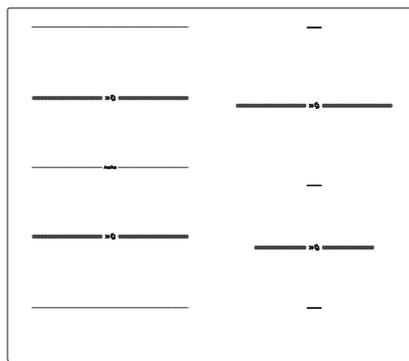


ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione



Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

Questo manuale di istruzioni dettagliate viene fornito per rendere l'uso di questo prodotto più facile e per aiutarvi a conoscere il vostro nuovo apparecchio il più presto possibile.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate i danni dovuti al trasporto si prega di contattare il venditore dal quale l'apparecchio è stato acquistato, o il magazzino regionale, da cui è stato fornito. Il numero di telefono è indicato sulla fattura o sulla bolla di consegna.



INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



AVVISO!

Avviso di pericolo

Sommario

Avvisi di sicurezza	4
Avvertenze di sicurezza importanti	7
Prima di collegare l'apparecchio	7
Descrizione dell'apparecchio	8
Dati tecnici	8
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	8
Piano cottura	9
Gestione dei piani cottura	12
Pannello di comando	12
Accensione del piano cottura	13
Accensione delle piastre	13
Modifica delle impostazioni di potenza delle piastre	13
Automazione per il riscaldamento rapido	13
Piastra collegabile	14
Rilevamento della posizione della pentola con la combinazione automatica (ponte) delle piastre	15
Power Boost	16
Protezione da surriscaldamento	17
Protezione bambini/blocco	17
Scongellamento/riscaldamento	17
Funzioni timer	18
Interruzione temporanea della cottura - Stop&Go (pausa)	19
Funzione di memoria	20
Spegnimento automatico	20
Spegnere una zona di cottura	20
Display del calore residuo	20
Limitazione della durata di funzionamento	20
Spegnimento dell'intero piano cottura	21
Impostazioni dell'utente	22
Pulizia e manutenzione	24
Tabella dei difetti e degli errori	25
Rumori durante la cottura a induzione	26
Installazione di un piano cottura integrato	27
Installazione dell'apparecchio	27
Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina	28
Montaggio a incasso nel piano di lavoro	29
Montaggio della guarnizione in schiuma	33
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	34
Diagramma del collegamento	34
Smaltimento	36
Etichetta ambientale	36

Avvisi di sicurezza



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA – LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

I bambini di età di otto anni e superiore e le persone con le capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con mancanza di esperienza e di conoscenza possono usare l'apparecchio solo sotto oportuna sorveglianza o, se hanno ricevuto le istruzioni adeguate riguardanti l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non devono pulire l'apparecchio e effettuare lavori di manutenzione senza un'adeguata supervisione.

AVVERTENZA: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

L'apparecchio non è destinato ad essere comandato da temporizzatori esterni o da sistemi di controllo specifici.

I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

AVVISO: Se la superficie di vetro del piano di cottura è fessurata, spegnere l'apparecchio per evitare il pericolo della scossa elettrica. Spegnere tutti gli interruttori dei piani di cottura e svitare il fusibile o disinserire il fusibile principale in modo che l'apparecchio è completamente scollegato dalla rete elettrica.

AVVISO: Cottura incontrollata con olio o grasso sul piano di cottura può essere pericolosa e potrebbe causare incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con coperchio o panno umido.

AVVISO: Pericolo di incendio: non tenere oggetti sul piano di cottura.

AVVERTENZA: Il processo di cottura necessita di supervisione. Il processo di cottura di breve durata deve essere controllato costantemente da un supervisione.

AVVISO: L'apparecchio è destinato solo ai fini di cottura. Non deve essere utilizzato per nessun altro scopo, ad esempio per il riscaldamento dell'ambiente. Non posare pentole vuote sui piani di cottura.

AVVERTENZA: Per il piano di cottura utilizzare esclusivamente le protezioni progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o raccomandate dal produttore nelle istruzioni per l'uso come adeguate per questo apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Non posare sulla zona di induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, in quanto possono diventare molto caldi.

Dopo l'uso, disinserire la zona di cottura tramite gli appositi elementi di comando; non affidarvi solo al sistema di rilevamento della pentola.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

Avvertenze di sicurezza importanti

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi, per es. per il riscaldamento dell'ambiente, per asciugare gli animali, carta, tessuti o erbe, in quanto ciò può causare danni o incendi.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

Se nelle vicinanze dell'apparecchio c'è un altro apparecchio collegato alla presa, assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le piastre calde.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un tecnico dell'assistenza autorizzato, al fine di evitare pericoli.

Se usata come piano d'appoggio, la superficie di cottura in vetroceramica può danneggiarsi o subire graffi. Non riscaldare mai gli alimenti in fogli di alluminio o in contenitori di plastica sul piano di cottura. Tali fogli o contenitori possono sciogliersi e provocare incendi o danni al piano di cottura.

Non conservare oggetti sensibili alla temperatura sotto l'apparecchio, come detersivi, bombolette spray ecc.

A causa di vari fattori si potrebbe verificare una eventuale variazione di sfumatura di colore tra i vari apparecchi o elementi componenti di una stessa linea di design, come ad es. diverse angolazioni da cui guardiamo gli apparecchi, diversi sfondi di colore, o materiali o luminosità dell'ambiente.

Prima di collegare l'apparecchio



AVVISO!

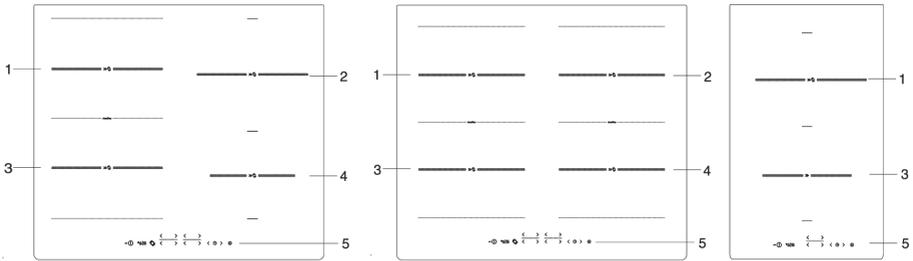
Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

Descrizione dell'apparecchio



INFORMAZIONE!

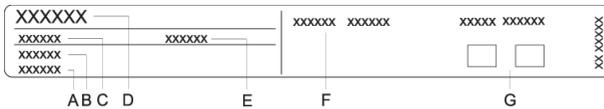
Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.



1. Zona di cottura posteriore sinistra
2. Zona di cottura posteriore destra
3. Zona di cottura anteriore sinistra
4. Zona di cottura anteriore destra
5. Unità di gestione del piano cottura

Dati tecnici

(secondo il modello)



- A. Numero di serie
- B. Codice
- C. Tipo
- D. Marchio commerciale
- E. Modello
- F. Dati tecnici
- G. Simboli di conformità

La targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio si trova sul lato inferiore del piano cottura. I dati sul Tipo e il Modello sono contenuti nel certificato di garanzia.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido e un po' di detergente per lavare i piatti. Non usare detersivi aggressivi, come detersivi abrasivi che potrebbero causare graffi, spugne abrasive per piatti, materiali per rimuovere la ruggine o smacchiatori.

Durante il primo uso si può creare il tipico odore di nuovo che col tempo scompare.

Piano cottura

Superficie in vetroceramica

- Il piano di cottura è resistente alle variazioni di temperatura.
- Se la superficie di cottura in vetroceramica viene usata come spazio dove lasciare degli oggetti, c'è rischio di danni o di graffi. Non utilizzare i piani in vetroceramica spaccati o rotti. La caduta sul piano di un oggetto con un bordo tagliente può causare la spaccatura del piano. Le conseguenze sono visibili subito o solo dopo un po' di tempo.
- Se si verificano delle spaccature visibili, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Assicurarsi che le piastre e il fondo delle pentole siano puliti e asciutti per consentire un buon trasferimento di calore e che la superficie di riscaldamento non sia danneggiata.
- Non mettere pentole vuote sulle piastre. La piastra si potrebbe danneggiare se si appoggia una pentola vuota. Prima di mettere una pentola sulla piastra, asciugarne bene il fondo in modo da agevolare il trasferimento di calore.

