

HK634201XB

Istruzioni per l'uso

Piano di cottura in
vetroceramica a
induzione

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti di qualità.

Per garantire il funzionamento ottimale e regolare dell'apparecchio, la preghiamo di leggere attentamente questo manuale d'istruzioni. In tal modo potrà eseguire ogni operazione alla perfezione e con la massima efficienza. Le consigliamo inoltre di conservare il manuale in un luogo sicuro, affinché possa consultarlo ogni volta che ne avrà bisogno. Infine, qualora l'apparecchio cambiasse proprietario, non dimentichi di consegnargli il presente manuale.

Le auguriamo di trarre la massima soddisfazione dal suo nuovo acquisto.

INDICE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	2	Impiego del Timer	9
INSTALLAZIONE	4	Avvio della funzione STOP+GO	9
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6	Blocco/sblocco del pannello comandi	10
FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	7	Sicurezza bambini	10
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	7	SUGGERIMENTI E CONSIGLI UTILI	10
Spegnimento automatico	7	PULIZIA E CURA	12
Livello di potenza	8	COSA FARE SE...	13
Riscaldamento automatico	8	CONSIDERAZIONI AMBIENTALI	14
Attivazione e disattivazione della funzione Power	8	Materiale di imballaggio	15

Con riserva di modifiche



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA



Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchio, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. L'utente deve acquisire dimestichezza con le funzioni e dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

Sicurezza generale



AVVERTENZA

Le persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza non devono utilizzare l'apparecchio. Per il funzionamento dell'apparecchio devono ricevere il controllo o le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.

Sicurezza bambini

- Solo gli adulti possono utilizzare questo apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Tenere tutto l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio quando è in funzione.

**AVVERTENZA**

Attivare la sicurezza bambini per evitare che bambini piccoli e animali domestici possano accendere accidentalmente l'apparecchio.

Sicurezza durante l'uso

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive.
- Spegnerne le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Pericolo di scottature! Non appoggiare sulla superficie di cottura oggetti metallici come posate o coperchi di pentole perché possono diventare roventi.
- Si raccomanda ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dal piano cottura acceso.

**AVVERTENZA**

Pericolo di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.

Uso corretto

- Controllare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico!
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o tagliere.
- Sull'apparecchio o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili (di plastica o alluminio).
- Prestare attenzione quando si collega l'apparecchio alle prese vicine. Non lasciare che i collegamenti elettrici siano a contatto con l'apparecchio o stoviglie calde. Non lasciare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

Per evitare danni all'apparecchiatura

- Il piano in vetroceramica può essere danneggiato dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può provocare graffi al piano in vetroceramica.
- Non mettere in funzione le zone di cottura con pentole o stoviglie vuote. Le stoviglie e il piano in vetroceramica potrebbero danneggiarsi.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non coprire mai nessuna parte dell'apparecchiatura con pellicola di alluminio.
- Non coprire lo spazio di 5 mm per la ventilazione tra il piano di lavoro e il mobile sottostante.

**AVVERTENZA**

In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare scosse elettriche.

INSTALLAZIONE

 **Prima dell'installazione**, annotare il numero di serie (N. serie) riportato sulla targhetta identificativa. **La targhetta identificativa dell'apparecchiatura è applicata sul lato inferiore.**

Modell HK634201XB	Prod.Nr. 949 593 313 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 2,8 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 2,8 kW
AEG-ELECTROLUX	  

Avvertenze per la sicurezza



AVVERTENZA

È assolutamente necessarie leggere!

Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato. Se è necessario, rivolgersi al fornitore.

L'installazione, gli allacciamenti e le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

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

Non apportate modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchio.

Rispettare rigorosamente le leggi, le disposizioni, le direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchio (norme di sicurezza, sul riciclaggio e norme sulla sicurezza elettrica ecc.)!

Rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi e dai mobili!

Installare una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, montare i cassetti direttamente sotto l'apparecchio solo se dispongono di un fondo di protezione.

Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!

Sigillare perfettamente lo spazio fra l'apparecchio e il piano di lavoro!

Proteggere il lato inferiore dell'apparecchio dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire per esempio da un forno o una lavastoviglie!

Non montare l'apparecchio direttamente accanto a porte e sotto finestre! In caso contrario, l'apertura di porte e finestre può provocare la rottura di pentole calde in seguito alla caduta dalla zona di cottura.



