualizzato un elenco. Selezionare la terza opzione dall'alto, quindi la penultima opzione. Quindi, selezionare la seconda opzione. Scorrere verso il basso per scegliere la lingua adeguata dall'elenco. Da ultimo, scegliere l'opzione sulla destra.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

6.17 Volume toni / Volume acustico

Sarà possibile scegliere il tipo di suono emesso dal piano cottura o disattivare completamente i suoni. Sarà possibile scegliere fra il clic (impostazione predefinita) o il bip.


1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Impostazione > Volume toni / Volume acustico dall'elenco.
3. Scegliere l'opzione adeguata.


Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

6.18 Luminosità

È possibile modificare la luminosità del display.

Sono disponibili 4 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 4 il più alto.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Impostazione > Luminosità dall'elenco.
3. Scegliere il livello adeguato.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

6.19 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura dei tegami più calda sul piano di cottura.

Per la maggior parte della cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano di cottura è impostato dalla fabbrica su H5. La cappa si attiva ogni qualvolta si mette in funzione il piano di cottura. Il pianto di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola. Sarà possibile impostare il piano cottura in modo che attivi solo la luce selezionando H1.



Qualora venga modificata la velocità della ventola del piano cottura, il collegamento predefinito col piano cottura viene disattivato. Per riattivare la funzione, **SPEGNERE** e **RIACCENDERE** le due apparecchiature.

| Modalità | Illuminazione automatica | Ebollizione ¹⁾ | Cottura arrosto ²⁾ |
|------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| H0 | No | No | No |
| H1 | Sì | No | No |
| H2 ³⁾ | Sì | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 1 |
| H3 | Sì | No | Velocità ventola 1 |
| H4 | Sì | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 1 |
| H5 | Sì | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 2 |
| H6 | Sì | Velocità ventola 2 | Velocità ventola 3 |

¹⁾ Il piano di cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

²⁾ Il piano di cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

³⁾ Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Cambiamento delle modalità

Qualora non siate soddisfatti del livello di rumore / velocità della ventola, è possibile effettuare il cambio della modalità manualmente.

1. Sforare

Selezionare Impostazioni > Hob²Hood dall'elenco.

2. Scegliere la modalità adeguata.

Per lasciare Menu toccare oppure il lato destro del display, esternamente alla finestra pop-up.

Quando si termina la cottura e si disattiva il piano di cottura, la ventola della cappa rimane in funzione ancora per un po'. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente e ne evita l'attivazione accidentale per i 30 secondi successivi.

La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano di cottura.

7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Pentole



Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano. Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarla sulla superficie del piano cottura.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.

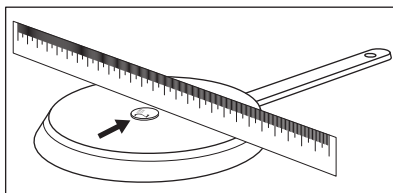


Vedere la sezione "Dati tecnici".

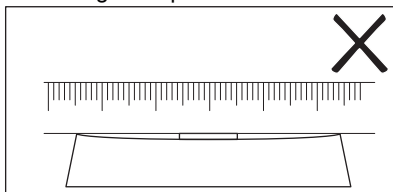
7.2 Pentole idonee per la funzione Saltare in padella

Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Per verificare che la pentola sia idonea:

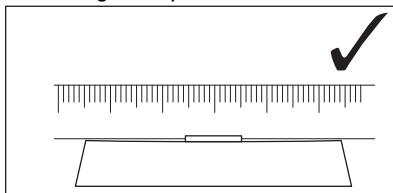
1. Rivoltare la pentola.
2. Appoggiare una riga sul fondo della pentola.
3. Provare a inserire una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di Euro (o con simile spessore) tra la riga e il fondo della pentola.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



- b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



7.3 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica, la pentola viene rilevata dopo essere stata posizionata sul piano cottura.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

