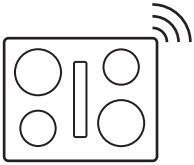
AEG

aeg.com/register



PE9000B80

IT Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.

Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..... 2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 5
3. INSTALLAZIONE..... 8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 12
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.. 15
6. USO QUOTIDIANO..... 17
7. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE..... 27
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI..... 28
9. CURA E PULIZIA..... 30
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 33
11. DATI TECNICI..... 39
12. EFFICIENZA ENERGETICA..... 40
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 42

1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA 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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall’elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l’apparecchiatura e i dispositivi mobili con l’app dedicata.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall’apparecchiatura durante l’uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l’uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un’indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l’apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- ATTENZIONE! Si deve sorvegliare il processo di cottura (anche le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurare la buona ventilazione nell'ambiente in cui è installata l'apparecchiatura per evitare la circolazione di gas provenienti da apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili, comprese fiamme libere.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano bloccate e che l'aria raccolta dall'apparecchiatura non venga convogliata in un tubo utilizzato per lo scarico di fumo e vapore da altre apparecchiature apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.

- Pulire regolarmente il filtro della cappa e rimuovere i depositi di grasso dall'apparecchiatura per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'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.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere

posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.
- 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 due 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 effettuati da un elettricista qualificato in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- In caso di installazione dell'aspiratore e laddove gli accessori siano presenti o obbligatori (valvola a parete, interruttore per finestra e/o aprifinestre), i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- L'apparecchiatura deve essere collegata
- 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 un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- 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.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

2.3 Utilizzo

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da una persona qualificata.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su “off” dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l’apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l’acqua.
- Non utilizzare l’apparecchiatura come superficie di lavoro e non metterci gli alimenti a diretto contatto.
- Se la superficie dell’apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell’olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai fiamme libere quando la cappa integrata è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall’olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L’olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all’olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull’apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l’apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- 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 attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro della cappa quando la cappa integrata o l’apparecchiatura sono in funzione.
- Non utilizzare mai la cappa integrata senza il filtro della cappa.
- Non coprire l’ingresso della cappa integrata con pentole.
- Non aprire il coperchio inferiore quando la cappa integrata o l’apparecchiatura sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino alla cappa integrata per evitare il rischio che restino intrappolati.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Sensore alimenti

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.

- Usare il 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 il Sensore alimenti nel forno o nel microonde.
- Verificare che il Sensore alimenti sia sempre all'interno degli alimenti o del liquido fino al livello minimo indicato.
- Pulire Sensore alimenti prima e dopo ogni utilizzo. Attenzione, la punta Sensore alimenti è affilata.
- Utilizzare solo detergenti neutri. Non utilizzare prodotti abrasivi, panni pulenti abrasivi, solventi o oggetti metallici. Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie. L'impugnatura in silicone potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento del Sensore alimenti.
- Utilizzare la confezione originale per conservare e caricare la Sensore alimenti.
- Assicurarsi che Sensore alimenti sia fredda, pulita e asciutta prima di posizionarla nel caricabatterie.
- Conservare la Sensore alimenti in un luogo sicuro e asciutto fuori dalla portata dei bambini.

2.5 Cura 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.
- Pulire l'apparecchiatura con acqua tiepida e un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

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.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

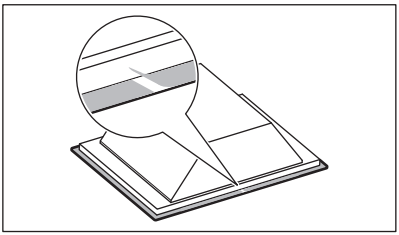
Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

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 Fissaggio della guarnizione



Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo 2x6 mm in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del piano in. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano cottura.
3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

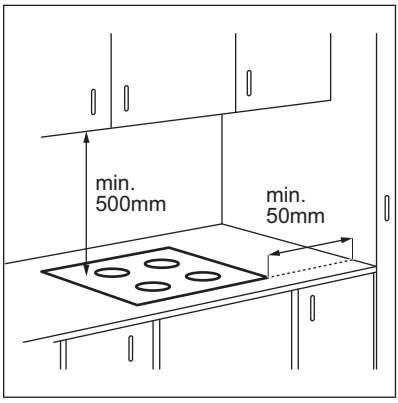
Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

3.4 Montaggio

Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

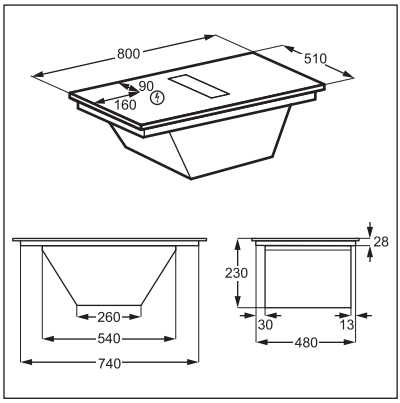
Seguire lo schema di collegamento del piano cottura e lo schema di collegamento dell'interruttore per finestra (ove applicabile) riportato nel libretto di installazione e/o sulle etichette sotto il piano cottura.

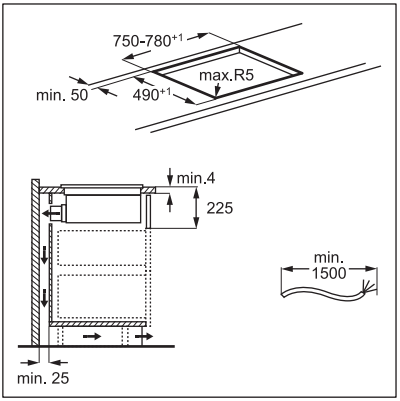
Solo per paesi selezionati
In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acquistarlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. Fare riferimento al libretto di installazione.



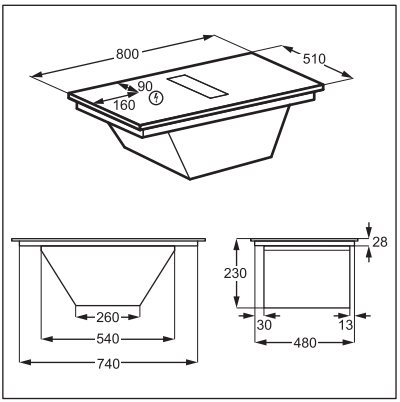
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

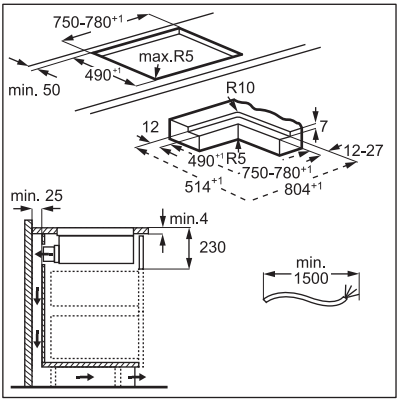
INSTALLAZIONE SU TOP

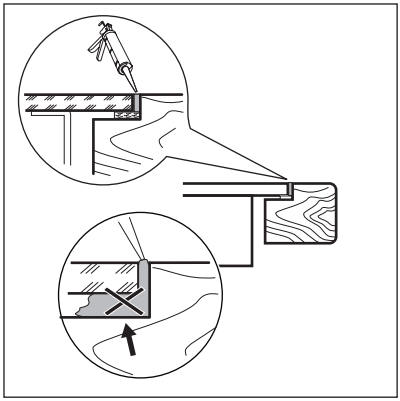




INSTALLAZIONE INTEGRATA







Cercare il video tutorial “Come installare il piano cottura con estrattore a induzione AEG” digitando il nome completo indicato nell’immagine sottostante.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction extractor hob

Montaggio dell’alloggiamento filtro
L’apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione.

Prima del primo utilizzo assicurarsi di inserire i filtri al carbone a lunga durata all’interno dell’alloggiamento con le maniglie rivolte verso l’interno. Fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa". Una volta montato l'alloggiamento del filtro, inserirlo nel sistema della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

3.5 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo e può essere messo in funzione solo con una presa di sicurezza con fusibile da A .
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo che resiste a una temperatura di 125 °C o superiore.
- Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

⚠ AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

⚠ ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

⚠ ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

⚠ ATTENZIONE!