Gradi di cottura

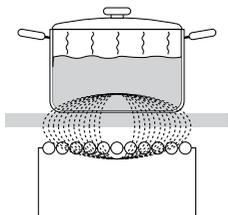
La potenza di riscaldamento del piano cottura può essere impostata su 10 diversi livelli (a seconda del modello). La tabella elenca alcuni esempi di utilizzo per ogni livello.

Livello di potenza di cottura	Finalità
0	spento, uso del calore residuo
1 - 2	sciogliere, riscaldare, mantenimento del calore
3	cottura lenta, scongelamento e riscaldamento
4 - 5	cucinare, stufare
6	cottura delicata e tostatura di piccole quantità
7 - 8	cottura e rosolatura di grandi quantità, frittura
9	cottura e rosolatura di grandi quantità, frittura
P	Power boost - aumento temporaneo della potenza. Per arrivare più

Risparmio di energia

- Al momento dell'acquisto fare attenzione che ci sia l'indicazione solita del diametro della parte superiore della pentola o del coperchio che spesso è più grande del diametro del fondo della pentola.
- Preparare i piatti con un lungo tempo di cottura in una pentola a pressione. Assicurarsi che nella pentola a pressione ci sia sempre abbastanza liquido, in quanto in caso di pentola vuota sulla piastra si può surriscaldare danneggiando sia la pentola che la piastra.
- Il recipiente ossia la pentola, quando possibile, chiuderla sempre con un coperchio di dimensioni appropriate. Usare una pentola adeguata alla quantità di cibo che si sta preparando. Se si usa una pentola grande ma solo parzialmente riempita, si usa molta più energia inutilmente.

Funzionamento della piastra a induzione



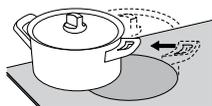
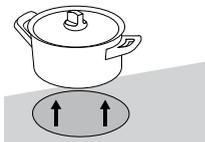
- La piastra è dotata di campi di cottura a induzione. Il calore viene prodotto direttamente sul fondo della pentola, dove è anche più necessario, senza perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Il consumo di energia è inferiore a quello delle piastre a riscaldamento convenzionali che funzionano secondo il principio della radiazione.
- La zona di cottura in vetroceramica non viene riscaldata direttamente, ma solo indirettamente per mezzo del calore irradiato dalla pentola. Dopo che il piano cottura verrà spento, questo calore residuo verrà indicato da "H".
- Nella piastra ad induzione il riscaldamento è indotto dalla bobina di induzione (a spirale), installata sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilisce un campo magnetico per il quale si formano nel fondo della pentola correnti a vortice che si riscaldano.

AVVISO!

Se sulla piastra calda in vetroceramica viene versato dello zucchero o si versa un alimento fortemente zuccherato, bisogna pulire la piastra immediatamente eliminando lo zucchero col raschietto anche se la piastra è ancora calda. In tal modo si evitano possibili danni alla superficie in vetroceramica.

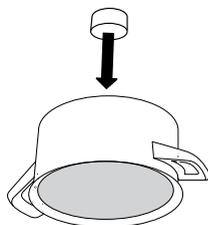
Non pulire le superfici in vetroceramica calde con dispositivi per la pulizia perché la superficie in vetroceramica si può danneggiare.

Rilevamento della pentola



- Quando nella piastra non ci sono pentole o c'è una pentola con un diametro inferiore al diametro della piastra, non ci sono perdite di energia.
- Se la pentola è molto più piccola della piastra è possibile che non venga rilevata. Quando la piastra è attiva, lampeggia sul display il grado di cottura alternando il simbolo  e il livello di potenza impostato. Se entro 1 minuto nella piastra a induzione si mette una pentola adatta, la piastra rileva la pentola e si attiva il grado impostato. Nel momento in cui si rimuove la pentola dalla piastra, l'alimentazione elettrica viene interrotta.
- Quando si pone sulla piastra una pentola più piccola che la piastra comunque rileva, utilizzerà per il riscaldamento solo la quantità di energia necessaria per questa dimensione della pentola.

Pentole per la cottura a induzione

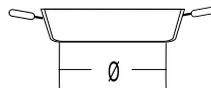
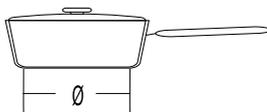


- Il piano cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Durante la cottura la pentola deve stare al centro della piastra.
- Pentole adatte: pentole in acciaio in acciaio smaltato o in ghisa d'acciaio.
- Pentole non idonee: pentole in acciaio rivestito di rame o con fondo in alluminio e pentolame in vetro.
- Test magnetico: con un piccolo magnete si può verificare se il fondo della pentola è magnetico. Se il fondo della pentola attira il magnete, allora la pentola è adatta per la cottura a induzione.

- Quando si utilizza una pentola a pressione, deve essere controllata fin quando si raggiunge la pressione adatta. La piastra deve prima essere attivata con la massima potenza, quindi, in base alle istruzioni del produttore della pentola, la potenza deve essere ridotta al momento giusto.
- Assicurarsi che nella pentola a pressione come nei tutti altri vasi e contenitori sempre sia la quantità sufficiente di liquido; il surriscaldamento dovuto all'uso di una pentola vuota sulla zona di cottura danneggia sia la pentola e la zona di cottura.
- Alcune pentole non hanno un fondo completamente ferromagnetico. In questo caso viene riscaldata solo la parte magnetica, il resto del fondo rimane freddo.
- Quando si usano le pentole speciali, osservare le istruzioni del produttore.
- Per ottenere buoni risultati di cottura, la parte ferromagnetica del fondo della pentola deve corrispondere alle dimensioni della piastra. Se la piastra non rileva la pentola bisogna provare a metterla su un'altra piastra con un diametro più piccolo.

Piastra	Diametro minimo del fondo della pentola
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

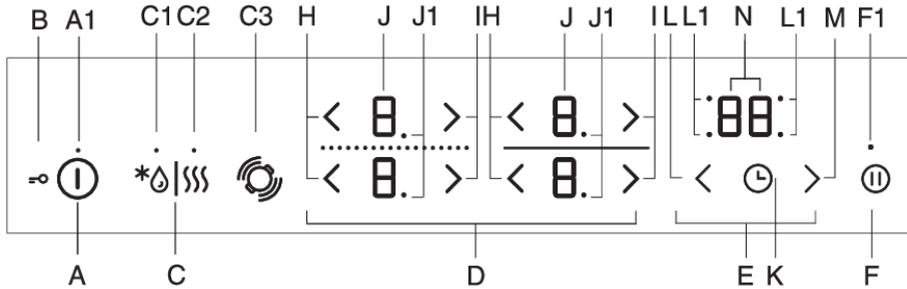
Il fondo della pentola deve essere dritto.



Gestione dei piani cottura

Pannello di comando

(secondo il modello)



Tasto di accensione/spengimento del piano

A1 Spia di accensione/spengimento/blocco bambini

B Blocco/blocco bambini

C Tasto scongelamento/riscaldamento

C1 Spia di sbrinamento

C2 Spia di riscaldamento

C3 Rilevamento della posizione della pentola con la combinazione automatica (ponte) delle zone di cottura

D Comandi della zona di cottura

E Funzioni del timer

F Funzione Stop/go/memoria

F1 Spia della funzione Stop/go e memoria

H Tasto di riduzione della potenza

I Tasto di aumento della potenza

J Display del livello di potenza

J1 Punto decimale che indica il livello di potenza di mezzo punto per il piano cottura

K Timer di programma acceso/spento

L Tasto impostazione del timer del programma (-)

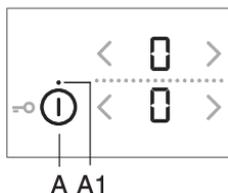
L1 Spia per il timer di programma attivo sulle rispettive zone di cottura

M Tasto impostazione del timer di programma (+)

N Display dell'ora

I display hanno anche la funzione di tasti coi quali si modificano le impostazioni.