7.4 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima

che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

7.5 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura

non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

| Livello di potenza | Usare per: | Tempo (min.) | Suggerimenti |
|--------------------|---|-------------------|--|
| 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte. | secondo necessità | Mettere un coperchio sulla pentola. |
| 1 - 2 | Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina. | 5 - 25 | Mescolare di tanto in tanto. |
| 1 - 2 | Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate. | 10 - 40 | Cucinare coprendo con un coperchio. |
| 2 - 3 | Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte. | 25 - 50 | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte. |
| 3 - 4 | Cuocere a vapore verdure, pesce, carne. | 20 - 45 | Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido. |
| 4 - 5 | Cuocere al vapore le patate. | 20 - 60 | Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate. |
| 4 - 5 | Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. | 60 - 150 | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti. |
| 6 - 7 | Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen. | secondo necessità | Girare a metà tempo. |
| 7 - 8 | Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche. | 5 - 15 | Girare a metà tempo. |
| 9 | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine. | | |
| P | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata. | | |

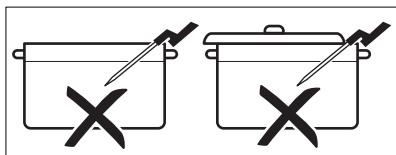
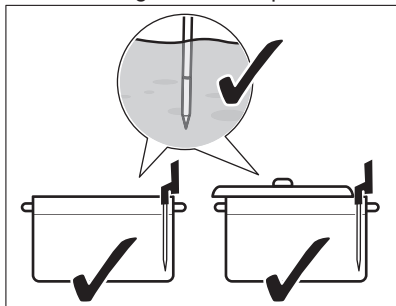
7.6 Consigli e suggerimenti per Sensore alimenti

i Per funzioni quali ad esempio Cottura guidata e Sous-vide, è possibile usare solo il Sensore alimenti sul lato sinistro del piano cottura. Con la funzione Termometro sarà possibile usare il Sensore alimenti anche sul lato destro del piano cottura.

Al fine di garantire un collegamento ottimale (📶, 📶) fra il Sensore alimenti e il piano cottura:

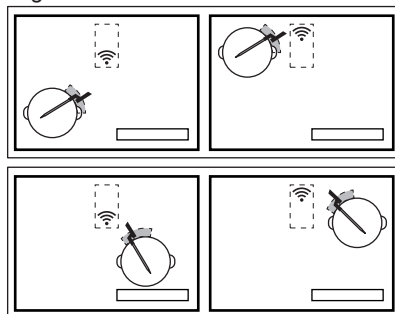
Per i liquidi

- Immergere il Sensore alimenti nel liquido, entro l'intervallo di immersione consigliato. Il livello minimo contrassegnato deve essere coperto.
- Collocare il Sensore alimenti sul bordo della pentola. Ove possibile, tenerlo in posizione verticale. Verificare che la punta entri in contatto con la parte inferiore della pentola. La maniglia del Sensore alimenti dovrebbe sempre trovarsi al di fuori del tegame o della pentola.



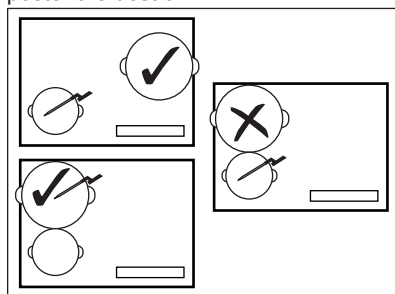
- Qualora si desideri usare il Sensore alimenti sul lato sinistro del piano cottura, verificare che sia vicino al centro del piano cottura, nella posizione orario 1 - 3. Qualora si desideri usarlo sulla destra (con la

funzione Termometro), verificare che si trovi nella posizione orario 9 - 11. Rimandiamo alle immagini qui di seguito.



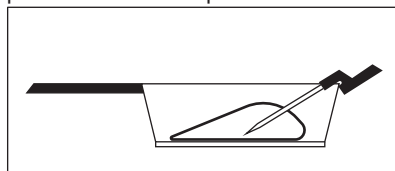
Sarà possibile spostare il Sensore alimenti lungo il bordo della pentola se il collegamento non viene stabilito.