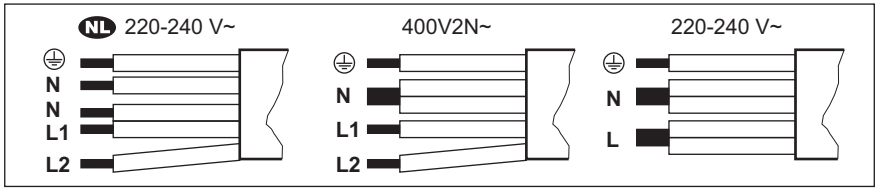
Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

Collegamento bifase

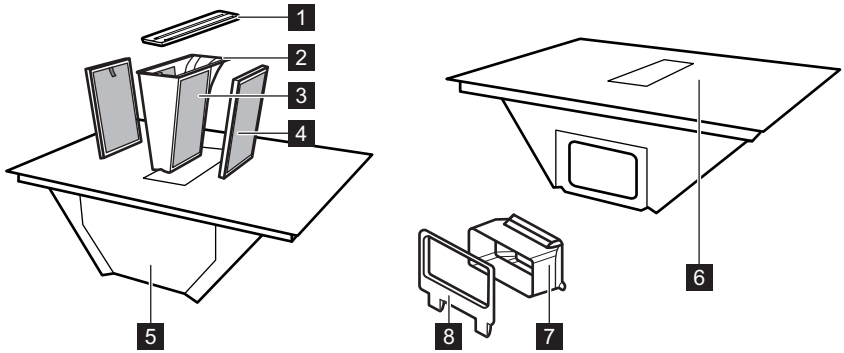
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



NL 220 - 240 V~		Collegamento bifase: 400 V2N~		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² o 3x4 mm²**	
⏚	Verde-giallo	⏚	Verde-giallo	⏚	Verde-giallo
N	Blu e blu	N	Blu e blu	N	Blu e blu
L1	Nero	L1	Nero	L	Nero e marrone
L2	Marrone	L2	Marrone		

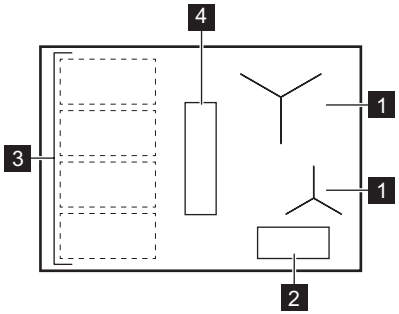
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica del prodotto



1 Griglia
2 Alloggiamento del filtro antigrasso
3 Filtro antigrasso (non rimovibile)
4 Filtro a carbone a lunga durata
5 Vaschetta di raccolta (sotto il sistema della cappa)
6 Piano cottura
7 Adattatore del condotto dell'aria
8 Raccordo del condotto dell'aria per la parete posteriore

4.2 Disposizione del piano di cottura



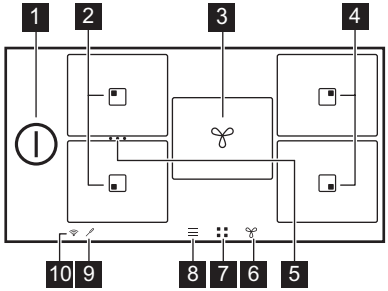
1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi
3 La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni
4 Cappa

ⓘ

Per informazioni dettagliate sulle dimensioni delle zone di cottura rimandiamo a “Dati tecnici”.

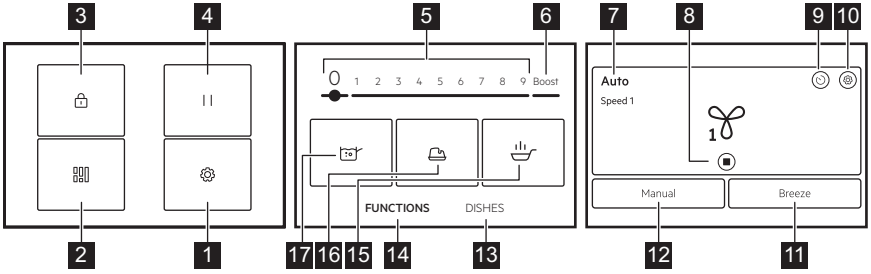
4.3 Disposizione del pannello dei comandi

Vista principale



	Simbolo	Descrizione
1	⏻	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	▣	Zona con le funzioni Rosolare in padella e Bollire.
3		Per impostare le funzioni della cappa.
4	▣	Zona con la funzione Bollire.
5	•••	Un collegamento per Flex Bridge. Per passare tra le tre modalità disponibili: Standard, Big Bridge e Max Bridge. La funzione combina due zone di cottura in segmenti.
6		Tasti di scelta rapida per le funzioni della cappa.
7	⊞	Per aprire la panoramica della zona.
8	☰	Per aprire Menu.
9		La spia Sensore alimenti.
10		La spia WiFi.

Vista espansa



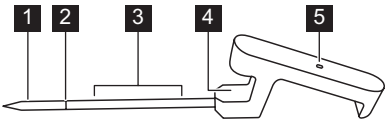
L’elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

	Simbolo	Descrizione
1		Impostazioni. Per aprire le impostazioni del piano di cottura.
2		Flex Bridge. Per passare da una modalità all'altra delle tre disponibili: Standard, Big Bridge e Max Bridge. La funzione combina due zone di cottura in segmenti.
3		Blocco tasti. Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
4		Pausa. Per impostare tutte le zone di cottura che funzionano sul livello di potenza più basso.
5	1 - 9	Per impostare un livello di potenza.
6	Boost	Per attivare il livello di potenza massimo.
7	Manuale / Auto	Per visualizzare l'impostazione corrente della ventola della cappa.
8		Per arrestare/riavviare la cappa.
9		Timer della cappa. Per impostare il timer della cappa.
10		Impostazioni della cappa. Per aprire le impostazioni della cappa.
11	Brezza	Per attivare la funzione Brezza.
12	Manuale	Per aprire le impostazioni manuali della cappa.
13	Piatti	Per selezionare programmi automatici preimpostati per diversi tipi di cibo.
14	FUNZIONI	Per selezionare programmi automatici per diversi metodi di cottura.
15		Rosolare in padella. Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo.
16		Fusione. Per sciogliere prodotti diversi, ad es. cioccolato o burro.
17		Bollire. Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.

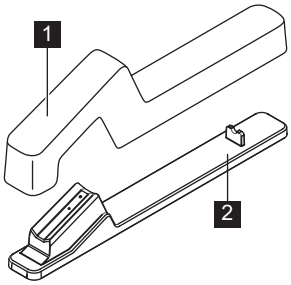
Navigazione del display

Simbolo	Descrizione
OK	Per confermare la selezione o l'impostazione.
X	Per chiudere la finestra a comparsa.
	Per comprimere / espandere le istruzioni sul display.
	Per attivare / disattivare le opzioni.
〈 〉	Per andare indietro / avanti di un livello nel Menu.

4.4 Sensore alimenti



1. Punto di misurazione
2. Segno di livello minimo
3. Intervallo di immersione consigliato (per liquidi)
4. Gancio per posizionare il Sensore alimenti sul bordo
5. Luce di controllo

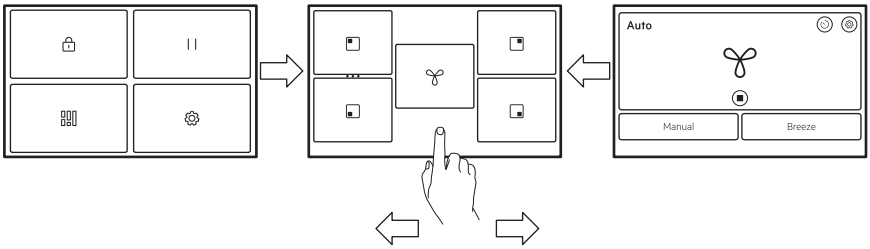


1. Copertura
2. Stazione di ricarica

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

> ⚠ **AVVERTENZA!**
>
> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Navigazione nel display



Per spostarsi tra le schermate, toccare i simboli nella parte inferiore del display. È anche possibile scorrere verso sinistra per gestire le impostazioni per la cappa o verso destra per raggiungere Menu.

> ⓘ
>
> Se il display non reagisce immediatamente, assicurarsi di sfiorare il centro del simbolo / dell'opzione scelta o provare con una pressione un po' più lunga.

5.2 Primo collegamento alla rete elettrica

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

È possibile modificare l'impostazione in Menu > Impostazioni > Configurazione. Fare riferimento alla sezione "Uso quotidiano".

5.3 FlexPower

FlexPower definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

All'inizio, l'apparecchiatura funziona sul massimo livello di potenza possibile. Sarà possibile modificare la potenza massima se l'impianto non supporta la piena potenza.

ⓘ

Se il livello di potenza è inferiore a 2.000 W, non è possibile attivare programmi automatici (Piatti o FUNZIONI).

1. Accendere il piano cottura.
2. Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano disattivate.
3. Toccare ☰ sul display per aprire il Menu.
4. Selezionare Impostazioni > Configurazione > FlexPower e scegliere il livello di potenza appropriato.
5. Toccare 〈 o X. Seguire le istruzioni sul display per confermare la selezione.

⚠ **ATTENZIONE!**

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

5.4 Connessione app/Wireless

Per utilizzare l'app, il piano cottura deve essere collegato alla rete wireless. WiFi è attivata per impostazione predefinita.

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > WiFi.
3. Toccare ⬬ per attivare WiFi.

Il piano cottura è ora pronto per connettersi alla rete wireless e all'app.