Accensione del piano cottura



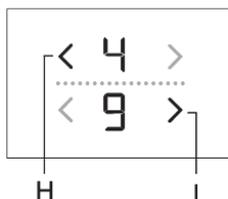
- Posizionare le pentole sul piano cottura.
- Toccare il tasto di accensione/spegnimento (A) per accendere il piano cottura.
- Su tutti i display delle zone di cottura apparirà "0".
- Verrà emesso un breve segnale acustico.



INFORMAZIONE!

Se entro 10 secondi non si attiva nessuna piastra, il piano cottura si spegne.

Accensione delle piastre



È possibile impostare 9 o 17 diversi livelli di potenza. Nel caso di 17 livelli, il punto sul display mostra un livello di potenza dimezzato (ad es. 8. è 8,5, secondo il modello).

- Toccare il display della zona di cottura desiderata. Il display selezionato lampeggerà.
- Con i tasti (H) e (I) impostare la potenza di funzionamento della zona di cottura selezionata.
- La piastra è attiva.

- Se il piano cottura non rileva la pentola nella piastra selezionata, allora viene visualizzato un simbolo \square . Se non si posiziona entro 2 minuti una pentola sulla piastra selezionata, la piastra si spegne automaticamente.



INFORMAZIONE!

I display hanno anche la funzione di tasti coi quali si modificano le impostazioni.

Modifica delle impostazioni di potenza delle piastre

Il livello di potenza della zona di cottura selezionata può essere regolato con il tasto (H) o (I).

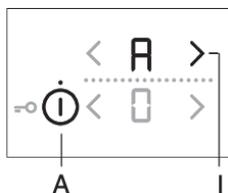
Per aumentare o diminuire il livello di potenza più velocemente, toccare e tenere premuto il tasto (H) o (I).

Automazione per il riscaldamento rapido

Tutte le piastre sono dotate di un meccanismo speciale che fa funzionare la piastra all'inizio della cottura a piena potenza, indipendentemente dal livello impostato. Dopo un certo tempo, la potenza della piastra viene riportata al primo valore impostato. L'automazione della cottura può essere attivata su ogni piastra e su tutti i livelli di cottura tranne per 9 e P.

L'automazione per il riscaldamento rapido è adatta per i piatti che vengono prima riscaldati alla massima potenza, poi vengono lasciati cuocere a lungo senza bisogno di controllare costantemente lo svolgimento della cottura.

L'automazione per il riscaldamento rapido non è adatta per i piatti che vengono rosolati, fritti o stufati e che devono essere spesso girati, a cui bisogna aggiungere acqua o devono essere mescolati, e per piatti che devono bollire a lungo nella pentola a pressione.



- Accendere il piano cottura e posare una padella adatta su una delle zone di cottura.
- Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere (sul display comparirà "0").
- Premere il relativo tasto (H) o (I) e tenerlo premuto per circa 3 secondi fino a sentire un breve segnale acustico. *H* e *I* lampeggerà ad intermittenza sul display.

- Ridurre la potenza al livello seguente di cottura.
- *H* e il livello di potenza selezionato si alterneranno sul display del livello di potenza. Allo scadere del tempo di riscaldamento rapido automatico, la zona di cottura passerà automaticamente al livello selezionato che sarà poi visualizzato in modo continuo.

Tabella dell'automazione di cottura

Potenza selezionata	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Tempo di riscaldamento forte (sec.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Disattivazione del riscaldamento automatico

Se durante il funzionamento dell'automazione di cottura si riduce la potenza di cottura in questa piastra, l'automazione di cottura si disattiva.

È possibile disattivare l'automazione selezionando la piastra desiderata e abbassando il livello a 0 e impostando un nuovo livello di cottura.

Piastra collegabile

(secondo il modello)

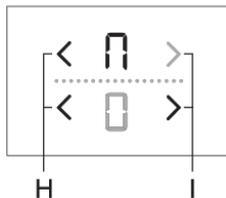
- Alcuni modelli consentono di combinare due zone di cottura sul lato sinistro in un'unica grande zona di cottura collegata. In questo modo sul piano cottura combinato può essere posizionata una grande padella ovale o una piastra. La pentola deve essere abbastanza grande da coprire i centri della zona di cottura superiore e inferiore.
- Dimensione massime della teglia: 40 x 25 cm. Per una distribuzione uniforme del calore, si consiglia una teglia con un fondo spesso. La teglia diventa molto calda durante il riscaldamento, quindi fare attenzione a non bruciarsi.
- Durante l'installazione della teglia, fare attenzione a non coprire il modulo dei comandi.



INFORMAZIONE!

La pentola deve sempre coprire il centro della piastra!

Accensione delle piastre collegabili



- Accendere il piano cottura con il sensore per accendere/spengere (A).
- Toccare contemporaneamente i due sensori e tenerli premuti per 3 secondi (H). Il simbolo fl apparirà sul display per il campo posteriore per indicare che le due zone di cottura sono collegate.
- Impostare la potenza di cottura desiderata per la zona di cottura collegata.

- Per modificare in un secondo momento la potenza di cottura della zona collegata, utilizzare il tasto (H) o (I) della zona di cottura inferiore.



INFORMAZIONE!

La piastra di cottura combinata non consente un funzionamento intensivo ma solo fino al livello 9.

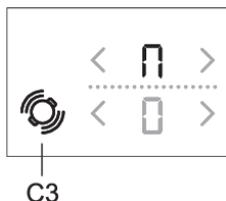
Disattivazione delle piastre collegabili

- Ridurre la potenza della piastra combinata fino a 0. Il simbolo fl della piastra combinata scompare e il riscaldamento si spegne.
- Entrambe le zone di cottura funzioneranno indipendentemente.

Rilevamento della posizione della pentola con la combinazione automatica (ponte) delle piastre

(solo per alcuni modelli)

Il riconoscimento della posizione della pentola si attiva automaticamente dopo 10 secondi dall'accensione dell'apparecchio. Se sul piano è presente una pentola, la funzione di riconoscimento pentole ne avvertirà la posizione e collegherà automaticamente le zone di cottura a seconda delle dimensioni della pentola. Due zone di cottura quadrate adiacenti possono essere unite in un'unica grande zona di cottura.



Il simbolo fl apparirà sul display per il campo posteriore per indicare che le due zone di cottura sono collegate.

- Impostare la potenza di cottura desiderata per la zona di cottura collegata.
- Per modificare in un secondo momento la potenza di cottura della zona collegata, utilizzare il tasto (H) o (I) della zona di cottura inferiore.



INFORMAZIONE!

La zona collegata non consente l'impostazione dell'aumento di potenza P. Il livello di potenza massimo disponibile è 9.

Il riconoscimento automatico della posizione della pentola può essere attivato in qualsiasi momento per 10 secondi premendo il tasto di riconoscimento della pentola (C3). Il riconoscimento automatico delle pentole e il collegamento automatico delle zone di cottura sono efficaci solo sulle zone di cottura non ancora attivate. Il collegamento delle zone di cottura può essere disattivato impostando il livello di potenza su "0".

Se non ci sono pentole sulla zona di cottura:

- Accendere il piano cottura. Tutte le zone di cottura sono impostate su "0".
- Posizionare la pentola su qualsiasi zona di cottura. "0" inizierà a lampeggiare sulla zona di cottura con la pentola. La potenza delle zone di cottura può essere regolata premendo i tasti (H) o (l) della rispettiva zona di cottura. La funzione collega automaticamente le zone di cottura sul lato sinistro del piano cottura, a seconda delle dimensioni della pentola.
- È possibile procedere con la pentola successiva seguendo la stessa procedura.

Nel caso in cui ci sia già una pentola sul piano cottura:

- Accendere il piano cottura.
- "0" lampeggerà sul display della zona di cottura con le pentole su di essa. La potenza delle zone di cottura può essere regolata premendo i tasti (H) o (l) della rispettiva zona di cottura.
- Se sulla zona di cottura sono presenti più pentole, il piano rileverà automaticamente tutte le pentole e "0" lampeggerà sui display di tutte le zone su cui è stata appoggiata una pentola.

La potenza delle zone di cottura può essere regolata premendo i tasti (H) o (l) della rispettiva zona di cottura; quindi proseguire con la zona di cottura successiva.