AVVERTENZA

Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica. Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

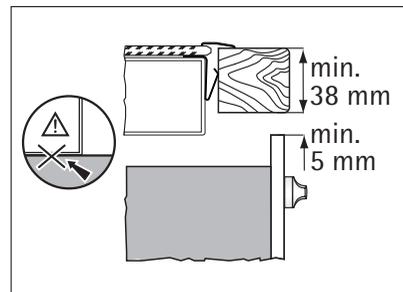
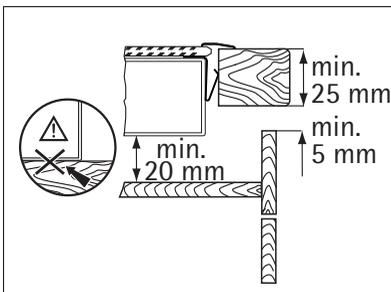
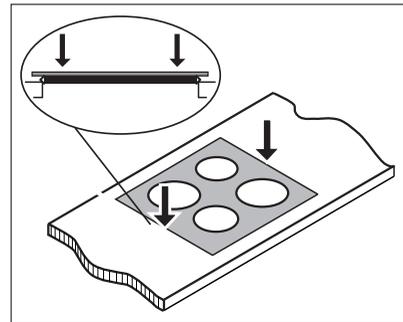
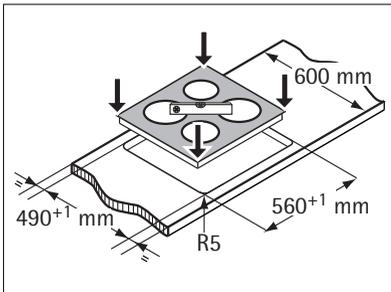
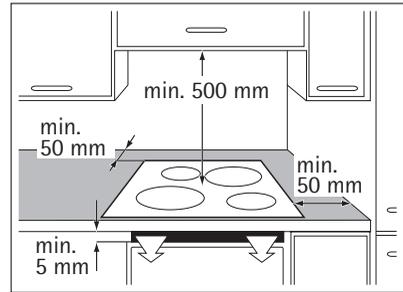
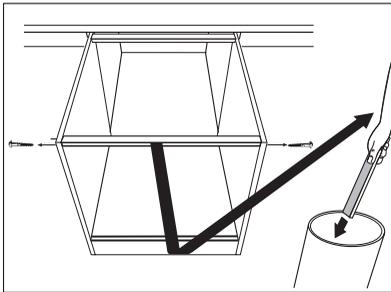
- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al morsetto di rete.
- Installare correttamente per garantire una protezione contro le scosse elettriche.
- Connessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- Un elettricista qualificato deve installare a regola d'arte i collegamenti elettrici.
- Scaricare la trazione sui cavi.

- Per il collegamento a 1 o 2 fasi, utilizzare un cavo di allacciamento alla rete tipo H05BB-F Tmax 90 °C (o superiore).
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C; o superiore). Contattare il servizio di assistenza locale.

L'impianto elettrico dell'apparecchio deve prevedere un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

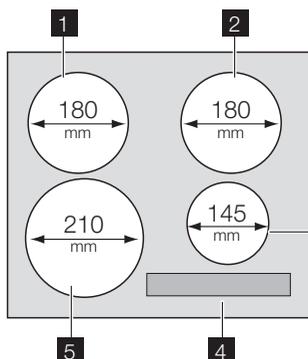
È necessario disporre di sezionatori idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e i relè.

Montaggio



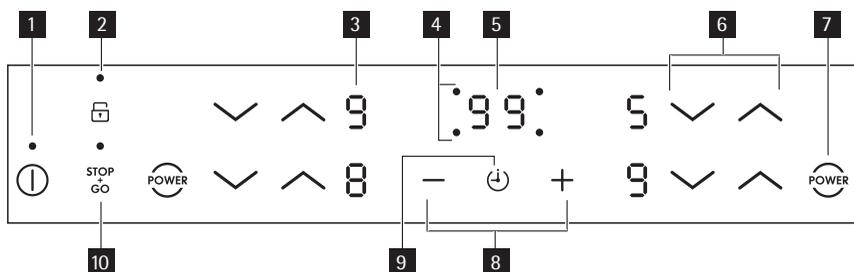
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Superficie di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione 1800 W
- 2** Zona di cottura a induzione 1800 W
- 3** Zona di cottura a induzione 1400 W con funzione Power 2500 W
- 4** Pannello comandi
- 5** Zona di cottura a induzione 2200 W con funzione Power 2800 W

