

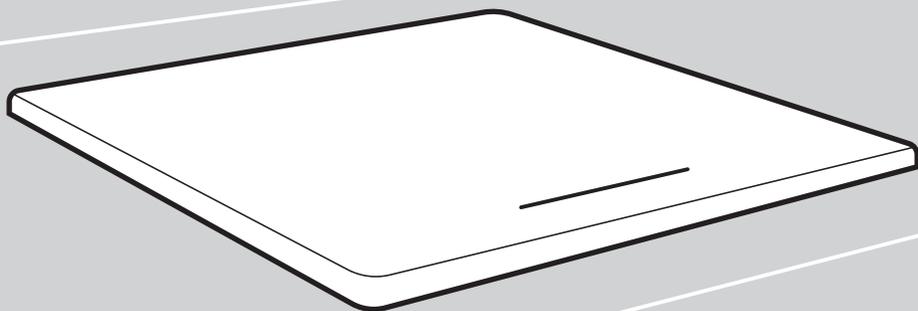
**gorenje**

IT

IT

## **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.

Le istruzioni per l'uso sono disponibili anche sul nostro sito web:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



**INFORMAZIONE!**

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



**AVVISO!**

Avviso di pericolo

# Sommario

<b>Avvisi di sicurezza</b> .....	<b>4</b>
<b>Avvertenze di sicurezza importanti</b> .....	<b>7</b>
Prima di collegare l'apparecchio .....	7
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>8</b>
Dati tecnici .....	8
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura .....	8
Piano cottura .....	9
<b>Gestione dei piani cottura</b> .....	<b>12</b>
Pannello di comando .....	12
Accensione del piano cottura .....	12
Accensione delle piastre .....	13
Modifica delle impostazioni di potenza delle piastre .....	13
Power Boost .....	13
Protezione bambini/blocco .....	14
Funzioni timer .....	14
Spegnere una zona di cottura .....	15
Limitazione della durata di funzionamento .....	15
Display del calore residuo .....	15
Spegnimento dell'intero piano cottura .....	15
Spegnimento automatico .....	16
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>17</b>
<b>Tabella dei difetti e degli errori</b> .....	<b>18</b>
Rumori durante la cottura a induzione .....	19
<b>Installazione di un piano cottura integrato</b> .....	<b>20</b>
Installazione dell'apparecchio .....	20
Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina .....	21
Montaggio a incasso nel piano di lavoro .....	22
Montaggio della guarnizione in schiuma .....	25
<b>Diagramma del collegamento</b> .....	<b>26</b>
Collegamento dell'apparecchio 60 cm .....	26
Cavo di alimentazione .....	26
Collegamento del cavo di alimentazione .....	27
<b>Smaltimento</b> .....	<b>29</b>
Etichetta ambientale .....	29

## 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!**

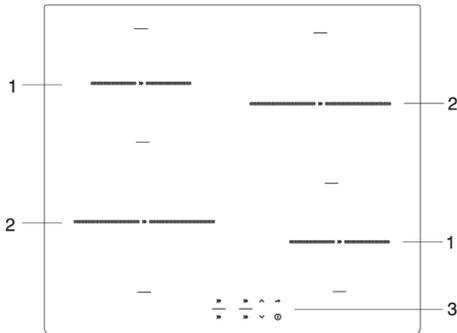
**Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.**

# Descrizione dell'apparecchio



## INFORMAZIONE!

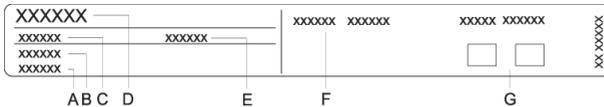
Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.



1. Zona di cottura  $\varnothing$  90 mm
2. Zona di cottura  $\varnothing$  130 mm
3. 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 detersivo 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

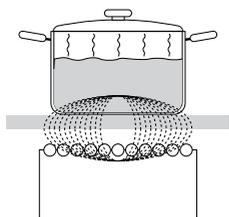
La potenza di riscaldamento del piano cottura può essere impostata su 10 diversi livelli (a seconda del modello). La tabella elenca alcuni esempi di utilizzo per ogni livello.

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



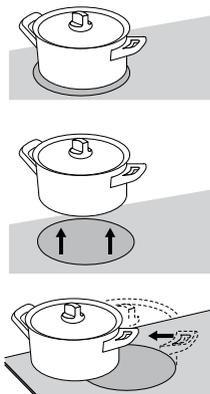
- La piastra è dotata di campi di cottura a induzione. Il calore viene prodotto direttamente sul fondo della pentola, dove è anche più necessario, senza perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Il consumo di energia è inferiore a quello delle piastre a riscaldamento convenzionali che funzionano 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.

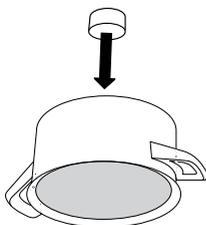
Non pulire le superfici in vetroceramica calde con dispositivi per la pulizia perché la superficie in vetroceramica si può danneggiare.