Nei primi 10 secondi, il rilevamento automatico della pentola può anche essere disattivato nelle impostazioni utente con il parametro "Au". Vedere il capitolo Impostazioni dell'utente.

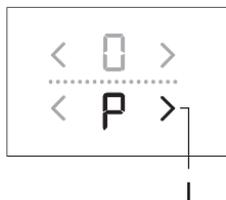
La funzione può essere utilizzata se la pentola è già sul piano cottura o se il piano cottura è vuoto.

Power Boost

(secondo il modello)

Per cotture rapide è possibile attivare il power boost sulle zone di cottura. Questo ti permetterà di riscaldare rapidamente grandi quantità di cibo utilizzando una potenza extra. Il power boost è attivo per non più di 5 minuti; quindi, il livello di potenza viene automaticamente ridotto a 9. Se il piano cottura non è troppo caldo, il power boost può essere riattivato per 5 minuti dopo lo spegnimento. Per evitare il surriscaldamento, la funzione di controllo elettronico può spegnere automaticamente il Power Boost prima e ridurre il livello di potenza a 9.

Accensione dell'impostazione Power Boost



Accendere il piano cottura e posare una padella adatta su una delle zone di cottura.

- Selezionare la zona di cottura.
- Impostare il livello di potenza su 9, quindi premere il tasto (l).
- Sul display apparirà il simbolo "P". La funzione è ora attiva.

Disattivazione dell'impostazione Power boost

- Premere il tasto (H). Il power boost verrà disattivato e la potenza operativa tornerà al livello 9.
- La potenza può essere ridotta al livello desiderato premendo il tasto (H).

Protezione da surriscaldamento

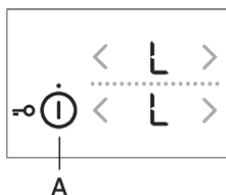
- Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda i componenti elettronici durante la cottura. La ventola può funzionare per un po' anche dopo la fine del processo di cottura.
- Il piano cottura a induzione è inoltre dotato di un dispositivo incorporato di sicurezza antisurriscaldamento che protegge l'elettronica dagli eventuali danni. Il dispositivo funziona a più fasi. Quando la temperatura della piastra aumenta notevolmente, la potenza di cottura si riduce automaticamente. Se ciò non è sufficiente, la potenza delle piastre calde viene ulteriormente ridotta oppure il meccanismo di sicurezza le disattiva completamente. In questo caso sul display viene visualizzato F2. Quando il pannello si raffredda, la potenza totale del piano cottura è nuovamente disponibile.

Protezione bambini/blocco

È possibile bloccare il piano cottura contro un'accensione involontaria in modo che non sia possibile attivare facilmente il riscaldamento o le altre funzioni.

INFORMAZIONE!

Il piano cottura deve essere spento o in modalità standby.



Blocco dei comandi del piano cottura

Toccare il tasto di accensione/spengimento e tenerlo premuto per 3 secondi. Sul display della potenza delle zone di cottura apparirà "L". Il piano cottura è ora bloccato. Dopo 5 secondi, il piano cottura entrerà automaticamente in modalità standby.

Sblocco dei comandi del piano cottura

Per sbloccare il piano cottura ripetere la stessa procedura effettuata per bloccarlo. Il piano cottura deve essere spento. Toccare il tasto di accensione/spengimento e tenerlo premuto per 3 secondi. "L" sugli indicatori di potenza della zona di cottura si trasformerà in "0". Il piano cottura è ora sbloccato e pronto per l'uso.

INFORMAZIONE!

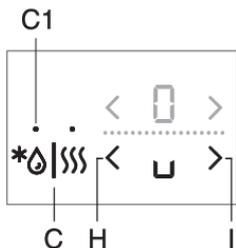
Se la funzione Protezione bambini è attivata nella modalità impostazioni utente (Vedere il capitolo Impostazioni dell'utente), il piano cottura si blocca automaticamente ogni volta che lo si spegne.

INFORMAZIONE!

Attivare il blocco di sicurezza prima di iniziare la pulizia per evitare di accendere accidentalmente il piano cottura.

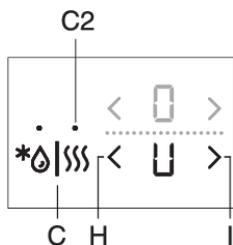
Scongelamento/riscaldamento

Premere il tasto (C) per attivare la funzione di scongelamento/riscaldamento. In caso di scongelamento la temperatura degli alimenti viene mantenuta intorno ai 42 °C; in caso di riscaldamento si mantiene intorno ai 70 °C. La temperatura effettiva può dipendere dal tipo di pentole e dalla quantità di cibo.



Attivazione della funzione di scongelamento

Premere il tasto (A) per accendere il piano cottura. Posizionare la pentola adatta sulla zona di cottura selezionata. Toccare una volta il tasto (C); la spia (C1) si accenderà. Toccare il tasto (H) o (I) della zona di cottura selezionata. Sul display apparirà il simbolo "u".



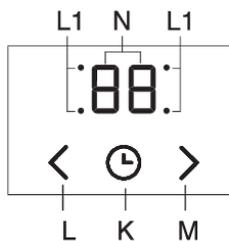
Attivazione della funzione di riscaldamento

Premere il tasto (A) per accendere il piano cottura. Posizionare la pentola adatta sulla zona di cottura selezionata. Toccare due volte il tasto (C); la spia (C2) si accenderà. Toccare il tasto (H) o (I) della zona di cottura selezionata. Sul display apparirà il simbolo "U".

Disattivazione della funzione di scongelamento/riscaldamento

- Toccare il tasto (H) o (I) della zona di cottura selezionata.
- La zona di cottura si spegnerà e sul display apparirà "0".

Funzioni timer



Questa funzione consente due modalità di uso:

1. **La funzione di impostazione del contaminuti (conto alla rovescia)** si applica all'intero piano cottura. Con questa funzione il piano emette un segnale acustico solo allo scadere del tempo impostato.
2. **L'impostazione del timer per un programmabile** per la zona di cottura selezionata. È possibile impostare un timer separato per ogni zona di cottura. Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.

1 Timer per il conto alla rovescia

Il conto alla rovescia (timer) funziona in modo indipendente e non è collegato a una piastra. Quando il conto alla rovescia (timer) è impostato, continuerà il conto alla rovescia anche dopo aver spento il piano cottura. È possibile disattivare il conto alla rovescia solo quando il piano di cottura è acceso.

- Toccare il tasto (K) per attivare il timer. Sul display del timer (O) apparirà "00". Toccare i tasti (L) e (M) per impostare il tempo nell'intervallo da 1 a 99 minuti.
- Allo scadere del tempo impostato, verrà attivato l'allarme; tuttavia, la zona di cottura non verrà spenta.
- Spegner l'allarme toccando un tasto qualsiasi; in alternativa si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo.
- La funzione contaminuti rimarrà attiva anche spegnendo il piano cottura tramite il tasto (A).
- Durante l'ultimo minuto del conto alla rovescia, il tempo rimanente verrà visualizzato in secondi.

2 Timer

Il timer facilita il processo di cottura impostando il tempo di funzionamento della piastra selezionata. Trascorso il tempo impostato, la piastra selezionata si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico. È possibile interrompere il segnale acustico toccando qualsiasi tasto oppure dopo 2 minuti si spegne da solo. È possibile impostare il timer indipendentemente per tutte le piastre. È possibile collegare il timer solo a una piastra attiva. È possibile modificare la durata dell'allarme nelle impostazioni utente con il parametro Sou. Il parametro supplementare Uo è per il volume dell'allarme.

- Toccare il tasto (K) per attivare il timer. Sul display del timer (O) apparirà "00". Toccare nuovamente il tasto sensore (K). Il punto (L1) della relativa zona di cottura inizierà a lampeggiare.
- Toccare i tasti (L) e (M) per impostare il tempo nell'intervallo da 1 a 99 minuti.
- Una volta impostato il valore desiderato, inizia il conto alla rovescia. Il punto (L1), che indica per quale zona di cottura è impostata la funzione timer, continuerà a lampeggiare.
- Trascorso il tempo impostato, verrà attivato un segnale acustico e la zona di cottura verrà spenta. "00" lampeggerà sul display dell'orologio.
- Spegnerne l'allarme toccando un tasto qualsiasi; in alternativa si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo.