Disposizione del pannello dei comandi



Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. Gli indicatori, i display e i segnali acustici segnalano quali funzioni sono attive.

	tasto sensore	Funzione
1	ⓘ	Accende e spegne il piano di cottura
2	🔒	Blocca/sblocca il pannello dei comandi
3	Display del livello di potenza	Indica il livello di potenza
4	Indicatore timer della zona di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo
5	display timer	Indica il tempo in minuti
6	^ / ∨	Aumenta o riduce il livello di potenza
7	POWER	Avvia la funzione Power
8	+ / -	Aumenta o riduce il tempo
9	🕒	Seleziona la zona di cottura
10	STOP + GO	attiva e disattiva la funzione STOP+GO

Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata
	La funzione Scaldavivande/STOP+GO è attiva
	La zona di cottura è in funzione
	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva
	La zona di cottura a induzione non rileva la presenza di pentole sul piano di cottura
	È presente un malfunzionamento.
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo)
	Il blocco di sicurezza bambini è inserito
	La funzione Power è attiva
	Lo spegnimento automatico è attivo

Indicatore di calore residuo



AVVERTENZA

Il calore residuo può essere causa di ustioni!

Le zone di cottura a induzione generano il calore direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore residuo della pentola.

FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchio.

Spegnimento automatico

Questa funzione spegne automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura sono spente .
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano cottura.
- un sensore è rimasto coperto con un oggetto (pentola, strofinaccio o altro) per più di 10 secondi. Si attiva un segnale acustico che rimane in funzione finché non si rimuove l'oggetto.
- il piano cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.
- è utilizzata una pentola non idonea. Nel display si accende e dopo 2 minuti la zona di cottura si spegne automaticamente.

- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende  e il piano cottura si spegne. Consultare la tabella.

Tempi di spegnimento automatico

Livello di potenza	 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Si spegne dopo	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

Livello di potenza

Sfiorare  per aumentare il livello di potenza. Sfiorare  per ridurre il livello di potenza. Il display indica il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente  e  per spegnere.

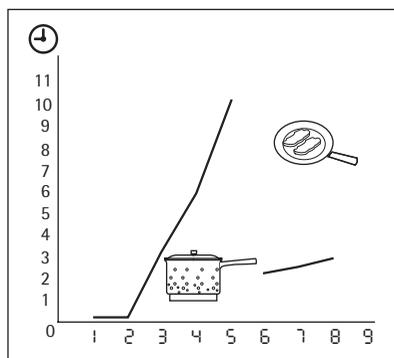
Riscaldamento automatico

È possibile ottenere il livello di potenza necessario in meno tempo attivando la funzione di Preriscaldamento automatico. Questa funzione configura l'impostazione di calore più elevato per un po' di tempo (consultare il grafico), per poi diminuire fino a raggiungere l'impostazione di calore necessaria.

Per avviare la funzione di preriscaldamento automatico:

1. Premere  .  compare sul display.
2. Premere  ripetutamente fino a che  compare sul display.
3. Premere immediatamente  più volte fino a visualizzare il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi  compare sul display.

Per interrompere la funzione sfiorare .

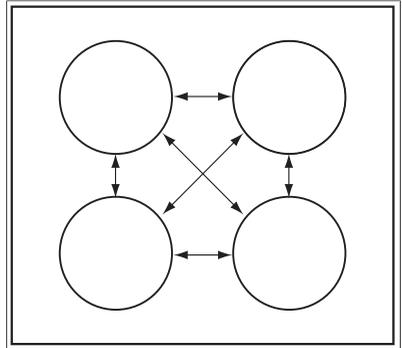


Attivazione e disattivazione della funzione Power

La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione Power rimane attivata per 10 minuti al massimo, dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato. Per attivare la funzione, sfiorare  : si accende  . Per disattivare la funzione, sfiorare  o .

Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura disposte a coppie (vedere l'illustrazione), fornendo la potenza massima a una zona di cottura e riducendo automaticamente la potenza disponibile all'altra zona di cottura. Il display della seconda zona di cottura alterna tra le visualizzazioni.



⌚ Impiego del Timer

Usare il timer per impostare per quanto tempo una zona di cottura è attiva per un'operazione di cottura.

Impostare il timer dopo aver selezionato la zona di cottura.