## 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.

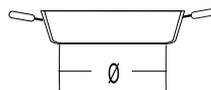
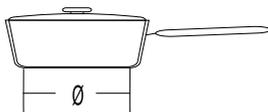
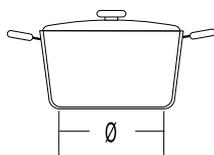
## Pentole per la cottura a induzione



- 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
Posteriore sinistra, anteriore destra	Ø 90 mm
Anteriore sinistra, posteriore destra	Ø 130 mm

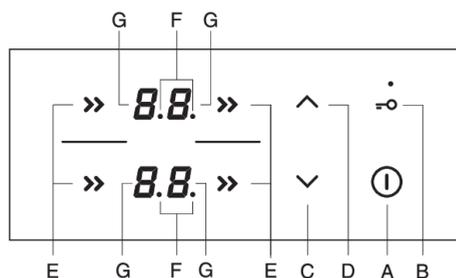
Il fondo della pentola deve essere dritto.



# Gestione dei piani cottura

## Pannello di comando

(secondo il modello)



Tasto di accensione/spengimento del piano

B Blocco/blocco bambini

C Tasto per ridurre il valore della potenza delle impostazioni e per le funzioni di tempo

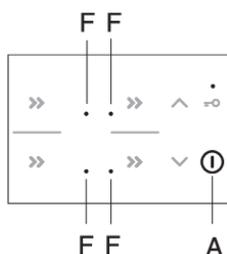
D Tasto per aumentare il valore della potenza delle impostazioni e per le funzioni di tempo

E Tasto per attivare la piastra

F Punto decimale indicante la funzione di tempo attivata

G Display del livello di potenza

## Accensione del piano cottura



Toccando il tasto (1 secondo) per accendere/spengere (A) si accende il piano cottura. Si attiva un segnale acustico e su tutti i display delle piastre viene visualizzato un punto decimale.



### INFORMAZIONE!

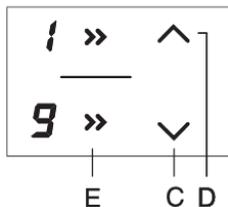
Se entro 10 secondi non si attiva nessuna piastra, il piano cottura si spegne.



### INFORMAZIONE!

Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica o quando si ha una interruzione della corrente, l'apparecchio è bloccato.

## Accensione delle piastre



Dopo aver acceso il piano cottura (entro i 10 secondi successivi) accendere la piastra desiderata (E). Usando i tasti C o D per la piastra, selezionare l'impostazione desiderata. Se si tocca prima il tasto C, impostare la potenza su "9". Se si tocca prima il tasto D, impostare la potenza su "1".

Se non ci sono pentole sulla piastra selezionata, sul display relativo vengono visualizzati alternativamente la potenza impostata e il simbolo .

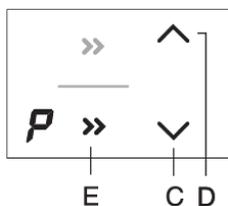
## Modifica delle impostazioni di potenza delle piastre

È possibile modificare la potenza di cottura in qualsiasi momento selezionando la piastra desiderata e quindi modificando l'impostazione toccando il tasto C o D corrispondente.

Per impostare o modificare la potenza più rapidamente, toccare il tasto C o D e tenerlo premuto.

## Power Boost

(secondo il modello)



Selezionare una qualsiasi piastra. Toccare il tasto (C). Si sente un breve segnale acustico e sul display appare 9. Toccare il tasto D e sul display appare P. La piastra funziona per 10 minuti con la massima potenza, quindi si sente un segnale acustico e il livello di potenza passa a 9.

## Disattivazione dell'impostazione Power boost

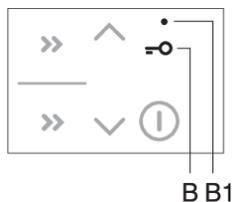
Premendo in seguito il tasto (C) è possibile ridurre la potenza al livello desiderato.

### **INFORMAZIONE!**

La piastra di riscaldamento con maggiore potenza P ha una potenza di riscaldamento molto elevata.

## Protezione bambini/blocco

È possibile attivare nel piano cottura la protezione bambini o il blocco che rende difficile la facile accensione dell'apparecchio e di modificare le impostazioni durante il funzionamento.



### Blocco del piano cottura

Toccare il tasto per bloccare/protezione bambini (B) per 1 secondo. Si illumina la spia luminosa (B1). Il piano cottura ora è bloccato.

### Sblocco del piano cottura

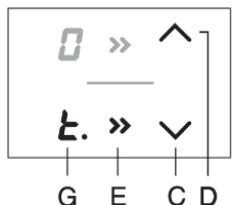
Il piano cottura si sblocca allo stesso modo di come è stato bloccato. Il piano cottura dev'essere bloccato. Toccare il tasto B e tenerlo premuto per 1 secondo.