- Sarà possibile coprire parzialmente la pentola con un coperchio.
- Qualora si usi la zona di cottura anteriore sinistra, non mettere pentole pesanti su quella posteriore sinistra. Le pentole pesanti sulla zona di cottura posteriore sinistra potrebbero bloccare il segnale. Spostare la pentola grande sulla zona di cottura posteriore destra.

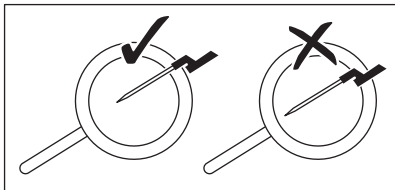


Per cibi solidi (misurazione della temperatura al centro della carne)

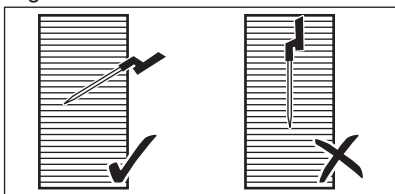
- Inserire il Sensore alimenti nella parte più spessa degli alimenti, fino al livello minimo contrassegnato. Il punto di misurazione dovrebbe trovarsi nella parte centrale della porzione.



- Verificare che Sensore alimenti sia saldamente inserito negli alimenti. Le componenti metalliche del Sensore alimenti non dovrebbero toccare le pareti della pentola / del tegame. Il gancio sull'impugnatura deve essere rivolto verso il basso.



- Per carne / pesce con uno spessore di 2 - 3 cm, la punta del Sensore alimenti dovrebbe raggiungere la parte inferiore della pentola.
- Togliere il Sensore alimenti prima di capovolgere gli alimenti.
- Quando viene usata una plancha, verificare che l'impugnatura del Sensore alimenti resti sul lato destro, al di fuori della sua superficie. Rimandiamo alle immagini qui di seguito.



7.7 Cottura a basse temperature - Principi di sicurezza alimentare

Verificare di attenersi alle seguenti istruzioni in fase di cottura a basse temperature, ad esempio Sous-vide.

- Lavare/disinfettare le mani prima di preparare gli alimenti. Servirsi di guanti usa e getta.
- Usare solo alimenti freschi di alta qualità, conservati in condizioni adeguate.
- Lavare sempre e pelare frutta e verdura in modo completo.

- Tenere pulita la superficie del piano di lavoro e i taglieri. Usare taglieri diversi per diversi tipi di cibo.
- Prestare particolare attenzione all'igiene alimentare in particolare modo in fase di preparazione di pollame, uova e pesce. Il pollame dovrebbe sempre essere preparato a una temperatura di almeno 65 °C per un minimo di 50 minuti.
- Verificare che il cibo che si desidera preparare servendosi del Sous-vide abbia la stessa qualità del sashimi, ovvero sia extra-fresco.
- Conservare gli alimenti preparati in frigo per un massimo di 24 ore.
- Per le persone con un sistema immunitario indebolito consigliamo di pastorizzare gli alimenti prima di consumarli. Pastorizzare gli alimenti a 60 °C per almeno un'ora.

7.8 Guida alla cottura

La seguente tabella mostra esempi di tipologie di cibo e fornisce le temperature ottimali e i tempi di cottura suggeriti. I parametri potrebbero variare a seconda di temperatura, qualità, uniformità e quantità di cibo.

La lunghezza del tempo di cottura dipende più dallo spessore degli cibi che dal suo peso. Ad esempio, per le bistecche, più spesso è il trancio, più tempo serve perché la parte centrale raggiunga la sua temperatura predefinita. Una bistecca spessa 2 cm ci impiega indicativamente un'ora per raggiungere i 58°C, mentre una spessa 5 cm ci impiega all'incirca quattro ore.

