

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generali sulla cottura



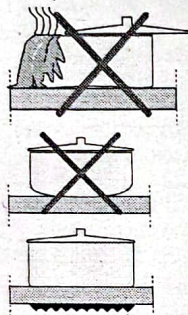
Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnerle le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa. Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie. Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti. Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura,

sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

#### Selezione pentole

- La superficie in vitroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vitroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vitroceramica e provocare incendi. Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

#### Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.

##### Test pentole

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.
2. La pentola è compatibile se "L" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengono etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

#### Sistema di riconoscimento delle pentole

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal

sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "L" lampeggiano in modo alternato.

#### Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

#### Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

Zona di cottura normale Ø 20 cm	Zona di cottura piccola Ø 16 cm
<b>Zona di cottura normale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si adatta automaticamente alla pentola.</li> <li>• Distribuisce il calore in modo ideale.</li> <li>• Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per tutti i tipi di cottura.</li> </ul>	<b>Zona di cottura piccola</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usata per cottura lenta (salse, creme)</li> <li>• Usata per preparare piccole porzioni o porzioni basate sul numero di persone.</li> </ul>

#### Uso del piano cottura

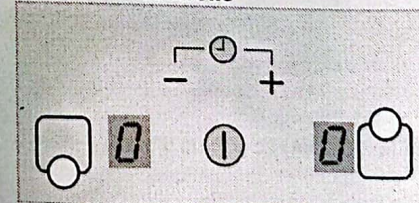


##### PERICOLO:

Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito. In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

#### Pannello di controllo



Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.



Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.



Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

#### Specifiche



Pulsante On / Off



Impostazione temperatura/aumento timer



Impostazione temperatura/diminuzione timer



Pulsante di selezione zona di cottura anteriore sinistra



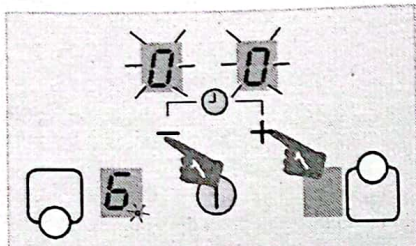
Pulsante di selezione zona cottura posteriore sinistra



Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.



Questo apparecchio è controllato da un pannello touch control. Ciascuna operazione eseguita sul pannello touch control sarà confermata da un segnale sonoro.

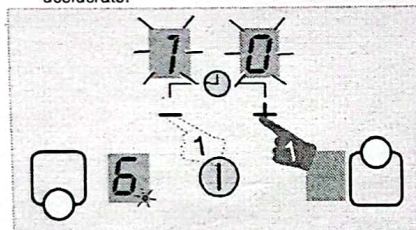


4. Toccare i tasti "+" e "0" contemporaneamente per attivare il timer.

Il simbolo "00" si accende sul display del timer e il punto decimale compare sul display della zona di cottura selezionata.

**i** I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.

5. Toccare i tasti "+" o "0" per impostare l'orario desiderato.



**i** Ripetere le procedure sopra per le altre zone di cottura per cui si desidera impostare il timer.

**i** Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.

**i** Quando viene selezionata la zona di cottura per la quale è stato impostato un timer, si può vedere il tempo rimanente toccando i tasti "+" e "0" contemporaneamente.

**i** Sul display delle zone di cottura per cui è attivato il timer, si accende una luce a forma di punto.

#### Uso del timer come funzione di allarme (clessidra)

Con questa funzione, è possibile impostare il timer indipendentemente dalla zona di cottura.

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.

2. Toccare i tasti "+" e "0" contemporaneamente per attivare il timer.
3. Toccare i tasti "+" e "0" contemporaneamente per attivare il timer.

Il simbolo "00" sarà visualizzato con un lampeggiamento di entrambi i punti decimali nei display del timer.

**i** I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.

4. Toccare i tasti "+" o "0" per impostare l'orario desiderato.

**i** Se non viene selezionato alcun valore per il timer, si può cominciare a 30 minuti premendo il tasto "0".

#### Disattivazione del timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale sonoro. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

#### Disattivazione anticipata dei timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
  2. Toccare i tasti "+" e "0" contemporaneamente per attivare il timer.
  3. Finché "00" compare sullo schermo del timer, toccare "0" per impostare il valore su "00".
- Il punto di luce sul relativo display della zona di cottura e il display del timer si spengono **completamente** dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo e il timer viene annullato.

#### Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

**Principi operativi:** Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda.

Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

**i** Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 160, 200 e 250 mm a seconda del modello. Con la funzione ad induzione, ogni zona di cottura rileva ciascun contenitore posto sulla stessa. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

#### Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.
- Potrebbe essere dato un errore E2.

#### Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema dà errore e il piano cottura si spegne automaticamente.

#### Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.

#### Funzionamento rumoroso

Alcuni rumori possono derivare dal piano cottura ad induzione. Questi suoni sono normali e fanno parte della cottura ad induzione.

- Il rumore diventa evidente a livelli alti di temperatura.

- La lega delle pentole può provocare rumore.
- A livelli bassi, può essere sentito un regolare suono on/off a causa del principio operativo.
- Si può sentire rumore se viene riscaldata una pentola vuota. Quando si mettono acqua o alimenti in essa, questo suono sparisce.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema elettrico.

#### Messaggi di errore

Tabella-2: Codici di errore e cause degli errori

Causa dell'errore	Indicatore	Display
Errore da surriscaldamento	Il simbolo "E2" lampeggia	Display della zona di cottura pertinente
Piano cottura surriscaldato	"H" simgesi yanar	Display zona di cottura
Errori principali	Il simbolo "E6" lampeggia	Display zona di cottura
Errore al sensore	Il simbolo "E9" lampeggia	Display della zona di cottura pertinente

**i** Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2.

**i** Se la superficie del pannello touch control è esposta a vapore intenso, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare segnale di errore.

**i** Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Si può osservare un funzionamento errato.