4. Sfiorare CONNETTI.
5. Scaricare all'app. Eseguire la scansione del codice QR che si trova sul retro del manuale dell'utente o scaricare l'app direttamente dall'app store.
6. Aprire l'app e registrarsi per ottenere un account.
7. Aggiungere una nuova apparecchiatura.
8. Seguire le istruzioni nell'app per completare il processo di connessione.

Modifica/Disattivazione della connessione di rete

Per scollegare il piano cottura dalla rete domestica:

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > WiFi:
   - Per disconnettersi dalla rete wireless, sfiorare DISCONNETTI.
   - Per disattivare WiFi, toccare ⬬.

Per collegare il piano di cottura alla nuova rete wireless, fare riferimento alla sezione "Collegamento wireless/app" riportata sopra.

5.5 Associazione e taratura Sensore alimenti

Il piano cottura non è associato alla Sensore alimenti al momento della consegna. Associare prima del primo utilizzo o quando lo si sostituisce con uno nuovo.

Per garantire temperature accurate, calibrare sempre Sensore alimenti dopo l'associazione.

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > Bluetooth.
3. Toccare ⬬ per attivare Bluetooth.

Il piano cottura trova automaticamente gli accessori disponibili. Se la Sensore alimenti non appare nell'elenco, assicurarsi che sia carica. Scuotere o sfiorare due volte finché la luce non inizia a lampeggiare.

4. Scegliere Sensore alimenti dall'elenco e seguire le istruzioni sul display per completare il processo di associazione.

Dopo l'associazione il display mostra automaticamente la schermata di calibrazione.

5. Sfiorare AVVIO e seguire le istruzioni sul display per completare il processo di calibrazione.

Se non si calibra Sensore alimenti in questa fase, è possibile farlo in un secondo momento. Scegliere nuovamente le impostazioni Bluetooth e selezionare Sensore alimenti per continuare la configurazione. Per utilizzare tutte le funzioni Sensore alimenti, eseguire prima la taratura.

Ripristino/rimozione di Sensore alimenti

In qualsiasi momento, è possibile reimpostare la Sensore alimenti o scollegarla dal piano cottura.

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > Bluetooth.

Il display mostra la Sensore alimenti collegata.

3. Toccare Sensore alimenti.
   - Per calibrare nuovamente Sensore alimenti, sfiorare REIMPOSTA.
   - Per rimuovere Sensore alimenti dal piano cottura, toccare 🗑.

Per collegare nuovamente Sensore alimenti o aggiungerne una nuova, fare riferimento alla sessione “Associazione taratura Sensore alimenti”.

6. USO 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 disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- Non si seleziona l’impostazione di calore 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 spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea o non vi sono pentole su una determinata zona. La zona di cottura a induzione si disattiva automaticamente dopo 50 secondi.
- Non è stata disattivata 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 impostazione di calore e tempo dopo il quale il piano cottura si spegne:

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore

> ⓘ
>
> Quando si usa Rosolare in padella il piano cottura si disattiva dopo 1.5 ore. Per Fusione il piano cottura si disattiva dopo 6 ore.

6.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva se le pentole sono state posizionate sulle zone di cottura e disattiva le zone di cottura se non sono più rilevabili le pentole.

- Se si mettono prima le pentole su una zona di cottura e poi si attiva il piano cottura, sulla panoramica della zona di cottura corrispondente viene visualizzata una barra grigia.
- La barra non viene visualizzata se non sono presenti delle pentole sulla zona di cottura o se le pentole non possono essere rilevate a causa di un

posizionamento errato o del materiale inadatto.
- Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, la pamoramica della zona di cottura corrispondente inizia a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente. Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura prima del tempo indicato.

6.4 Utilizzo delle zone di cottura

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

ⓘ

Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a “Consigli e suggerimenti”.

Per attivare la zona di cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura e toccare il relativo simbolo della zona. I programmi disponibili vengono visualizzati sul display. Impostare il livello di calore o selezionare una delle funzioni automatiche.

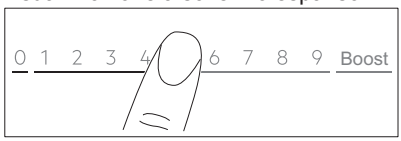
Per tornare alla vista principale, toccare il X nell’angolo in alto a destra.

Quando le altre zone di cottura sono attive, l’impostazione di calore per la zona che si desidera usare potrebbe essere limitata. Fare riferimento alla funzione “Gestione potenza”.

6.5 Impostazione di calore

1. Attivare il piano cottura.
2. Posizionare la pentola sulla zona di cottura selezionata e toccare il simbolo della zona pertinente.
3. Toccare o scorrere il dito per impostare il livello di calore.

Le icone del livello di potenza 1-9 diventano più grandi e la barra sottostante diventa rossa per indicare l’impostazione di potenza corrente. Quando si seleziona il livello di potenza, la schermata passa alla visualizzazione a schermo espanso.



È anche possibile modificare il livello di calore nella schermata della panoramica della zona. Per passare alla schermata della panoramica della zona, toccare il centro della visualizzazione a schermo espanso. Per modificare il livello di calore toccare — o +. Per aprire la visualizzazione a schermo espanso, toccare il livello di potenza.

6.6 Boost

Questa funzione aumenta la potenza disponibile per le zone di cottura a induzione. La funzione può essere attivata per la zona di cottura solo per un periodo di tempo limitato. Dopo questo periodo la zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza massimo.

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Sfiorare Boost per attivare la funzione.

La funzione si disattiva automaticamente. Per disattivare manualmente la funzione, selezionare la zona e modificare il livello di calore a 0.

ⓘ

Boost non funziona quando:
- Flex Bridge funziona nelle modalità Standard e Max Bridge,
- la potenza all’interno di una fase è insufficiente (fare riferimento a “Gestione potenza”).

ⓘ

Per i valori di durata massimi si rimanda ai "Dati tecnici".

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

⚠ AVVERTENZA!

Finché l'indicatore III / II / I è acceso, esiste il rischio di ustioni da 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 riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

III - continua la cottura,

II - mantieni caldo,

I - calore residuo.

La spia può anche comparire:
- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde su una zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

6.8 Modalità Mantenere in caldo

Questa funzione mantiene gli alimenti caldi con l'impostazione di temperatura bassa.

Modalità Mantenere in caldo è disponibile solo quando la zona di cottura è ancora calda al termine del processo di cottura (con un'icona di calore residuo visibile) e le pentole rimangono sulla zona. La funzione non si attiva con una zona di cottura fredda.

1. Toccare il per attivare il Modalità Mantenere in caldo.

Modalità Mantenere in caldo funziona fino allo spegnimento.

2. Per interrompere la funzione, toccare il nell'angolo sinistro superiore del display.

Se necessario, è possibile impostare un timer. Fare riferimento a "Opzioni timer".

6.9 Opzioni timer

ECO Timer

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

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il ECO Timer emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell'impostazione di calore e dalla durata della cottura.

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo. Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente.

1. Impostare prima il livello di potenza per la zona di cottura corretta e quindi la funzione.
2. Toccare il simbolo della zona.
3. Sfiorare .

La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.

4. Selezionare la Arresta zona casella per attivare la funzione.
5. Impostare l'ora.
6. Toccare OK per confermare.

Inoltre è possibile scegliere il X per annullare la selezione.
È possibile modificare le impostazioni ECO

Timer durante la cottura: toccare il con il valore del timer, quindi toccare MODIFICA.

Quando il tempo scade sul timer, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata una finestra a comparsa. Sfiorare OK per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione, impostare il livello di calore su **0**. In alternativa toccare il del valore del timer, toccare il X e confermare la selezione quando compare una finestra a comparsa.

Timer

È possibile utilizzare questa funzione quando la zona di cottura è attivata.

La funzione non ha alcun effetto sulle altre funzioni attive contemporaneamente.

1. Selezionare una zona di cottura qualsiasi. Il relativo cursore compare sul display.
2. Sfiorare .
La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.
3. Deelezionare la casella Arresta zona per attivare la funzione.
4. Impostare l'ora.
5. Toccare OK per confermare.

Inoltre è possibile scegliere il X per annullare la selezione.
È possibile modificare le impostazioni Timer durante la cottura: toccare il con il valore del timer, quindi toccare MODIFICA.

Quando il tempo scade sul timer, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata una finestra a comparsa. Sfiorare OK per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione toccare il con il valore del timer, toccare il X e confermare la scelta quando viene visualizzata una finestra a comparsa.

6.10 Pausa

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Non è possibile attivare la funzione se è in esecuzione un programma automatico (Piatti o FUNZIONI).

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

La funzione non interrompe le funzioni del timer. Al termine della funzione timer, toccare un punto qualsiasi dello schermo per interrompere il segnale acustico.

1. Sfiorare per aprire Menu.
2. Toccare per attivare la funzione.

Il livello di potenza viene abbassato a (Modalità Mantenere in caldo) e il livello di velocità della ventola in modalità Manuale viene abbassato a 1.
Per disattivare la funzione, sfiorare RIAVVIA.

Verranno ripristinate le impostazioni di calore precedenti.

6.11 Blocco tasti

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore/della velocità della cappa.