Monitorare la prima sessione di cottura al fine di verificare che i seguenti parametri siano in linea con le vostre abitudini di cottura nonché con i tegami a vostra disposizione. Sarà possibile modificare questi parametri a seconda delle vostre preferenze personali.

| Tipo di alimento | Processo di cottura | Livello di preparazione | Spessore / quantità di cibo | Temperatura al centro / temperatura di cottura (°C) | Tempo di cottura (min.) |
|--------------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------|---|-------------------------|
| Beef - steak | Sous-vide | al sangue | 2 cm | 50 - 54 | 45 - 90 |
| | | | 4 cm | | 100 - 150 |
| | | | 6 cm | | 180 - 250 |
| | | media | 2 cm | 55 - 60 | 45 - 90 |
| | | | 4 cm | | 100 - 150 |
| | | | 6 cm | | 180 - 250 |
| | | ben cotta | 2 cm | 61 - 68 | 45 - 90 |
| | | | 4 cm | | 100 - 150 |
| | | | 6 cm | | 180 - 250 |
| Pollo - petto | Sous-vide | ben cotto | 200 - 300 g | 64 - 72 | 45 - 60 |
| | Lessatura | ben cotto | | 68 - 74 | 35 - 45 |
| Pollo - coscia | Lessatura | ben cotto | 200 - 300 g | 78 - 85 | 30 - 60 |
| Maiale - bistecca | Sous-vide | ben cotto | 2 cm | 60 - 66 | 35 - 60 |
| Maiale - filetto | Sous-vide | ben cotto | 4 - 5 cm | 62 - 66 | 60 - 120 |
| Filetto di agnello | Sous-vide | media | 2 cm | 56 - 60 | 35 - 60 |
| | | ben cotto | | 64 - 68 | 40 - 65 |
| Spalla di agnello (senza ossa) | Sous-vide | media | 200 - 300 g | 56 - 60 | 60 - 120 |
| | | ben cotto | | 64 - 68 | 65 - 120 |
| Salmone | Sous-vide | traslucido | 2 cm | 46 - 52 | 20 - 45 |
| | | | 3 cm | 46 - 52 | 35 - 50 |
| | Lessatura | traslucido | 2 cm | 55 - 68 | 20 - 35 |
| | | | 3 cm | 55 - 68 | 25 - 45 |
| Tonno | Sous-vide | traslucido | 2 cm | 45 - 50 | 35 - 50 |
| Gamberetti | Sous-vide | traslucido | 1 - 2 cm | 50 - 56 | 25 - 45 |

| Tipo di alimento | Processo di cottura | Livello di preparazione | Spessore / quantità di cibo | Temperatura al centro / temperatura di cottura (°C) | Tempo di cottura (min.) |
|-------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------|---|-------------------------|
| Uova | Sous-vide | morbida ¹⁾ | dimensioni M | 63 - 64 | 45 - 70 ²⁾ |
| | | media ¹⁾ | | 65 - 67 | 45 - 70 ²⁾ |
| | | dura ¹⁾ | | 68 - 70 | 45 - 70 ²⁾ |
| | Ebollizione | morbida | ebollizione | 4 | |
| | | media | ebollizione | 7 | |
| | | dura | ebollizione | 10 | |
| Riso | Gonfiore | cotto | - | - | 10 - 30 |
| Patate | Ebollizione | cotto | - | - | 15 - 30 |
| Verdure (fresche) | Sous-vide | cotto | - | 85 | 30 - 40 |
| Asparagi | Sous-vide | cotto | - | 85 | 30 - 40 |

¹⁾ Il bianco dell'uovo resta liquido.

²⁾ Gli orari indicati si riferiscono a uova di dimensioni medie. Per uova grandi e uova dal frigorifero aggiungere un minuto al tempo di cottura.

Suggerimenti aggiuntivi per Cottura guidata:

- Riempire la pentola con un quantitativo di liquido idoneo (ad esempio compreso fra 1 e 3 litri) prima della cottura. Provare ad aggiungerne altro in fase di cottura.
- Usare un coperchio per risparmiare energia e raggiungere la temperatura più rapidamente (anche per il pre-riscaldamento dell'acqua).
- Mescolare i piatti in modo regolare lungo tutto il processo di cottura al fine di garantire una distribuzione uniforme della temperatura.
- Aggiungere sale all'inizio di una sessione di cottura.
- Scongela gli alimenti prima di prepararli.
- Aggiungere verdura (ad esempio broccoli, cavolfiori, fagiolini verdi, cavoletti di Bruxelles) quando l'acqua raggiunge la temperatura prevista e compare la finestra pop-up.