Modifica del tempo di cottura impostato

Il tempo di cottura rimanente può essere modificato in qualsiasi momento durante la cottura. Toccare il tasto timer di spegnimento (K) per selezionare il display del timer per la zona di cottura desiderata. La relativa spia (L1) lampeggerà. Toccare il tasto (L) o (M) per impostare un nuovo tempo di cottura desiderato.

Visualizzazione del tempo di cottura rimanente

Se sono attivate più impostazioni del timer, è possibile visualizzare il tempo di cottura rimanente toccando il tasto (K).

Ripristino del timer

Selezionare la visualizzazione del timer desiderata premendo il tasto (K) (vedere la sezione Modifica del tempo di cottura impostato). Verrà visualizzato il timer impostato e si accenderà la spia della relativa zona di cottura. Toccare il tasto (M) per impostare il valore a "00", oppure premere contemporaneamente i tasti (L) e (M) per riportare immediatamente il valore a "00".

Interruzione temporanea della cottura - Stop&Go (pausa)

Con la funzione Stop&Go si può interrompere durante la cottura temporaneamente il funzionamento dell'intero piano cottura per un massimo di 10 minuti. Tutte le piastre vengono automaticamente sospese. Questo è utile se, ad esempio, il contenuto di uno delle pentole si versa fuori e si desidera pulire il piano cottura.

Attivazione della funzione Stop&Go.

Almeno una zona di cottura deve essere attiva. Toccare il tasto della funzione Stop&Go(F). Verrà emesso un breve segnale acustico. Tutte le impostazioni sui display iniziano a lampeggiare; il tasto pausa si accenderà e lampeggerà. Tutte le impostazioni del timer di programma o del contaminuti vengono messe in pausa. Tutti i tasti sono inattivi, tranne il tasto pausa (stop/go) e il tasto di accensione/spegnimento. Se non si preme alcun tasto entro 10 minuti, tutte le zone di cottura attive si spegneranno automaticamente.

Disattivare la funzione Stop&Go.

Premere di nuovo il tasto pausa entro 10 minuti. Il piano cottura continua a funzionare con le stesse impostazioni attive prima della pausa.

Funzione di memoria

Questa funzione consente di ripristinare tutte le impostazioni nelle piastre se il piano cottura è stato spento per errore, ma solo entro 5 secondi dopo lo spegnimento.

Con il tasto di accensione/spegnimento è possibile riaccendere il piano cottura entro 5 secondi dallo spegnimento. Il tasto (F) lampeggerà sul display per 5 secondi. Entro tale tempo toccando questo tasto verranno ripristinate tutte le impostazioni che erano attive poco prima dello spegnimento del piano.

Spegnimento automatico

Se durante la cottura i tasti sono attivi troppo a lungo (ad esempio, per un versamento di liquido o se un oggetto è stato messo davanti ai tasti a sfioramento), tutte le zone di cottura si spegneranno dopo 10 secondi. Il simbolo  lampeggerà sul display.

L'oggetto deve essere rimosso, o il liquido versato deve essere pulito dai tasti del sensore entro 2 minuti; in caso contrario il piano cottura si spegnerà automaticamente. Le impostazioni più recenti possono essere ripristinate con la funzione di memoria utilizzando il tasto Stop&Go.

Spegnere una zona di cottura

Per spegnere una zona di cottura, utilizzare il relativo tasto (H) per impostare il valore a "0". Per spegnere velocemente la zona di cottura toccare contemporaneamente i relativi tasti (H) e (I). Si sentirà un breve segnale acustico e sul display verrà visualizzato "0".



INFORMAZIONE!

Se la potenza di tutte le zone di cottura è impostata su "0", la zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi.

Display del calore residuo

La piastra in vetroceramica è dotata anche di un display del calore residuo H. La piastra non si riscalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno fornito dalla pentola. Finché resta illuminato il segno H dopo aver spento la piastra, il calore residuo può essere utilizzato per mantenere la temperatura dei piatti o per fondere. Quando il simbolo H scompare, la piastra può essere ancora calda. Fare attenzione perché c'è il rischio di ustioni!

Limitazione della durata di funzionamento

Per sicurezza, il tempo di cottura per ogni zona di cottura è limitato a una durata massima.

Il tempo massimo di cottura dipende dall'ultimo livello di potenza impostato. Se il livello di potenza non viene modificato, la zona di cottura si spegnerà automaticamente al raggiungimento della durata massima di cottura.

Livello di potenza di cottura	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Tempo massimo di funzionamento in ore	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

* Dopo 5 minuti, il livello diminuisce automaticamente a 9, poi si spegne dopo 1,5 ore

Spegnimento dell'intero piano cottura

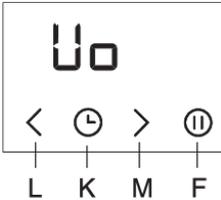
Toccando il tasto di accensione/spegnimento, si può spegnere in qualsiasi momento il piano cottura.

Impostazioni dell'utente

Impostazione dei parametri dei segnali acustici, dell'automazione e del blocco

È possibile regolare il volume del segnale acustico, la durata dell'allarme acustico, la potenza massima totale dell'apparecchio e le impostazioni di blocco automatico. Per attivare il menù di impostazione dei parametri premere il tasto pausa (F) ad apparecchio spento e tenerlo premuto per 3 secondi.

Sul display del timer apparirà il primo parametro "Uo", che indica il volume (intensità) dei segnali acustici. Utilizzare il tasto timer (K) per selezionare il tipo di parametro. Premere i tasti di impostazione del timer (L) e (M) per regolare l'impostazione.



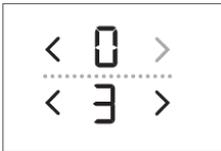
Uo:Volume dell'allarme e del segnale acustico

So:Durata dell'allarme acustico

Lo: Blocco automatico

Au:Rilevamento automatico della pentola

Po: Potenza massima totale



Il valore del parametro attualmente impostato apparirà sui display del livello di potenza della zona di cottura sul lato destro. Il valore può essere modificato premendo i tasti (H) o (I) della zona di cottura. Tutti i parametri possono essere confermati e memorizzati premendo il tasto pausa (F) e tenendolo premuto per 2 secondi. Quindi, verrà emesso un breve segnale acustico. Se non si desidera memorizzare le nuove impostazioni dei parametri, chiudere la modalità impostazioni utente premendo il tasto di accensione/spengimento.

Volume dell'allarme e del segnale acustico (intensità) "Uo"

È possibile impostare i seguenti valori:

00 sul display = spento (non si applica per l'allarme e il segnale acustico di errore)

01 sul display = volume minimo

02 sul display = volume medio

03 sul display = volume massimo (preimpostato)

Ad ogni modifica, viene emesso un breve segnale acustico col nuovo volume impostato.

Durata dell'allarme acustico "So"

È possibile impostare i seguenti valori:

05 sul display = 5 secondi

1.0 sul display = 1 minuto

2.0 sul display = 2 minuti (preimpostato)

Blocco di sicurezza per bambini "Lo"

Se si attiva la funzione di blocco automatico in modalità impostazioni utente, il piano cottura viene automaticamente bloccato ad ogni spegnimento.

00 sul display = spento (preimpostato)

01 sul display = acceso

Rilevazione della posizione della pentola tramite la combinazione automatica "Au"

Se si disattiva la funzione di rilevamento automatico della pentola con collegamento automatico in modalità Impostazione utente, sarà sempre possibile utilizzare l'apparecchio manualmente (accendendo l'apparecchio non ci sarà il rilevamento automatico di 10 secondi della pentola)

0 sul display = spento

1 sul display = acceso (preimpostato)

Potenza massima totale "Po"

Se l'impianto elettrico della vostra casa ha un diverso limite di corrente elettrica, il consumo massimo di potenza del piano cottura può essere ridotto:

2.3 sul display = 2,3 kW = 10 A

2.8 sul display = 2,8 kW = 12 A

3.0 sul display = 3,0 kW = 13 A

3.7 sul display = 3,7 kW = 16 A

7.4 sul display = 7,4 kW = 2 x 16 A (preimpostato)



INFORMAZIONE!