È possibile impostare il livello di potenza prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Selezione della zona di cottura:** sfiorare ⌚ ripetutamente finché l'indicatore di una zona di cottura necessaria si accende.
- **Accensione o modifica del timer:** sfiorare + o - del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando l'indicatore della zona di cottura lampeggia più brevemente, il tempo scorre a ritroso.
- **Arresto del timer:** selezionare la zona di cottura con ⌚ e sfiorare - per spegnere il timer. Il tempo residuo scorre a ritroso fino a 00. L'indicatore della zona di cottura si spegne.
- **Controllo del tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con ⌚. L'indicatore della zona di cottura lampeggia più velocemente. Il display mostra il tempo residuo.

Alla scadenza del tempo impostato, si attiva il segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si spegne.

- **Disattivazione del segnale acustico:** sfiorare ⌚

È possibile usare il timer come **contaminuti** mentre le zone di cottura sono funzionano.

Sfiorare ⌚ Sfiorare + o - per selezionare il tempo. Alla scadenza del tempo impostato, si attiva il segnale acustico e 00 lampeggia

STOP+GO Avvio della funzione STOP+GO

La funzione $\frac{\text{STOP}}{+GO}$ pone tutte le zone di cottura accese in modalità scaldavivande.

- **Sfiorare il simbolo $\frac{\text{STOP}}{+GO}$ per avviare la funzione.** Il simbolo \square si accende.
- **Sfiorare il simbolo $\frac{\text{STOP}}{+GO}$ per interrompere la funzione.** Si accende il livello di potenza impostato prima.

La funzione $\frac{\text{STOP}}{+GO}$ non interrompe il timer.

La funzione $\frac{\text{STOP}}{+GO}$ blocca l'intero pannello comandi.

Blocco/sblocco del pannello comandi

È possibile bloccare il pannello comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare il livello di potenza durante un'operazione di cottura.

Sfiorare il simbolo . Il simbolo  si accende per 4 secondi.

Il timer rimane in funzione.

Sfiorare il simbolo  per disattivare questa funzione. Si accende il livello di potenza impostato prima.

Allo spegnimento dell'apparecchio, si disattiva anche questa funzione.

Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano cottura.

Inserimento della sicurezza bambini

- Accendere il piano cottura con . **Non impostare alcun livello di potenza**.
- Sfiorare  fino all'emissione di un segnale acustico. Il simbolo  si accende. Spegnerne l'apparecchio.

Disinserimento della sicurezza bambini

- Accendere il piano cottura con .  si accende. Sfiorare  fino all'emissione di un segnale acustico.  si accende.
- Spegnerne l'apparecchio.

Esclusione della sicurezza bambini per un'operazione di cottura

- Accendere il piano cottura con . Il simbolo  si accende.
- Sfiorare  fino all'emissione di un segnale acustico. Il simbolo  si accende. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi**. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si spegne il piano cottura con , la sicurezza bambini rimane attiva.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI UTILI

Pentole



- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire scolorazioni sulla superficie in vetroceramica.

Pentole per zone di cottura a induzione



Nella cottura a induzione, la pentola si riscalda quasi istantaneamente per effetto del potente campo elettromagnetico generato.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo..
- ... una calamita si attacca al fondo della pentola.



Il fondo della pentola dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole : le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole. Tuttavia, la parte magnetica del fondo della pentola deve avere un diametro minimo di circa 3/4 rispetto al diametro delle zone di cottura.

Rumori durante il funzionamento

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio.

Per risparmiare energia



- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Appoggiare le pentole sempre prima di accendere la zona di cottura.
- Spegnerle le zone di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Il fondo delle pentole e le zone di cottura devono avere le stesse dimensioni.

Esempi di impiego per la cottura

I dati riportati nella tabella sono solo valori indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Coprire con un coperchio
1-2	Salse, per fondere: burro, cioccolata, gelatina	5-25 min	Mescolare di tanto in tanto
1-2	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10-40 min	Coprire con un coperchio
2-3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25-50 min	Aggiungere una quantità di liquido almeno doppia a quella del riso, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte
3-4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20-45 min	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido
4-5	Cuocere a vapore le patate	20-60 min	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate
4-5	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60-150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
6-7	Cottura rapida: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare a metà tempo
7-8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche	5-15 min	Girare a metà tempo
9	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine		

La funzione Power è indicata per il riscaldamento di grandi quantità d'acqua. Le zone di cottura a induzione sono più rapide ed energeticamente efficienti dei piani di cottura tradizionali.