- Aggiungere patate o riso all'acqua fredda prima di avviare la funzione.
- Per stufati, salse, zuppe, curry, ragù, goulash e brodi è possibile usare Riscaldamento oppure Sobbollimento. Prima di avviare la funzione Sobbollimento, friggere gli ingredienti (senza il Sensore alimenti) e aggungerà liquido freddo; quindi, attivare la funzione da Cottura guidata.
- Per piccoli frutti di mare, ad esempio fettine di piovra / tentacoli o molluschi è possibile usare Saltare in padella.

Suggerimenti aggiuntivi per Saltare in padella:



AVVERTENZA!

Utilizzare solo pentole con fondo piatto.

**ATTENZIONE!**

Utilizzare pentole a strati solo con un livello di cottura basso per evitare il surriscaldamento e danni alle pentole.

- Avviare la funzione quando il piano cottura è freddo (non è necessario un pre-riscaldamento).
- Servirsi di tegami col fondo di tipo "sandwich" realizzati in acciaio inox.
- Non usare tegami con un rilievo nella parte centrale della pentola.
- Dimensioni diverse delle pentole possono comportare diversi tempi di riscaldamento. Le pentole pesanti mantengono il calore più delle pentole leggere ma impiegano più tempo a scaldarsi.
- Capovolgere il cibo quando raggiunge la metà della temperatura desiderata. Le porzioni molto spesse di cibo dovrebbero essere girate più spesso (ad esempio una volta ogni due minuti). Consigliamo di usare in prima battuta il metodo Sous-vide, per ottenere risultati ottimali. Per aggiungere una finitura, mettere le porzioni preparate su una pentola pre-riscaldata e arrostirle velocemente sui due lati.
- Togliere sempre il Sensore alimenti prima di capovolgere il cibo.

7.9 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si mette in funzione il piano di cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.

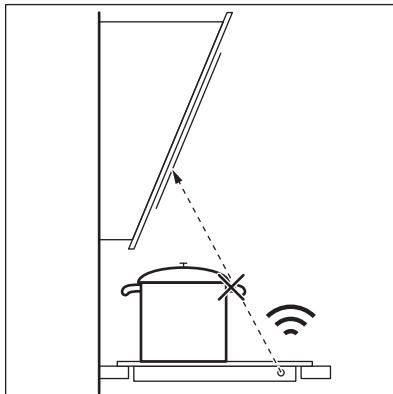
8. PULIZIA E CURA

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano o il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere la figura.

La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.




Tenere pulita la finestrella del comunicatore del segnale a infrarossi Hob²Hood.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo vicino al piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la funzione Hob²Hood

Per scoprire l'intera gamma di cappe da cucina compatibili con questa funzione fare riferimento al sito web del nostro cliente. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo .

8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.

- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

8.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è**

possibile rimuovere: i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.
- La superficie del piano di cottura è dotata di scanalature orizzontali. Pulire il piano di cottura con un panno umido e del detergente applicando un movimento regolare da sinistra a destra. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido da sinistra a destra.

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.





9.1 Cosa fare se...

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|--|---|--|
| Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione. | Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento. |
| | È scattato il fusibile. | Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| | Non viene configurata l'impostazione calore per 60 secondi. | Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 60 secondi. |