In caso di limitazione della potenza, le impostazioni e la potenza di cottura potrebbero essere limitate. Nell'apparecchio è installato un sistema di gestione della potenza che fa in modo che l'impatto della potenza ridotta sia ridotto al minimo.

Pulizia e manutenzione

Pulire la zona in vetroceramica raffreddata dopo ogni utilizzo in quanto, nel successivo utilizzo, anche le più piccole impurità possono bruciare sulla superficie calda.

Per la manutenzione regolare della superficie in vetroceramica utilizzare prodotti speciali che creano sulla superficie una pellicola protettiva contro lo sporco.

Prima di ogni utilizzo, dalla zona di cottura e dal fondo della pentola rimuovere il polvere e gli eventuali altri corpi estranei che potrebbero graffiare la superficie.

INFORMAZIONE!

La lana di acciaio, le spugne detergenti e i polveri abrasivi possono graffiare la superficie, e possono danneggiarla anche gli spray aggressivi e detergenti liquidi non adatti.

I detergenti aggressivi o ruvidi e i fondi delle pentole possono logorare la segnaletica.

Rimuovere le piccole impurità con un panno umido morbido e quindi asciugare bene la superficie.

Rimuovere le macchie d'acqua con soluzione di aceto delicata, che invece non deve essere usata per asciugare il telaio (in alcuni modelli) in quanto può perdere la lucentezza. Non utilizzare spray aggressivi e detergenti per la rimozione del calcare.

La sporchezza più ostinata va rimossa con detergenti speciali per la pulizia della superficie in vetroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia, rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vetroceramica durante il riscaldamento degli elementi riscaldanti.

Lo sporco ostinato e bruciato va rimosso con il raschietto. Usando il raschietto stare attenti a non danneggiarsi.

INFORMAZIONE!

Il raschietto non è compreso nella dotazione dell'apparecchio.



INFORMAZIONE!

Utilizzare il raschietto solo se lo sporco non può essere rimosso con un panno umido o con i detergenti speciali per la pulizia della zona di cottura in vetroceramica.

Tenere il raschiatore sotto l'angolo corretto (45° a 60°). Per rimuovere lo sporco sfiorare la segnalazione con leggera pressione. Il manico di plastica del raschietto (in alcuni modelli) non deve venire in contatto con la zona di cottura calda.

INFORMAZIONE!

Non posizionare il raschietto perpendicolarmente e non graffiare con la sua punta la superficie di vetro.

Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero possono danneggiare permanentemente la superficie in vetroceramica, perciò lo zucchero e i residui di piatti dolci devono essere rimossi da questa superficie immediatamente con il raschietto, anche se la zona di cottura è ancora calda.

Tabella dei difetti e degli errori

Durante il periodo di garanzia, tutte le riparazioni possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.

Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. Affidare tale lavoro a un esperto o ad un tecnico dell'assistenza.

In caso di problemi minori con il funzionamento dell'apparecchio, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.

Se l'apparecchio non funziona correttamente o non funziona affatto a causa di un funzionamento o una manipolazione inappropriati, la visita di un tecnico dell'assistenza non sarà gratuita, anche durante il periodo di garanzia.

Conservare le istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle a eventuali proprietari o utenti successivi dell'apparecchio.

Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

Problema/errore	Causa
Il fusibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
Segnale acustico e display continui 	Acqua versata sulla superficie del sensore o un oggetto posizionato sopra i sensori. Pulire la superficie del sensore.
F2 sul display	Si è verificato un surriscaldamento della piastra. Attendere fino a quando il piano cottura si raffredda.
F sul display	Avvisa che si è verificato un malfunzionamento.

Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.

AVVISO!

Prima di iniziare le riparazioni, l'apparecchio deve essere staccato dalla corrente (spegnendo il fusibile o rimuovendo il cavo elettrico dalla presa).

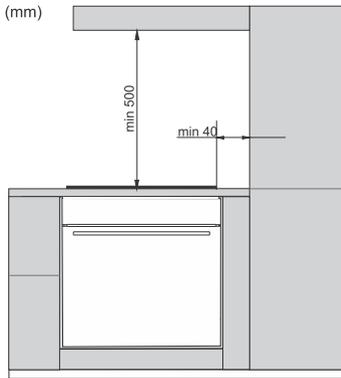
Rumori durante la cottura a induzione

Ronzii e suoni	Causa	Soluzione
Rumori durante il funzionamento, dovuti all'induzione	La tecnologia d'induzione è basata sulle caratteristiche dei certi metalli sotto l'influenza elettromagnetica. Ciò risulta nella verifica dei cosiddetti correnti vorticosi, che costringono le molecole in oscillazione. Queste vibrazioni vengono convertite in calore, che, dipendente dal metallo, può causare i rumori silenziosi.	Questi rumori sono normali e non presentano nessun fallimento.
Ronzio come nel trasformatore	Accade nella cottura con la potenza elevata. La causa è nella quantità di energia che viene trasmessa dal piano di cottura al contenitore.	Questo rumore scompare o s'indebolisce dopo la riduzione del livello della capacità.
Vibrazioni e scoppiettamento dei contenitori per cottura	Questo rumore accade presso i tali contenitori che sono prodotti da diversi strati di materiali.	Questo rumore è causato dalle vibrazioni alle superfici accoppiate degli strati di materiali diversi. Questo rumore dipende dal contenitore. Si può cambiare secondo la quantità e la tipologia di alimenti che vengono cucinati.
Rumore del ventilatore	Il corretto funzionamento dei componenti elettronici a induzione richiede il controllo della temperatura. Pertanto, il piano cottura è dotato di una ventola che raffredda l'elettronica in base alla temperatura rilevata.	La ventola può funzionare anche dopo aver spento il piano cottura, se la temperatura percepita è ancora troppo alta.

Installazione di un piano cottura integrato

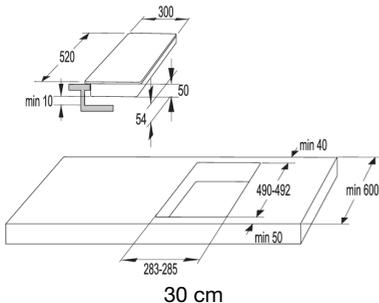
Installazione dell'apparecchio

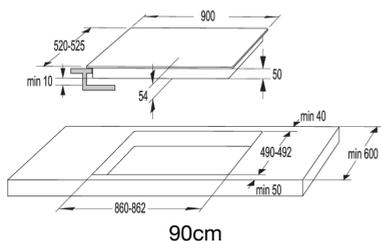
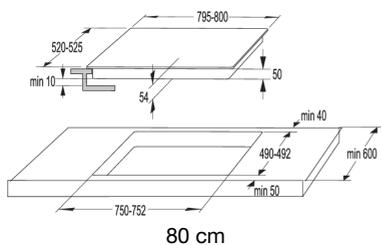
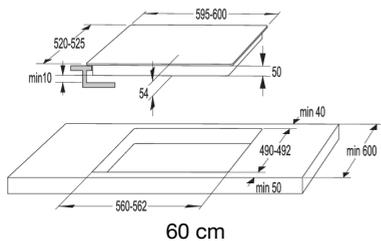
- Il piano di lavoro deve essere completamente livellato.
- Le superfici tagliate devono essere adeguatamente protette.
- Collegare il piano di cottura alla rete elettrica (osservare le istruzioni per il collegamento del piano di cottura alla rete elettrica).
- Posizionare il piano di cottura nell'apertura tagliata.



- La connessione può essere eseguita solo da un esperto autorizzato.
- L'impiallacciatura ossia i rivestimenti del mobile da incasso devono essere trattati con il collo resistente ai 100°C (altrimenti posso cambiare forma e colore a causa della resistenza più bassa alla temperatura).
- L'uso di finiture in legno massello sui piani di lavoro dietro i piani cottura è consentito se la spaziatura minima rimane la stessa come indicata nelle immagini di installazione.
- Il piano di cottura è adatto per essere incassato nel piano di lavoro sopra il mobile da cucina della larghezza di 600 mm e più.