1. Impostare il livello di calore.
2. Sfiorare per aprire Menu.
3. Sfiorare nuovamente per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, tenere premuto SBLOCCA per 4 secondi.

> Quando si disattiva il piano cottura, si disattiva anche questa funzione.

6.12 Blocco Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura e della cappa.

1. Sfiorare per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni **>** Opzioni **>** Blocco Bambini.
3. Accendere l'interruttore e toccare le lettere E-U-O in ordine alfabetico per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, spegnere l'interruttore.

Potrebbe trascorrere un po' di tempo dopo l'attivazione prima che la funzione si avvii.

6.13 Informazioni generali Sensore alimenti

Sensore alimenti è una sonda di temperatura wireless. È possibile utilizzarla per regolare i parametri di cottura in base ai diversi tipi di alimenti e mantenerli durante tutto il processo di cottura. Il Sensore alimenti funge da termometro, che aiuta a monitorare la temperatura degli alimenti in fase di cottura.

È possibile attivare Sensore alimenti per Piatti e FUNZIONI, nonché la cottura manuale.

Sensore alimenti si collega al piano cottura tramite Bluetooth ed è ricaricabile. Secondo la norma: EN 60335 La Sensore alimenti deve essere caricata utilizzando solo la stazione di ricarica e l'adattatore di alimentazione inclusi nella confezione. Un minuto di ricarica fornisce fino a 8 ore di funzionamento.

Il colore della luce indica il comportamento Sensore alimenti:
- Rosso - ricarica
- Rosso lampeggiante - allarme / batteria scarica
- Verde - completamente carico
- Blu - connessione in corso

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. Posizionare la Sensore alimenti sul bordo della pentola o della padella accanto al gancio. Solo la parte metallica del Sensore di temperatura può entrare in contatto con alimenti e liquidi. Se cade in un liquido, rimuoverlo con attenzione utilizzando uno strumento adatto.

Suggerimenti per liquidi

- Immergere Sensore alimenti nel liquido 2-5 cm al di sopra del livello minimo per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Utilizzare il coperchio per risparmiare tempo ed energia. Spuntare il riquadro Uso del coperchio.

Suggerimenti per cibi solidi

- Seguire le istruzioni sul display per posizionare correttamente Sensore alimenti nel cibo per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Inserire la Sensore alimenti nella parte più spessa del cibo.
- Verificare che Sensore alimenti sia saldamente inserito negli alimenti.
- Per carne / pesce con uno spessore di 2 - 3 cm, la punta del Sensore alimenti dovrebbe raggiungere la parte inferiore della pentola.
- Rimuovere Sensore alimenti prima di capovolgere il pezzo di cibo, se necessario, quindi inserirlo nuovamente.
- Quando viene usata una plancha, verificare che l'impugnatura del Sensore alimenti resti al di fuori della sua superficie.

6.14 Cottura con Sensore alimenti

Assicurarsi che Sensore alimenti sia collegata, calibrata e caricata prima di iniziare la cottura. Vedere il capitolo "Preparazione al primo utilizzo".

Quando si utilizzano programmi automatici come "FUNZIONI" o "Piatti", utilizzare Sensore alimenti come ausilio aggiuntivo per misurare, impostare e regolare la temperatura desiderata della zona di cottura specificata per ciascun piatto o metodo di cottura. Fare riferimento a "FUNZIONI" e "Piatti".

1. Scegliere la funzione o il tipo di cibo dal menu.
2. Sfiorare ⁄ nell'angolo in alto a destra del display per impostare o regolare la temperatura desiderata.
   - Sarà possibile sfiorare OK la parte superiore della finestra pop-up per usare le impostazioni predefinite. Per disattivare in modo permanente la finestra pop-up, controllare la ☐ prima di attivare la funzione.
   - Per alcune funzioni sono disponibili consigli sostenibili sul display.
   - Per Rosolare 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.
   - Alcune delle opzioni iniziano con il pre-riscaldamento. Sarà possibile tracciare lo stato di avanzamento sulla barra di controllo.
   - Per la m aggior parte delle opzioni, ad esempio: Cottura sottovuoto e Sobbollire, sarà possibile modificare la temperatura predefinita.
   - Sarà possibile impostare il tempo di cottura predefinito o impostare il

proprio. Solo per Cottura sottovuoto il tempo di cottura minimo è predefinito.

3. Seguire le istruzioni nella finestra pop-up.
4. Una volta che il tempo impostato è scaduto e/o la temperatura desiderata è stata raggiunta, viene emesso un segnale acustico e compare una notifica. Per chiudere la finestra, sfiorare OK.

Scioglimento

Durante la cottura manuale, è possibile utilizzare Sensore alimenti come termometro per misurare la temperatura del piatto e per emettere un avviso al raggiungimento della temperatura desiderata.

1. Aprire il cursore per la zona di cottura e selezionare l'impostazione del calore.
2. Sfiorare nell'angolo in alto a destra del display.

Seguire le istruzioni visualizzate sul display.

3. Impostare la temperatura desiderata della piastra.

La temperatura attuale misurata Sensore alimenti è ora visibile nell'angolo destro del display. Toccare di nuovo per regolare la temperatura desiderata, se necessario.

4. Una volta che la zona di cottura raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico e compare una notifica.

6.15 FUNZIONI: Rosolare in padella

Questa funzione consente di impostare un livello di calore appropriato per friggere gli alimenti. Il piano cottura regola la temperatura in base ai diversi tipi di cibo e la mantiene lungo tutto il processo di cottura. Una volta impostato il livello di calore, non è necessaria alcuna regolazione manuale della temperatura.

⚠ ATTENZIONE!

Utilizzare solo pentole fredde.
Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una padella senza olio/grasso su una delle zone di cottura sul lato sinistro. È possibile combinare le quattro sezioni in due zone di cottura di dimensioni diverse o in un'area di cottura di grandi dimensioni utilizzando Flex Bridge.
2. Selezionare FUNZIONI > Rosolare in padella.
3. Collegare la Sensore alimenti, se necessario.

Sfiorare per regolare la temperatura.

4. Scegliere un livello di frittura.

Inizia il preriscaldamento.

5. Impostare una funzione timer, se necessario.

Il timer parte immediatamente.
Quando la padella raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Ora puoi inserire olio e cibo nella padella. Per chiudere la finestra e iniziare a friggere, toccare OK. Per arrestare manualmente la funzione, toccare 0 sulla barra di controllo.

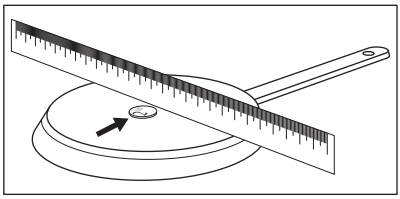
Consigli e suggerimenti:

- Seguire le istruzioni sul display su quando capovolgere il cibo o regolare il livello di calore.
- Sarà possibile modificare il livello di calore predefinito, se necessario.
- Per pezzi spessi di cibo o patate crude, utilizzare un coperchio durante i primi 10 minuti di frittura.
- Il riscaldamento di pentole pesanti può richiedere più tempo.
- Con le padelle laminate usare un livello di potenza basso, per evitare che si surriscaldino danneggiandosi.
- Non utilizzare pentole smaltate sottili. Può essere surriscaldato e danneggiato.

Pentole idonee per la funzione Rosolare in padella

Usare solo padelle dal fondo piatto. Per verificare se la padella è corretta:

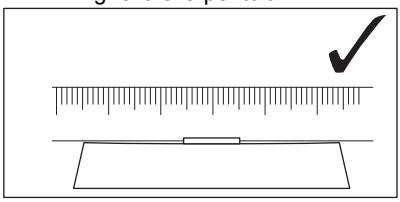
1. Rivoltare la pentola.
2. Mettere un righello sul fondo della padella.
3. Provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile, circa 1,7 mm) tra il righello e il fondo della padella.



a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra il righello e la pentola.



b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra il righello e la pentola.



6.16 FUNZIONI: Bollire

Questa funzione regola automaticamente il livello di calore in modo che l'acqua non vada in ebollizione in modo eccessivo quando raggiunge il punto di ebollizione.

La funzione Bollire richiede che la Sensore alimenti funzioni.

⚠ ATTENZIONE!

Non utilizzare la funzione con pentole vuote. Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una pentola riempita con acqua sulla zona di cottura. Il liquido deve coprire completamente il segno di livello minimo sulla Sensore alimenti.
2. Selezionare FUNZIONI > Bollire.
3. Collegare Sensore alimenti.
4. Impostare una funzione timer, se necessario.

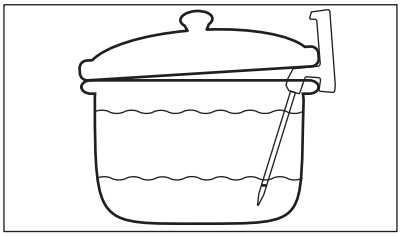
Il timer parte immediatamente.