Informazioni sull'acrilamide



Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
Usare sempre pentole con il fondo pulito.



AVVERTENZA

Prodotti per la pulizia aggressivi e appuntiti danneggiano il piano cottura. Per motivi di sicurezza, **non** pulire l'apparecchio con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.



I graffi o le macchie scure sulla vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchio.

Per eliminare lo sporco:

- **rimuovere immediatamente:** plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
 - **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
- Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

COSA FARE SE...

Problema	Possibile causa e rimedio
Non è possibile accendere l'apparecchio o metterlo in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> • Il blocco dei tasti o la sicurezza bambini sono attivi . Arrestare la funzione. Vedere il capitolo "Blocco/sblocco del pannello comandi" e "Sicurezza bambini". • La funzione STOP+GO è attiva . Arrestare la funzione. Vedere la sezione relativa alla funzione "STOP+GO". • Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. Sfiore solo un tasto sensore. • Sono presenti acqua o macchie di grasso sul pannello comandi. Pulire il pannello comandi • Accendere di nuovo l'apparecchiatura e impostare il livello di potenza entro 10 secondi.
Un segnale acustico si attiva quando l'apparecchiatura viene spenta.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti. Scoprire i tasti sensore.
Viene emesso un segnale acustico per 6 volte e l'apparecchio si spegne.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti. Scoprire i tasti sensore.
Il display del calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo. Se la zona di cottura dovesse essere calda, chiamare il servizio di assistenza.
La funzione di preriscaldamento automatico non si avvia.	<ul style="list-style-type: none"> • La zona di cottura ha ancora calore residuo . Lasciare raffreddare la zona di cottura • È impostato il livello massimo di potenza. Il livello di potenza massimo è quello impiegato dalla funzione di preriscaldamento automatico.
Un segnale acustico è attivo e l'apparecchiatura si accende e si spegne di nuovo. Dopo 5 secondi è emesso un altro segnale acustico.	È stato coperto il tasto  . Scoprire il tasto sensore.
I tasti sensore raggiungono temperature molto elevate.	La pentola è troppo grande o è stata appoggiata troppo vicino ai comandi. Se necessario, appoggiare le pentole di grandi dimensioni sulle zone di cottura posteriori.
Il display varia tra due livelli di potenza.	Il sistema Power Management riduce la potenza di questa zona di cottura. Usare le zone di cottura sull'altro lato.
 si accende.	<ul style="list-style-type: none"> • Lo spegnimento automatico è attivo. Spegner e riaccendere l'apparecchiatura. <p>È attiva la protezione contro il surriscaldamento della zona di cottura. Spegner e riaccendere la zona di cottura.</p>

Problema	Possibile causa e rimedio
 si accende.	<ul style="list-style-type: none"> • La pentola utilizzata non è del tipo adatto. Utilizzare un tipo di pentola corretto. • Non vi sono pentole sulla zona di cottura. Appoggiare una pentola sulla zona di cottura. • Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura. Utilizzare un tipo di pentola corretto.
 e un numero si accendono.	Nell'apparecchiatura c'è un errore. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per un certo tempo. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegare. Se l'indicazione  si accende di nuovo, rivolgersi al servizio di assistenza.
 e  si accendono.	Raggi di luce, che sono troppo intensi sul pannello comandi, ad esempio luce del sole diretta. Riparare dalla luce il pannello comandi per un breve tempo, ad esempio con una mano. Un segnale acustico si attiva, l'apparecchiatura si spegne. Riaccendere l'apparecchiatura.
 si accende.	Nell'apparecchiatura c'è un errore, perché si è esaurita l'acqua in ebollizione in una pentola o perché non è stato impiegato il tipo corretto di utensili. È attiva la protezione contro il surriscaldamento della zona di cottura. Lo spegnimento automatico è attivo. Spegnerne l'apparecchiatura. Togliere la pentola calda. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona di cottura. Qualora il simbolo  dovesse scomparire, può rimanere l'indicatore di calore residuo. Fare raffreddare la pentola e rivedere la sezione "Pentole per zone di cottura a induzione".

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (è nell'angolo del piano cottura) e un messaggio di errore che si accende.

In caso azionamento errato dell'apparecchio, l'intervento del tecnico del centro assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Materiali di imballaggio



I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<, >PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici conferendoli presso gli appositi centri di smaltimento comunali.



www.aeg-electrolux.com/shop