- I mobili da cucina appesi sopra il piano di cottura devono essere posizionati sull'altezza adatta per non disturbare il processo di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 500 mm.
- La distanza minima tra il bordo dell'apparecchio e il mobile da cucina alto vicino è di 40 mm.
- L'uso di finiture in legno massello sui piani di lavoro dietro i piani cottura è consentito se la spaziatura minima rimane la stessa come indicata nelle immagini di installazione.
- La distanza minima tra il piano di cottura da incasso e la parete posteriore è indicata sul disegno d'installazione.

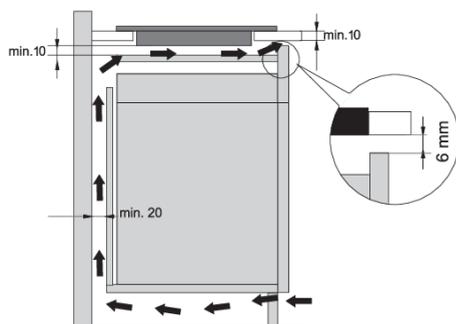




Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina

☛ INFORMAZIONE!

Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria sufficiente.

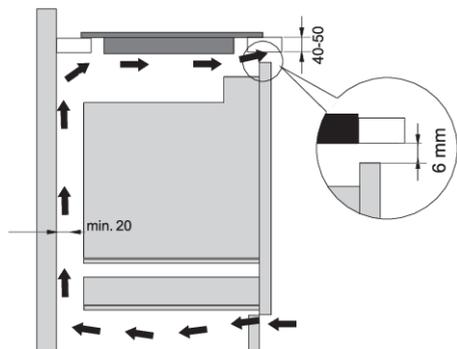


Armadio inferiore con un cassetto

- Sul retro dell'elemento del mobile, il taglio deve essere obbligatoriamente di minimo 140 mm di altezza, su tutta la larghezza dell'elemento. Deve anche essere garantita una apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza dell'elemento.
- Un pannello divisorio orizzontale deve essere installato sotto tutta la lunghezza del piano di cottura avendo la distanza dal bordo inferiore di almeno 10 mm.

Dalla parte posteriore deve essere assicurata una ventilazione adeguata.

- Il piano cottura è dotato di una ventola posta nella parte inferiore. Se c'è un cassetto sotto il mobile della cucina, non bisogna conservarci piccoli oggetti o carta, poiché potrebbero essere aspirati rovinando in tal modo la ventola o il sistema di raffreddamento. Inoltre, non si devono tenere nel cassetto neanche pellicole di alluminio, sostanze infiammabili (come spray) o liquidi. Tenere tali sostanze lontane dal piano cottura. Pericolo di esplosione!
- Dovrebbero esserci almeno 20 mm di spazio libero tra il contenuto del cassetto e le prese d'aria della ventola.



Armadio inferiore con forno

- L'installazione del forno sotto un piano cottura a induzione è possibile per i tipi di forni con una ventola di raffreddamento.
- Prima di installare il forno, è necessario rimuovere la parete posteriore del mobile da cucina nella zona dell'apertura per l'installazione.
- Deve anche essere garantita un'apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza del mobile da cucina.
- In caso di installazione di altri apparecchi sotto il piano cottura a induzione, non garantiamo il corretto funzionamento dell'apparecchio.

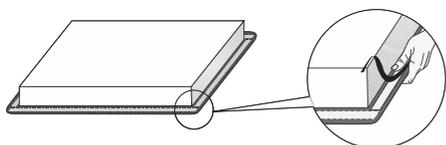
Montaggio a incasso nel piano di lavoro

Per l'installazione allineata sono adatti gli apparecchi che non hanno bordi sfaccettati e telai ornamentali per l'installazione allineata.

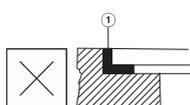
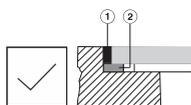


Installazione dell'apparecchio

L'apparecchio deve essere installato solo in un piano resistente alla temperatura e all'acqua come un piano in pietra naturale (marmo, granito) o in legno massello (i bordi devono essere sigillati nell'intaglio). Quando si installa in un piano in ceramica, legno o vetro, utilizzare un telaio di supporto in legno. Il telaio non è allegato all'apparecchio. L'installazione nel piano di altri materiali è consentita solo previa consultazione e con il permesso del produttore del piano di lavoro. La dimensione interna dell'unità di base deve essere grande almeno quanto il taglio interno previsto per l'apparecchio. Ciò garantisce una facile rimozione dell'apparecchio dal piano. Attaccare un nastro sigillante sul bordo inferiore del vetro dell'apparecchio.



Per prima cosa, far passare il cavo di alimentazione attraverso la sagoma. Posizionare l'apparecchio al centro della sagoma. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (vedere le istruzioni per il collegamento dell'apparecchio). Prima di sigillare l'apparecchio, verificarne il funzionamento. Sigillare la fessura tra l'apparecchio e il piano di lavoro utilizzando un sigillante a base di silicone. Il sigillante a base di silicone utilizzato per sigillare l'apparecchio deve essere resistente al calore (almeno fino a 160 °C). Stendere il sigillante a base di silicone utilizzando uno strumento adeguato. Osservare le istruzioni per l'uso del sigillante in silicone selezionato. Non accendere l'apparecchio finché il sigillante a base di silicone non si sarà asciugato completamente.



1. Kit di silicone
2. Nastro isolante

AVVISO!

Prestare particolare attenzione alle misure di installazione per i piani in pietre naturali. Quando si sceglie un kit di silicone, chiedere consiglio al venditore in base al materiale del piano. Un uso di un kit di silicone errato può causare cambiamenti permanenti al colore delle parti.

Rimozione dell'apparecchio installato

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Rimuovere la guarnizione in silicone dal contorno con uno strumento adatto. Rimuovere l'apparecchio con una spinta verso l'alto dal basso.

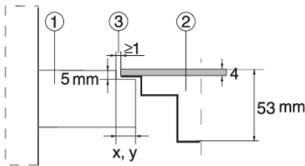
AVVISO!

Non tentare di rimuovere l'apparecchio dalla parte superiore del piano!

AVVISO!

Il centro assistenza è responsabile solo della riparazione e la manutenzione del piano di cottura. Per quanto riguarda la reinstallazione (allineata con il piano della superficie di lavoro) consultare il rivenditore specializzato dell'arredamento della cucina.

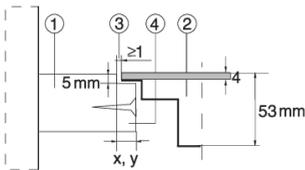
Piano in pietra naturale



1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura

Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm).

Piano in ceramica, legno o vetro



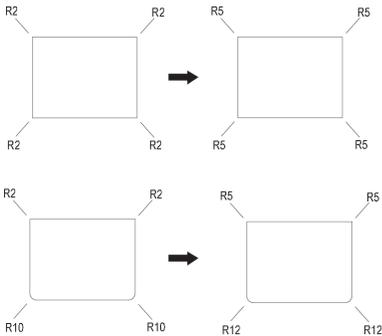
1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura
4. Telaio in legno di spessore 16 mm