5. Per interrompere manualmente la funzione, toccare il ⏹ nell'angolo sinistro superiore del display.

Una volta raggiunto il punto di ebollizione, il piano cottura riduce automaticamente il livello dell'impostazione del calore.

Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate.
- Caricare Sensore alimenti prima di cucinare.
- Calibrare Sensore alimenti prima dell'uso per determinare l'esatto punto di ebollizione.
- Riempire la pentola con acqua fredda o a temperatura ambiente. Il livello minimo del liquido deve coprire completamente il livello minimo contrassegnato sulla Sensore alimenti. Il livello massimo del liquido lascia almeno 4 cm di spazio sotto il bordo del contenitore.



- Aggiungere il sale una volta raggiunto il punto di ebollizione, se necessario.
- Utilizzare un coperchio per risparmiare energia. Prestare attenzione in fase di rimozione.

6.17 FUNZIONI: Fusione

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere alcuni prodotti, ad esempio cioccolata o burro.

⚠ ATTENZIONE!

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura.
2. Selezionare FUNZIONI > Fusione.
3. Impostare una funzione timer, se necessario.
4. Sfiorare OK.

Per interrompere manualmente la funzione, toccare il ⏹ nell'angolo sinistro superiore del display.

6.18 Piatti

Questa funzione consente di preparare alimenti diversi utilizzando programmi preimpostati dedicati a categorie cibo specifiche. La disponibilità dei programmi dipende dalla zona di cottura.

> ⚠ **ATTENZIONE!**
>
> Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura. È possibile combinare le quattro sezioni in due zone di cottura di dimensioni diverse o in un'area di cottura di grandi dimensioni utilizzando Flex Bridge.
2. Selezionare Piatti.
3. Selezionare il tipo di alimento.
4. Collegare la Sensore alimenti, se necessario.

Sfiorare ⁄ per regolare la temperatura.

5. Impostare una funzione timer, se necessario.
6. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.

A seconda del tipo di cibo e del programma selezionato, è possibile impostare e modificare i dettagli, ad esempio il grado di cottura, il livello di calore per la frittura, ecc.

Consigli e suggerimenti:

- I piatti cotti più spesso vengono aggiunti automaticamente all'elenco di Cucinati più frequentemente.
- È possibile aggiungere manualmente dei programmi all'elenco di Preferiti ♡.
- È possibile nascondere determinati programmi toccando 🗑. Per ripristinare i programmi, andare a Impostazioni > Configurazione > Piatti.

6.19 Lingua

1. Sfiorare ☰ per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Lingua.
3. Scegliere la lingua dall'elenco.

Per salvare la selezione, toccare il X o 〈. Quindi scegliere SÌ nella finestra pop-up.

Qualora venga scelta la lingua sbagliata, toccare ☰ > ⚙. Viene visualizzato un elenco. Selezionare la prima opzione in alto a sinistra, quindi la seconda opzione in alto a sinistra (in alternativa, la seconda opzione in alto a destra, a seconda della versione software). Scorrere verso il basso per scegliere la lingua corretta dall'elenco. Quando viene visualizzata la finestra pop-up, scegliere l'opzione a destra.

6.20 Suono tasti / Volume

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.

È anche possibile scegliere il livello del volume.

1. Toccare ☰ sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Suono tasti / Volume.
3. Scegliere l'opzione adeguata.

L'impostazione viene salvata automaticamente.

6.21 Luminosità

È possibile modificare la luminosità del display.

Sono disponibili 5 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 5 è il più alto.

1. Toccare ☰ per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Luminosità.
3. Scegliere il livello adeguato.

L'impostazione viene salvata automaticamente.

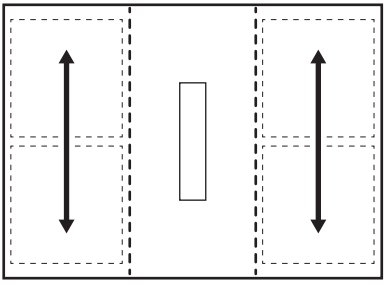
6.22 Gestione potenza

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). Il piano cottura controlla le impostazioni di

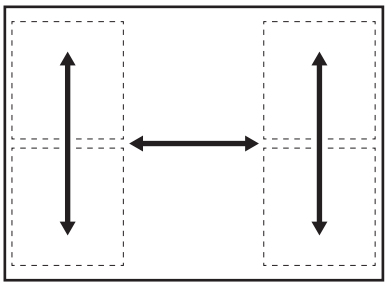
calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia di 3.680W. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Il livello di calore della zona di cottura selezionata per prima (o di una zona di cottura che usa FUNZIONI o Piatti) è sempre prioritario. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Il colore della barra di controllo mostra le opzioni disponibili per il livello di calore:
  - rosso - il livello di calore attuale,
  - bianco - il livello di calore massimo disponibile,
  - grigio chiaro - il livello di calore non disponibile (Gestione potenza è in funzione).
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



Se la potenza totale del piano di cottura è limitata (1500 W - 6000 W), la funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Vedere il capitolo “Prima di utilizzare l’apparecchiatura per la prima volta” > “FlexPower”.



6.23 Funzioni della cappa

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Manuale modalità

La cappa può funzionare insieme al piano cottura durante la sessione di cottura e anche quando il piano cottura è spento.

1. Sfiorare per aprire le opzioni della cappa.
2. Toccare o far scorrere il dito per impostare il livello di velocità della ventola.
3. Per disattivare la cappa, sfiorare 0.

Auto

La funzione regola automaticamente il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. La funzione viene solitamente attivata per impostazione predefinita.

La modalità Auto ha diverse modalità di ventilazione disponibili. Per modificare la configurazione, selezionare > > Ventola automatica.

È possibile attivare la funzione mentre il piano cottura è acceso e nessuna delle zone di cottura è attiva, o in qualsiasi momento durante la sessione di cottura.

Se si attiva la funzione mentre il piano di cottura è spento, nessuna delle zone di cottura è in funzione e non è visibile calore residuo sul pannello di controllo, la funzione si spegnerà automaticamente dopo alcuni secondi.

1. Tenere premuto ⏻ per attivare il piano cottura.
2. Sfiorare .
3. Se la funzione non è attiva per impostazione predefinita, premere Auto per attivarla.
4. Posizionare le pentole sul piano cottura e selezionare un livello di impostazione del calore. Aumentare o diminuire il livello di impostazione del calore in base alle necessità.

La cappa reagirà alla temperatura della zona di cottura, aumentando o diminuendo di conseguenza il livello di velocità della ventola. Compare l'icona della ventola con il numero corrispondente alla velocità della ventola.

5. Sfiorare il ■ su una zona di cottura attivata per disattivare la zona di cottura o ⏻ per disattivare il piano cottura.

Auto verrà eseguito per un certo periodo di tempo a seconda della modalità impostata. Anche se il calore residuo è basso, Brezza potrebbe avviarsi. La ventola cappa continuerà a funzionare finché l'indicatore del calore residuo è visibile.

La velocità della ventola può essere regolata manualmente durante la cottura sfiorando > Manuale.

Per disattivare la funzione, toccare il > ■.

Se si disattiva il piano cottura mentre Auto è attivo, la funzione verrà memorizzata per la sessione di cottura successiva.

Timer della cappa

Utilizzare questa funzione per impostare il tempo di funzionamento della cappa.

Non è possibile impostare il timer della cappa se quest'ultima è disattivata.

1. Sfiorare > .
2. Impostare l'ora.
3. Sfiorare OK per avviare il timer.

Il timer inizia il conto alla rovescia.

- Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa smette di funzionare.
- È possibile impostare il timer della cappa mentre Auto è attivo. Se Auto disattiva la cappa prima dello scadere del tempo impostato, il timer viene azzerato.
- Se il timer disattiva la cappa prima di Auto, la funzione viene disattivata.
- In entrambi i casi Auto verrà attivato la prossima volta che si accende il piano cottura.

Boost

Questa funzione attiva la ventola della cappa alla massima velocità.

1. Sfiorare per aprire le opzioni della cappa.
2. Sfiorare o far scorrere il dito verso Boost per attivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico.

3. Sfiorare per aprire le opzioni della cappa, se necessario.

Sfiorare o far scorrere il dito in posizione 0 per disattivare la funzione, se necessario.

La funzione può funzionare per un massimo di 8 minuti. Successivamente, la velocità della ventola passa automaticamente a 3. Se necessario, è possibile attivare nuovamente la funzione.

Brezza

La funzione imposta la ventola della cappa a una velocità molto bassa. La ventola funziona a un livello di rumorosità minimo subito dopo l'attivazione. Utilizzare questa funzione dopo la cottura per rimuovere odori persistenti.

Per attivare la funzione quando il piano cottura è spento ed è visibile l'indicatore di calore III / II / I:

1. Sfiorare > Brezza.
2. Sfiorare OK per attivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico. viene visualizzato sul display.

3. Per impostare il timer, se necessario, sfiorare e .
4. Impostare l'ora.

Il tempo predefinito è impostato per 60 minuti.