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|--|--|---|
| | Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. | Premere soltanto un tasto sensore alla volta. |
| | Sospendi è attiva. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| Il display non risponde al tocco. | Una parte del display è stata coperta o le pentole sono state posizionate troppo vicine al display. Ci sono liquidi od oggetti sul display. | Rimuovere gli oggetti. Allontanare le pentole dal display. Pulire il display, attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura. |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo. | Uno o più tasti sensore sono stati coperti. | Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore. |
| Il piano di cottura si disattiva. | È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①. | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore. |
| L'indicatore di calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore sotto alla superficie del piano cottura è danneggiato. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato. |
| Dopo l'attivazione di Cottura guidata, il piano cottura inizia a riscaldarsi, si ferma e poi riparte nuovamente. | Questo è un controllo di sicurezza volto a garantire che Sensore alimenti sia in una pentola per la quale è stata attivata la funzione di Cottura Assistita. | Si tratta di una procedura normale, non indica nessuna anomalia di funzionamento. |
| Non è possibile attivare l'impostazione potenza più elevata. | Un'altra zona è già impostata sul valore di potenza più elevato. | Come prima cosa ridurre la potenza dell'altra zona. |
| I tasti sensore si surriscaldano. | Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi. | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori. |

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|---|--|--|
| Il display mostra che il Sensore alimenti non è stato trovato. | La posizione del Sensore alimenti è errata. Qualcosa blocca il segnale (ad esempio: posate, impugnatura della pentola o un altro tegame). | Posizionare il Sensore alimenti correttamente. Rimandiamo alle istruzioni nella sezione "Consigli e suggerimenti". Togliere gli eventuali oggetti metallici o altri oggetti che potrebbero bloccare il segnale. |
| Il display mostra che la temperatura è superiore a 100°C. | Non è stata eseguita la calibrazione di Sensore alimenti oppure l'operazione è stata scelta in modo errato. Il piano cottura è stato spostato in una posizione diversa. | Calibrare nuovamente il Sensore alimenti. Rimandiamo alla sezione "Calibrazione". Potrebbe anche essere necessario consultare se il codice di calibrazione è corretto. Rimandiamo ad "Abbinamento". |
| | È stato messo troppo sale nell'acqua. | Non mettere il sale nell'acqua in ebollizione. |
| La temperatura non è visibile sul display. Sul display compare un'icona di avvertenza. | Il Sensore alimenti non ha creato una connessione col piano cottura perché la potenza del segnale è troppo bassa. | Mette il Sensore alimenti vicino all'antenna sulla superficie del piano cottura, vicino al centro del piano cottura. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| | Qualcosa copre il Sensore alimenti o l'antenna sulla superficie del piano cottura, ad esempio una posata in metallo. | Togliere gli eventuali oggetti che coprono l'antenna. Verificare di mettere i tegami al centro della zona di cottura. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| | Il collegamento fra Sensore alimenti e l'antenna è andato perso. | Verificare che niente copra il segnale. Spostare Sensore alimenti lungo il bordo della pentola per regolare la posizione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| | Le altre apparecchiature funzionano con la stessa frequenza e disturbano il collegamento. | Togliere le eventuali apparecchiature che potrebbero disturbare il collegamento. Vedere la sezione "Dati tecnici". |