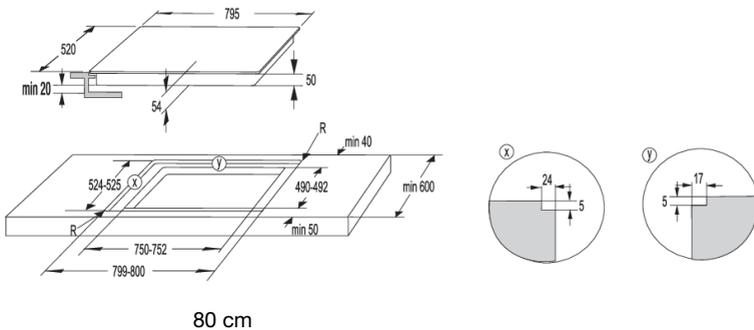
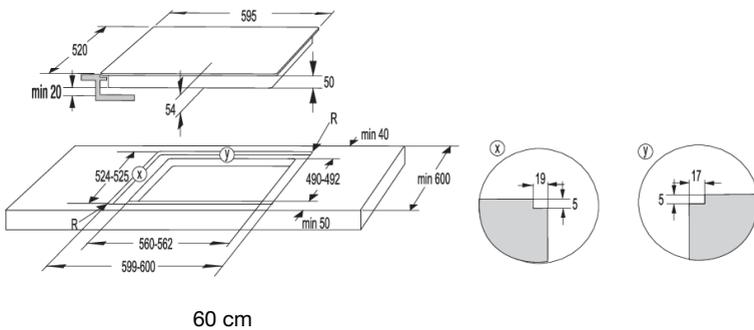
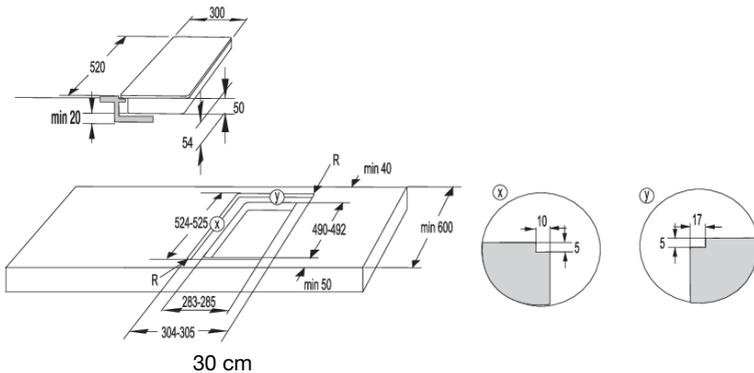
Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm). Il telaio in legno è posizionato a 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano (vedi figura).

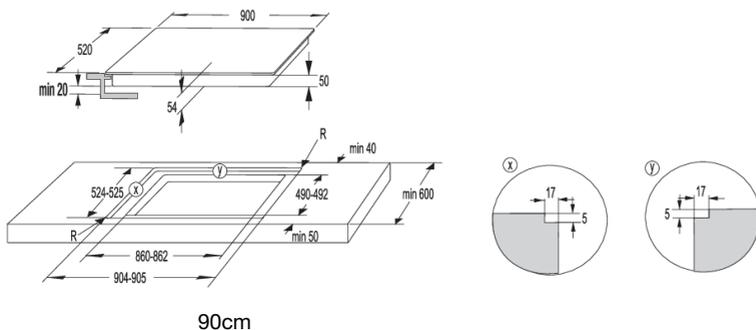
Per il taglio bisogna considerare il raggio dei bordi del vetro (R10, R2).

VETRO

TAGLIO







⚠ AVVISIO!

Se il forno è stato installato sotto un piano cottura ad incasso (montaggio a filo/flush mount), allora lo spessore del piano di lavoro deve essere di minimo 40 mm!

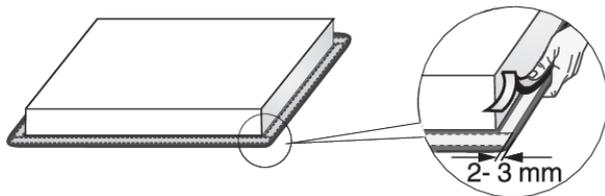
Montaggio della guarnizione in schiuma



INFORMAZIONE!

Alcuni apparecchi vengono forniti con la guarnizione già montata!

Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva. Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè da 2 a 3 mm dal bordo (come sul disegno). La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli. Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affi lato.



⚠ AVVISIO!

L'incasso senza la guarnizione è vietato!

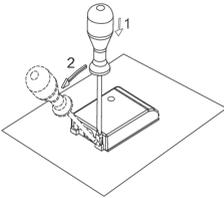
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

- La protezione della rete elettrica deve essere conforme alle normative pertinenti.
- Prima del collegamento verifi care se la tensione, riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione di rete.
- Nell'installazione elettrica dovrebbe esserci un dispositivo di commutazione in grado di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete elettrica, con una distanza minima di 3 mm tra i contatti quando è aperto. I dispositivi adatti includono fusibili, interruttori di protezione ecc.
- La connessione deve essere adattata alla corrente e ai fusibili.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.

⚠ AVVISIO!

La connessione può essere eseguita solo da un esperto autorizzato. A causa di un collegamento errato si possono guastare parti dell'apparecchio e in questo caso non si ha diritto alla garanzia! Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di ogni intervento.

Diagramma del collegamento

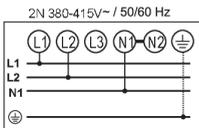


I ponti di collegamento sono posizionati nel posto dedicato del morsetto.

Per la connessione possono essere utilizzati:

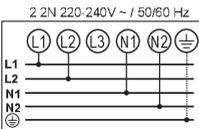
- Cavi di collegamento isolati in PVC del tipo HO5 VV-F o HO5V2V2-F con il conduttore protettivo giallo-verde o altri cavi di caratteristiche equivalenti o superiori.
- Il diametro esterno del cavo deve essere almeno di 8,0 mm².

Collegamento normale:



2 fasi, 1 conduttore neutrale (» 1N, 380-415 V- / 50/60 Hz):

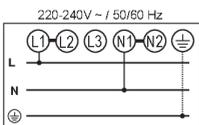
- La tensione tra le fasi ed il conduttore neutrale è di 220 – 240 V -.
- La tensione tra le due fasi è di 380 – 415 V-. Installare il ponticello tra i punti di connessione N. L'installazione deve essere dotata di almeno due fusibili di 16 amperi (2x). Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 2,5 mm².



2 fasi, 2 conduttori neutri (2 2N, 380-415 v / 50/60 Hz):

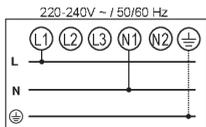
- La tensione tra le fasi e i conduttori neutri è di 220-240 V-.
- L'installazione deve essere dotata di almeno due fusibili di 16 amperi (2x). Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 2,5 mm².

Collegamento speciale:



Connessione monofase (1 1N, 220-240 v - / 50/60 Hz):

La tensione tra la fase e il conduttore neutrale è di 220-240 V-. Installare il ponticello tra i punti di connessione Li e L2 e N. L'installazione deve essere dotata del fusibile di almeno 32 A. Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 4 mm².



Far passare il cavo di collegamento attraverso un morsetto che protegge il cavo dall'estrazione.

Un collegamento errato può causare la distruzione delle parti dell'apparecchio e in tale caso non vi è alcun diritto alla garanzia!



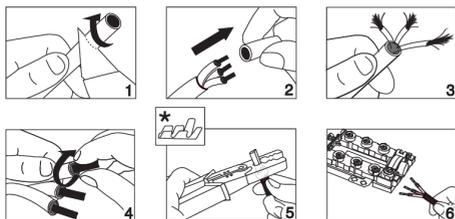
AVVISO!

Prima di collegare l'apparecchio verificare se la tensione riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione della rete elettrica. La tensione di connessione dell'utente (220-240 V relativa a N) deve essere verificata da un professionista con un dispositivo di misurazione!

Gli apparecchi con una larghezza di 30 centimetri (due zone di cottura) consentono solo il collegamento monofase. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm²!

Cavo di alimentazione

(apparecchio senza cavo di alimentazione)



- Per la connessione possono essere utilizzati:
- Cavi di collegamento isolati in PVC del tipo HO5 VV-F o HO5V2V2-F con il conduttore protettivo giallo-verde o altri cavi di caratteristiche equivalenti o superiori.
- Il diametro esterno del cavo deve essere almeno di 8,0 mm².
- Far passare il cavo di collegamento attraverso un morsetto che protegge il cavo dall'estrazione.

* Le ghiera non sono fornite



INFORMAZIONE!

Si consiglia di utilizzare ghiera a filo elettrico (terminali).

Smaltimento



Per imballare i prodotti usiamo materiali ecocompatibili che, senza pericolo per l'ambiente, possono venire ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali di imballaggio sono per tale scopo anche adeguatamente contrassegnati.

Il simbolo sul prodotto o sull'emballaggio dello stesso indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico normale, ma bisogna consegnarlo a un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche e elettroniche.

Smaltire in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di uno smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Etichetta ambientale

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

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.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche o di eventuali errori nelle istruzioni per l'uso.

gorenje



726632-a2