Al termine del timer, la cappa si spegne automaticamente.

Asciugatura automatica

La funzione imposta automaticamente la ventola della cappa in modo che continui a funzionare dopo aver terminato la cottura e spento il piano cottura. La ventola funziona alla velocità minima per un 20 minuti. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, la funzione è attiva per impostazione predefinita.

Quando la funzione è attiva, il simbolo viene visualizzato nella schermata panoramica della zona. Il tempo di esecuzione rimanente è visibile sul display del timer della cappa. Non è possibile regolare il tempo impostato. Una volta terminato il ciclo, la ventola si spegne automaticamente.

Per interrompere la funzione mentre è in esecuzione:

1. Sfiorare .
2. Toccare il .

La ventola cappa si disattiva.

Per disabilitare completamente la funzione:

1. Sfiorare > > Asciugatura automatica.
2. Sfiorare il cursore per disattivare la funzione.

> Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per il ciclo completo.

7. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE

> **AVVERTENZA!**
> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 / ···Flex Bridge

La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. La combinazione delle sezioni può essere scelta selezionando la modalità adatta alle dimensioni delle pentole che si desidera usare. Sono disponibili tre modalità: Standard, Big Bridge e Max Bridge.

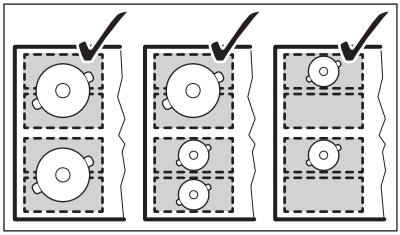
1. Posizionare le pentole sulle zone di cottura.
2. Toccare > Flex Bridge. È inoltre possibile utilizzare il ··· di scelta rapida visibile nella panoramica della zona.
3. Selezionare la modalità più adatta alle dimensioni delle pentole.
4. Impostare un livello di potenza.

> È possibile selezionare impostazioni di calore diverse per ogni area separata, creata da una determinata modalità.

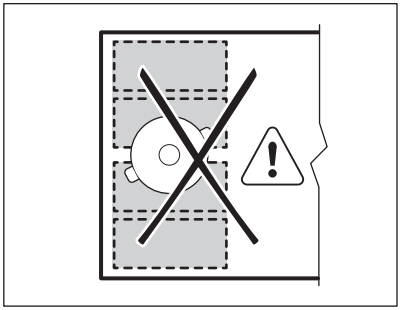
7.2 Flex Bridge modalità standard

Questa modalità combina le sezioni in due aree di cottura della stessa dimensione. Le due aree funzionano come zone di cottura indipendenti.

Posizione corretta delle pentole:



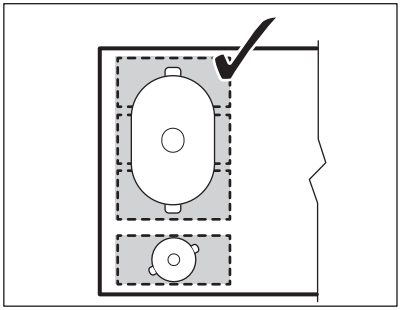
Posizione errata delle pentole:



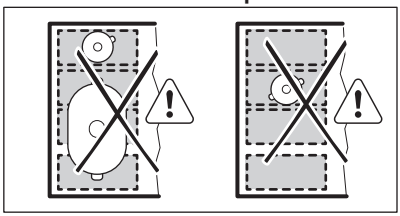
7.3 Flex Bridge Modalità Big Bridge

Questa modalità combina le tre sezioni posteriori in una sola area di cottura. La singola sezione anteriore funziona come una zona di cottura indipendente.

Posizione corretta delle pentole:



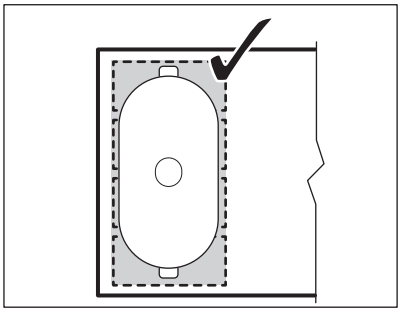
Posizione errata delle pentole:



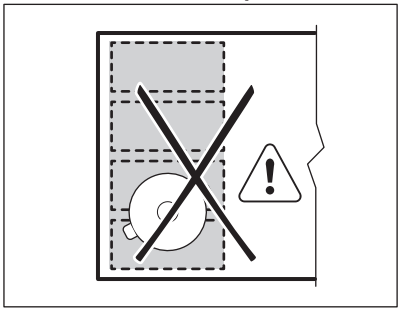
7.4 Flex Bridge Modalità Max Bridge

Questa modalità combina tutte le sezioni per formare un'area di cottura di grandi dimensioni. Puoi usarlo per cucinare con una padella grande o una plancha.

Posizione corretta delle pentole:



Posizione errata delle pentole:



8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Stoviglie

ⓘ

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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Per la funzione Rosolare in padella utilizzare solo padelle con il fondo piatto.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro , in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** 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 della pentola.

Dimensioni delle pentole

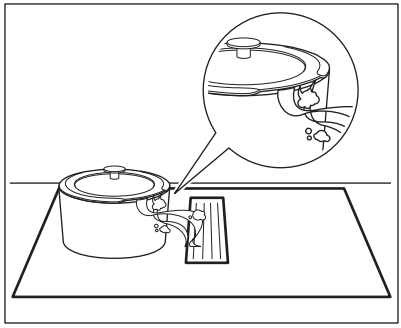
- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura” per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L’efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”).
  - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
  - Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

ⓘ

Vedere la sezione "Dati tecnici".

Coperchi con sfiato per il vapore

Per ottimizzare ulteriormente le sessioni di cottura con la cappa, è possibile utilizzare gli speciali coperchi dotati di sfiato per il vapore in combinazione con le pentole. I coperchi sono progettati per dirigere il vapore prodotto all'interno della pentola verso la cappa, riducendo al minimo gli odori di cottura indesiderati e l'umidità eccessiva in cucina. I coperchi sono acquistabili separatamente in diverse misure per i tipi di pentole più comuni. Per ulteriori informazioni, visita il nostro sito web.



8.2 Rumore durante il funzionamento

ⓘ

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

Rumore correlato alle pentole:

- 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.

Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica, la pentola viene rilevata dopo essere stata posizionata sul piano cottura.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

8.3 Consigli e suggerimenti per la cappa

- È possibile poggiare delle pentole sulla griglia mentre la cappa non è in funzione. Non causerà alcun danno.
- Quando la modalità Auto è attiva, la ventola si avvia a bassa velocità all'inizio di ogni sessione di cottura. La velocità aumenta gradualmente. È anche possibile regolare manualmente la velocità della ventola, se necessario.

9. CURA E PULIZIA

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

⚠ **AVVERTENZA!**

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

ⓘ

La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello spostamento delle pentole. È possibile pulire l'area nel modo descritto.

9.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti 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 cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la 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.

9.3 Pulizia della cappa

Griglia

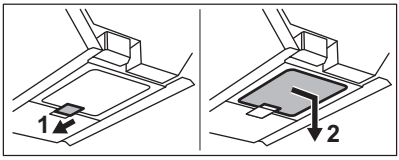
La griglia guida l'aria nella cappa. Inoltre, protegge il sistema della cappa ed impedisce che oggetti estranei cadano accidentalmente all'interno. La griglia è in . È possibile lavare la griglia a mano o in lavastoviglie. Pulire la griglia con un panno morbido.

Vaschetta di raccolta

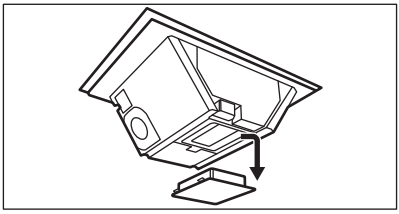
Una vaschetta di raccolta è situata sotto la cappa. Raccoglie la condensa creata durante il processo di cottura. In qualsiasi momento, l'acqua potrebbe gocciolare dal sistema della cappa nella vaschetta di raccolta. Ricordarsi di svuotare regolarmente la vaschetta. La vaschetta di raccolta è visibile dall'alto una volta rimossi la griglia, i filtri e il relativo alloggiamento.

Prima di accedere alla vaschetta di raccolta, assicurarsi di proteggere il contenuto del cassetto o dell'armadietto sotto il piano cottura da fuoriuscite accidentali.

1. Per accedere alla vaschetta di raccolta, sbloccare prima il fermo centrale posizionato sul retro. Far scorrere il fermo nella direzione opposta. Afferrare la vaschetta di raccolta con entrambe le mani e farla scorrere con cautela verso destra.



2. Spostare la vaschetta di raccolta verticalmente verso il basso. Fare attenzione per evitare che l'acqua fuoriesca.



3. Smaltire l'acqua e sciacquare la vaschetta di raccolta. È possibile lavare la lamiera dolci a mano (utilizzando acqua tiepida, sapone e un panno morbido/ spugna) o in lavastoviglie (ciclo standard).