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|--|--|--|
| La temperatura degli alimenti è diversa rispetto a quanto previsto. | Il Sensore alimenti è stato inserito correttamente. | Verificare che il punto di misurazione si trovi nella parte più spessa degli alimenti. Rimandiamo alle istruzioni nella sezione "Consigli e suggerimenti". |
| Il piano cottura rileva salti di temperatura importanti. | Hai aggiunto dell'acqua o sostituito la pentola in fase di cottura. | Evitare di aggiungere acqua o di sostituire la pentola dopo l'avvio di una funzione. |
| | Il calore nella pentola non si è diffuso in modo uniforme, in particolar modo per i liquidi spessi. | Mescolare gli alimenti frequentemente. |
| La pentola di scalda troppo o gli alimenti sono troppo cotti in troppo poco tempo. | Hai usato una pentola che è troppo piccola. | Usare pentole le cui dimensioni sono adeguate per una determinata zona cottura. Vedere la sezione "Dati tecnici". |
| Non è possibile attivare una funzione. | Sulla stessa zona cottura è operativa un'altra funzione, il che impedisce l'attivazione. | Fermare la funzione prima di attivarne un'altra. |
| Cottura guidata Oppure Sous-vide si ferma. | All'inizio di una sessione di cottura la temperatura del liquido all'interno della pentola è superiore di 40 °C. I tegami in uso sono caldi. | Servirsi unicamente di liquidi freddi. Non pre-riscaldare i tegami. |
| Hob ² Hood non funziona. | È stato coperto il pannello dei comandi. | Rimuovere gli oggetti dal pannello dei comandi. |
| Hob ² Hood funziona, ma solo la luce è accesa. | Hai attivato la modalità H1. | Modificare la modalità su H2 - H6 o attendere l'avvio della modalità automatica. |
| Hob ² Hood le modalità H1 - H6 funzionano, ma la luce è spenta. | Ci potrebbe essere un problema con la lampadina. | Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato. |
| Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello. | I segnali acustici sono disattivati. | Attivazione dei segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|---|--|--|
| È stata impostata la lingua sbagliata. | È stata modificata la lingua per sbaglio. | Resettare tutte le funzioni ai valori predefiniti di fabbrica. Selezionare Reimposta tutto dal Menu. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura. Impostare Lingua, Luminosità e Volume acustico. |
| Si disattiva una zona di cottura. Si accende un messaggio di avvertenza che indica che la zona di cottura si sta per spegnere. | Spegnimento automatico disattiva la zona di cottura. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". Spegner e riaccendere il piano di cottura. |
|  e compare un messaggio. | Blocco è attiva. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| Compare O - X - A. | Sicurezza bambini è attiva. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
|  lampeggia. | Non ci sono tegami sulla zona. | Appoggiare una pentola sulla zona. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare una pentola adatta. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| | Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona. | Usare pentole delle dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici". |
|  e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura. | Spegner e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. |
| Si sente un bip costante. | Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. | Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione. |

9.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato

dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta dei dati

Modello IAE84881B
 Tipo 62 D4A 01 CA
 Induzione 7.35 kW
 Numero di serie.....
 AEG

PNC 949 597 498 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Prodotto in Germania
 7.35 kW



10.2 Licenze software

Il software contenuto in questo piano cottura è coperto da copyright e concesso su licenza BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 e altre licenze.

Controllare il testo completo della licenza su: Menu > Impostazioni > Assistenza tecnica > Licenza.

Sarà possibile scaricare il codice sorgente del software open source attenendosi al seguente hyperlink nella pagina web del prodotto.

10.3 Caratteristiche tecniche zone di cottura

| Zona cottura | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata massima [min.] | Diametro delle pentole [mm] |
|---------------------|---|----------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Anteriore sinistra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Posteriore sinistra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Anteriore centrale | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Posteriore destra | 2300 | 3600 | 10 | 205 - 240 |

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai

dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

10.4 Sensore alimenti Caratteristiche tecniche

Sensore alimenti è approvato per un uso a contatto con gli alimenti.

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Frequenza di funzionamento | 433,05 - 434,73 MHz |
| Potenza massima di invio segnale | 5 dBm |
| Intervallo di temperatura | 0 - 120°C |
| Ciclo di misurazione | 3 secondi |

11. EFFICIENZA ENERGETICA

11.1 Informazioni sul prodotto conformemente a EU 66/2014 valido solo per il mercato UE

| | | |
|--|-----------------------------|-------------|
| Identificativo modello | IAE84881IB | |
| Tipo di piano di cottura | Piano di cottura da incasso | |
| Numero di zone di cottura | 4 | |
| Tecnologia di calore | Induzione | |
| Diametro delle zone di cottura circolari (Ø) | Anteriore sinistra | 21,0 cm |
| | Posteriore sinistra | 21,0 cm |
| | Anteriore centrale | 14,5 cm |
| | Posteriore destra | 24,0 cm |
| Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking) | Anteriore sinistra | 179,6 Wh/kg |
| | Posteriore sinistra | 189,1 Wh/kg |
| | Anteriore centrale | 180,2 Wh/kg |
| | Posteriore destra | 185,2 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob) | 183,5 Wh/kg | |

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni


Le misure energetiche relative alla zona di cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.


11.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.aeg.com/shop



867366379-A-482020



AEG