> ⚠ **AVVERTENZA!**
>
> Assicurarsi che non penetri liquidi all'interno della cappa.

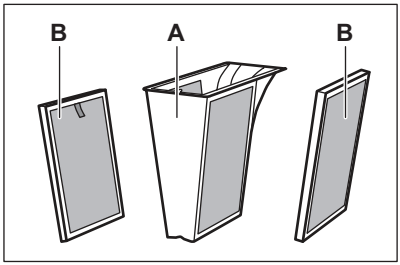
In caso di versamento di acqua o altri liquidi nel sistema della cappa:

1. Spegnere la cappa.
2. Sollevare la griglia e pulire accuratamente l'area della cappa con acqua tiepida, un panno umido o una spugna e un detergente delicato.
3. Rimuovere il liquido in eccesso raccolto sul fondo della cavità della cappa con una spugna o un panno asciutto.
4. Pulire il filtro, se necessario (fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa").
5. Svuotare la vaschetta di raccolta, se necessario.
6. Accendere la cappa, impostare la velocità della ventola sul livello 2 o più alto e lasciarla funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità residua.

9.4 Pulizia e rigenerazione dei filtri della cappa

L'unità filtrante è costituita dagli elementi seguenti: filtri antigrasso combinati con l'alloggiamento del filtro antigrasso **A** e i filtri a carbone rimovibili a lunga durata **B**.

> ⓘ
>
> L'apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione.



I filtri antigrasso **A** raccolgono grasso, olio e residui di cibo e impediscono loro di entrare nel sistema della cappa. I filtri a carbone a lunga durata **B**, contenenti schiuma di carbone attivo, neutralizzano il fumo e gli odori di cottura.

Pulire regolarmente i filtri e rigenerarli periodicamente:

- Pulire i filtri antigrasso **A** non appena il grasso accumulato è visibile. La frequenza di pulizia dipende dalla quantità di grasso e di olio utilizzati in cucina. Si consiglia di pulire i filtri una volta al mese o più frequentemente, se necessario.
- Pulire i filtri a carbone a lunga durata **B** solo quando il grasso accumulato è visibile.
- Rigenerare i filtri a carbone a lunga durata **B** solo quando la notifica è attiva. La notifica compare nella vista principale del display sotto forma di indicatore a punti gialli. Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al massimo 7 volte. Dopodiché i filtri devono essere sostituiti con quelli nuovi.
- Inoltre il piano cottura è dotato di un contatore integrato con notifica che ricorda di pulire i filtri antigrasso e di rigenerare i filtri al carbone a lunga durata. Il contatore per la notifica si avvia automaticamente quando si accende la cappa per la prima volta. Dopo 140 ore di utilizzo una finestra a comparsa e il punto accanto al simbolo della cappa appare per segnalare che è ora di pulire i filtri antigrasso **A** e di rigenerare i filtri a carbone a lunga durata **B**. Il punto viene visualizzato solo quando la ventola è spenta e rimane visibile fin quando non si ripristina la notifica o si sostituisce il filtro.

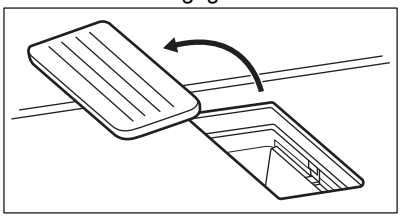
⚠ AVVERTENZA!

I filtri troppo saturi possono comportare un rischio di incendio.

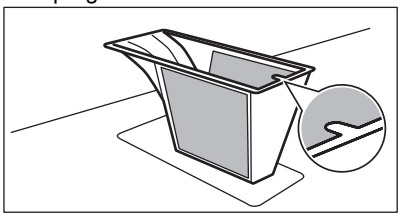
Smontaggio/rimontaggio dei filtri

I filtri e l'alloggiamento dei filtri antigrasso si trovano proprio sotto la griglia, al centro del piano cottura. Rimuoverli con attenzione: potrebbero essere scivolosi a causa del grasso accumulato.

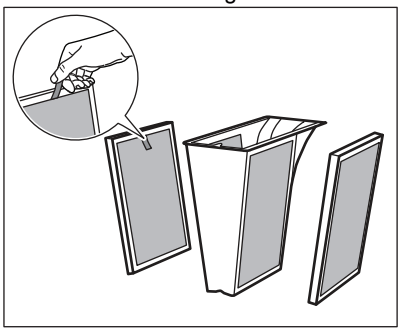
1. Rimuovere la griglia.



2. Estrarre l'alloggiamento dei filtri antigrasso afferrando l'impugnatura sporgente.



3. Estrarre i filtri a carbone a lunga durata afferrando la maniglia.



4. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia:
   a. Far scorrere i filtri a carbone a lunga durata nel sistema della cappa lungo le guide integrates.
   b. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso all'interno.
   c. Riposizionare la griglia.

Pulizia dei filtri antigrasso e dell'alloggiamento dei filtri antigrasso

1. Lavare accuratamente in acqua calda l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso utilizzando un detergente delicato, quindi risciacquarlo con acqua tiepida. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario.
   È possibile lavare i filtri antigrasso e il relativo alloggiamento in lavastoviglie in un ciclo standard con altri piatti nello stesso carico.

ⓘ

A seconda del tipo di detersivo e del numero di cicli della lavastoviglie, può verificarsi un lieve scolorimento della rete. Ciò non influisce sulle prestazioni del filtro antigrasso.

   Si sconsiglia di utilizzare della carta assorbente durante la pulizia/asciugatura dei componenti filtranti.
2. Lasciarlo asciugare a temperatura ambiente per un po' di tempo.
3. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso all'interno.
4. Selezionare > > Filtri. Scegliere il filtro e sfiorare REIMPOSTA.

Il contatore si riavvia.

Pulizia dei filtri al carbone a lunga durata

1. Lavare accuratamente i filtri in acqua calda senza detergenti. I detergenti possono danneggiare la capacità di filtrazione del carbone. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario. In alternativa, dopo aver rimosso la maggior parte dello sporco dai filtri, è possibile lavare i filtri in lavastoviglie a 65-70 °C (utilizzando un programma più lungo di 90 min), senza detergenti e senza stoviglie nello stesso carico.
2. Lasciare asciugare i filtri per almeno 24 h a temperatura ambiente. I filtri devono essere completamente asciutti prima di essere reinstallati.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.

Rigenerazione dei filtri al carbone a lunga durata

1. Pulire prima il filtro, come descritto sopra.
2. Mettere i filtri nel forno impostato a 100 °C per 120 min. Posizionare i filtri sul ripiano a filo centrale. Utilizzare una funzione del forno senza ventola.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.
4. Selezionare > > Filtri. Scegliere il filtro e sfiorare REIMPOSTA.

Il contatore si riavvia.

9.5 Pulizia del Sensore alimenti

- Pulire il Sensore alimenti prima del primo utilizzo.
- Utilizzare solo detergenti neutri.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, panni pulenti abrasivi, solventi o oggetti metallici.
- Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie.
- L'impugnatura in plastica potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento del Sensore alimenti.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Cosa fare se…

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Pausa è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
Il display non reagisce 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 di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ⏻.	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, rivolgersi a un Centro di assistenza tecnica autorizzato.
Dopo aver attivato i programmi automatici (Piatti o FUNZIONI), il piano cottura inizia a riscaldarsi, si arresta e poi ricomincia.	Questo è un controllo di sicurezza per garantire che Sensore alimenti sia in un contenitore per il quale sono stati attivati i programmi automatici (Piatti o FUNZIONI).	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.
	Il livello di FlexPower è troppo basso.	Modificare la potenza massima nel Menu. Vedera “Prima di utilizzare l’apparecchiatura per la prima volta”.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Sensore alimenti non risponde o il display mostra che Sensore alimenti non è stata trovata.	Sensore alimenti è scarica o la Bluetooth non è impostata.	Caricare Sensore alimenti. Collegare Sensore alimenti al piano cottura tramite Bluetooth. Fare riferimento alla sezione “Associazione e taratura Sensore alimenti”.
Il display mostra che la temperatura è superiore a 100°C.	Non è stata eseguita la calibrazione del Sensore alimenti oppure l’operazione è stata eseguita in modo errato.	Calibrare nuovamente il Sensore alimenti. Fare riferimento alla sezione “Associazione e taratura Sensore alimenti”.
	È stato messo troppo sale nell'acqua.	Non mettere il sale nell'acqua in ebollizione.
	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".
La temperatura degli alimenti è diversa rispetto a quanto previsto.	Il Sensore alimenti non è stato inserito correttamente.	Verificare che il punto di misurazione si trovi nella parte più spessa degli alimenti. Fare riferimento al capitolo “Uso quotidiano”.
La spia rossa sulla Sensore alimenti lampeggia.	Sensore alimenti è scarico o danneggiato.	Caricare Sensore alimenti. Nel caso in cui il problema persista, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
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.
I programmi automatici (Piatti o FUNZIONI) o Cottura sottovuoto vengono interrotti.	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.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Uso quotidiano".
È stata impostata la lingua sbagliata.	È stata modificata la lingua per sbaglio.	Seguire le istruzioni in “Utilizzo quotidiano”, “Lingua” per modificare la lingua sbagliata.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione delle pentole dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Il diametro del fondo della pentola non è corretto per la funzione attivata o la modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Utilizzare una pentola con diametro inferiore a 160 mm su una singola sezione della zona di cottura a induzione flessibile. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
Si disattiva una zona di cottura.	La funzione di Spegnimento automatico disattiva la zona di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura. Consultare la sezione "Uso quotidiano".
e viene visualizzato un messaggio.	Blocco tasti è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
Viene visualizzato E - U - O.	Blocco Bambini è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
La barra del livello di potenza lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona.	Collocare le pentole sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	Flex Bridge è in funzione. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Posizionare le pentole sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
E3 si accende.	Il collegamento elettrico è difettoso.	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e controllare il collegamento. Fare riferimento alla sezione “Installazione”.
E4 si accende.	Il sensore di temperatura della zona rileva una temperatura troppo alta o troppo bassa.	Lasciare raffreddare la zona di cottura o aumentare la temperatura ambiente oltre i 15 °C. Nel caso in cui il problema persista, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
E7 si accende.	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Assicurarsi che non ci sia nulla che blocchi la ventola. Se non c'è nulla che blocca la ventola e il problema persiste, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Le pentole si riscaldano per più di 5 minuti.	Il fondo della pentola non è compatibile con l'induzione.	Utilizzare pentole con il fondo idoneo (piatto, magnetico). Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
Il piano cottura non può connettersi alla rete wireless.	Il router blocca i nuovi membri della rete WLAN.	Assicurarsi che il router autorizzi i nuovi membri. Se necessario, riavviare il router.
	La connessione wireless nel piano cottura non è attivata.	Attivare il WiFi. Fare riferimento a "Operazioni preliminari", Connessione app/wireless.
	La frequenza del router è impostata su 5 GHz.	Modificare le impostazioni del router su 2,4 GHz o 2,4+5 GHz. Se il router supporta solo la frequenza di 5 GHz, il piano cottura non può connettersi.
	Il segnale della rete wireless è debole.	Avvicinare il router al piano cottura. Se necessario, utilizzare un ripetitore WiFi per potenziare il segnale.
Impossibile trovare il piano cottura nell'elenco di rete WLAN nelle impostazioni dell'app.	Il piano cottura è già collegato alla rete ma potrebbe non essere visibile.	Scollegare il piano cottura dalla rete. Fare riferimento al capitolo "Operazioni preliminari", Connessione app/wireless.
La barra di controllo della cappa lampeggia e la cappa non si avvia o si spegne.	La ventola può spegnersi da sola in determinate condizioni, ad esempio quando la stanza non è adeguatamente ventilata.	Aprire la finestra. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Fare riferimento ad "Assemblaggio". Se l'interruttore per finestra è già presente, assicurarsi che sia stato installato correttamente. Fare riferimento al libretto di installazione. Premere un simbolo qualsiasi. La cappa funziona di nuovo.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La ventola della cappa non funziona correttamente quando le funzioni della cappa sono attivate.	La temperatura ambiente intorno alla cappa è troppo alta. La circolazione dell'aria all'interno e intorno alla cappa è insufficiente.	Spegnere il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione di rete. Attendere almeno 10 secondi, quindi ricollegarlo. Altri suggerimenti: Provare a raffreddare la temperatura dell'area circostante. Estrarre il filtro della cappa e rimuovere l'umidità residua dall'interno della cappa. Vedere il capitolo "Pulizia e cura". Lasciare asciugare il sistema della cappa per un giorno, quindi riattivare la cappa.
La cappa non assorbe sufficientemente il vapore prodotto durante la cottura.	I coperchi delle pentole non sono posizionati correttamente.	Se i coperchi delle pentole non sono dotati di valvola di sfiato, assicurarsi di inclinarli in modo che il vapore rilasciato sia diretto verso la cappa. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti" per informazioni sugli speciali coperchi con sfiato del vapore consigliati per l'uso con la cappa integrata.
Nella vista principale del display compare un indicatore di puntini gialli.	Il filtro della cappa è troppo saturo.	Pulire e rigenerare il filtro della cappa e reimpostare la notifica. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".
Non è disponibile un livello di potenza superiore.	Gestione potenza entra in funzione e riduce la potenza massima.	Vedere la sezione "Utilizzo quotidiano", Gestione potenza.
La funzione Bollire non si avvia.	Il contrassegno laser sulla punta Sensore alimenti non è completamente immerso nel liquido. L'acqua è troppo calda. La Sensore alimenti non è carica.	Aggiungere più acqua nella pentola. Utilizzare acqua a temperatura ambiente. Caricare Sensore alimenti prima di avviare il processo di cottura.
La funzione Bollire non funziona correttamente.	La lettura della temperatura non è precisa perché Sensore alimenti non è calibrato.	Calibrare Sensore alimenti prima del primo processo di cottura.
Il riscaldamento con la funzione Rosolare in padella richiede molto tempo.	Le pentole sono troppo piccole, troppo pesanti o il fondo è irregolare.	Vedee la "Consigli e suggerimenti".

10.2 Qualora non sia 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 identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di assistenza tecnica.

11. DATI TECNICI

11.1 Targhetta identificativa

Modello PE9000B80
Tipo 67 D4A 05 FD
Induzione 7.35 kW
Numero di serie .....
AEG

PNC 949 598 460 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW

11.2 Connessione WiFi

Frequenza WiFi	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Boost [W]	Boost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1800	2800	10	145 - 180
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	minimo 105

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

11.4 Specifiche tecniche del Sensore alimenti

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

Frequenza di esercizio	2400 - 2483,5 MHz
Potenza massima di trasmissione	7 dBm
Gamma di temperatura	0 - 200°C
Ciclo di misurazione	2 sec

12. EFFICIENZA ENERGETICA

12.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

Identificazione modello		PE9000B80
Tipo di piano cottura		Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura		2
Numero di angoli cottura		1
Tecnologia di riscaldamento		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore destra Posteriore destra	14.5 cm 18.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Sinistra	L 41.8 cm l 24.8 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore destra Posteriore destra	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	191.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		185.9 Wh/kg

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

12.2 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

12.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.5 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2.0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare il capitolo "Prima del primo utilizzo".

12.4 Scheda informativa del prodotto e Informazioni sul prodotto per la cappa in conformità alla normativa Ecodesign e sull'etichettatura energetica dell'Unione Europea

Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore	AEG	
Identificatore del modello	PE9000B80	
Consumo energetico annuo - AEChood	32.7	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A+	
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32.0	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LEhood	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE hood	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m³/h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	550.0	m³/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	650.0	m³/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	50	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	66	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	69	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - Po	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - Ps	-	W
Informazioni aggiuntive secondo la (EU) Nr. 66/2014		
Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI hood	42.6	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	286.7	m³/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	449	Pa
Flusso d'aria massimo - Qmax	650.0	m³/h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	111.9	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle	-	lux

Apparecchiatura testata in conformità a: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Cappa - Risparmio energetico

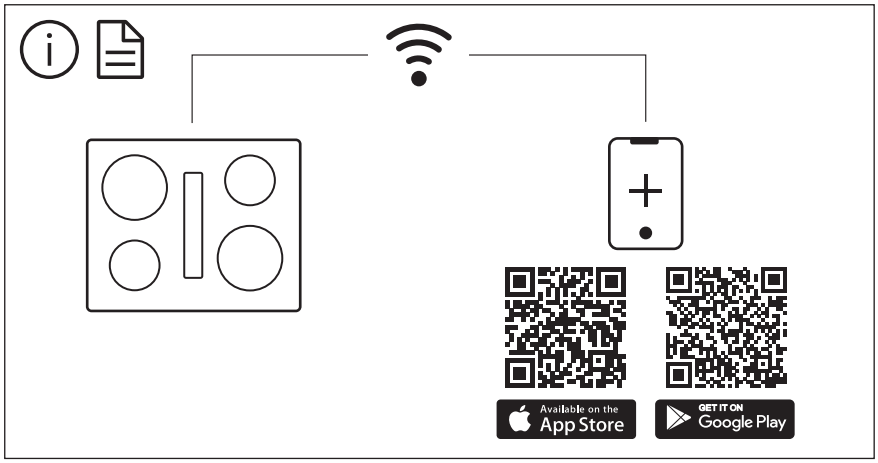
Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si inizia a cucinare, impostare la ventola della cappa su un livello di velocità basso. Una volta terminata la cottura, mantenere in funzione la cappa per alcuni minuti.
- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo. Si consiglia di utilizzare la funzione Boost solo in situazioni estreme.
- Pulire regolarmente il filtro della cappa e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.
- Utilizzare il diametro massimo del sistema del condotto per ottimizzare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore.

13. 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.

aeg.com



701133972-A-342025