### INFORMAZIONE!

È possibile attivare la funzione di blocco quando le piastre sono accese o quando il piano cottura è spento. Se il piano cottura è acceso, la funzione di blocco dei tasti blocca tutti i tasti, ad eccezione del tasto di accensione/spengimento del piano di cottura (A) e del blocco.

Se il piano cottura è spento, la funzione di blocco dei tasti blocca tutto tranne il tasto di blocco. Il blocco del piano cottura è sempre attivo quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica o dopo un'interruzione di corrente.

## Funzioni timer



Questa funzione consente di selezionare il tempo di funzionamento della piastra che ha già una temperatura di cottura impostata. Trascorso questo tempo, la piastra si spegne automaticamente.

È possibile impostare il tempo tra 1 e 99 minuti. È possibile impostare il timer del programma per tutte le piastre a tutti i livelli di potenza.

### Attivazione del timer

Innanzitutto, selezionare la piastra (E), quindi usando i tasti (C) e (D) impostare la potenza. Il timer non funziona se il livello di potenza è impostato su "0". Toccare nuovamente il tasto per la selezione della piastra (E), si sente un segnale acustico e sul display della piastra (G) appare "t." con un punto decimale. Il tempo rimanente viene visualizzato sul display opposto della piastra cottura.

- Toccando (C) o (D) impostare l'intervallo di tempo compreso tra 1 e 99 minuti.
- Una volta impostato il valore, inizia il conto alla rovescia. Se si toccano contemporaneamente i tasti (C) e (D), si imposta l'ora su 0 ossia si disattiva. Se si tocca il tasto (C) o (D) più a lungo, aumenta la velocità di modifi ca.
- L'indicazione del tempo si spegne dopo alcuni secondi e nel display della potenza accanto si illumina il punto decimale.

- Al termine del tempo di funzionamento impostato, si sente un segnale acustico, la piastra si spegne. L'allarme si spegne toccando qualsiasi tasto oppure si spegne dopo 2 minuti da solo.

### **Cambiamento del tempo di cottura impostato**

- Durante il funzionamento, il tempo di cottura può essere cambiato in ogni momento.
- Premere il tasto della piastra desiderata due volte.
- Premendo i tasti (C) o (D) impostare il nuovo tempo di cottura desiderato.

### **Visualizzazione del tempo di cottura rimanente**

Se sono attivate più impostazioni di tempo, è possibile far apparire il tempo di cottura rimanente toccando due volte il tasto (E).

## **Spegnere una zona di cottura**

Per disattivare la piastra (E), impostare il valore su "0" con il tasto corrispondente (C). Per disattivare rapidamente la piastra, toccare contemporaneamente i tasti (C) e (D) corrispondenti. Si sentirà un breve segnale acustico e il simbolo "0" verrà visualizzato sul display.



### **INFORMAZIONE!**

Se la potenza di tutte le piastre è impostata su "0", il piano cottura si spegne automaticamente dopo alcuni secondi.

## **Limitazione della durata di funzionamento**

Per motivi di sicurezza, il piano di cottura è dotato di un limitatore di tempo per ogni singola zona di cottura. Il tempo di funzionamento è determinato in base all'ultimo livello di cottura impostato. Se il livello di cottura non cambia per un periodo più lungo, dopo un certo tempo la zona di cottura viene disattivata automaticamente.

<b>Livello di potenza di cottura</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Tempo massimo di funzionamento in ore</b>	10	10	10	10	10	10	10	10	3

\* Dopo 10 minuti, il livello di potenza scende automaticamente a 9; dopo 1,5 ore la zona di cottura si spegne.

## **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!

## **Spegnimento dell'intero piano cottura**

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

## **Spegnimento automatico**

Quando durante la cottura i tasti sono attivati troppo a lungo (liquido che si versa o c'è un oggetto posto davanti ai tasti a sfioramento), il piano cottura si spegne dopo 10 secondi. Su tutti i display lampeggia – e viene emesso un segnale acustico.

Il segnale acustico si disattiva quando si rimuove l'oggetto o si asciuga il liquido versato.

# 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.

<b>Problema/errore</b>	<b>Causa</b>
<b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
<b>Segnale acustico e display continui –</b>	Acqua versata sulle superfici dei sensori o oggetti posti a contatto con le superfici dei sensori. Pulire le superfici dei sensori.
<b>Appare "C"</b>	Si è verificato un surriscaldamento della piastra. Attendere fino a quando il piano cottura si raffredda.
<b>Appare "r"</b>	Avvisa che non si può impostare la potenza di cottura desiderata perché è attiva la limitazione della potenza totale massima del piano cottura.
<b>Appare "F"</b>	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).

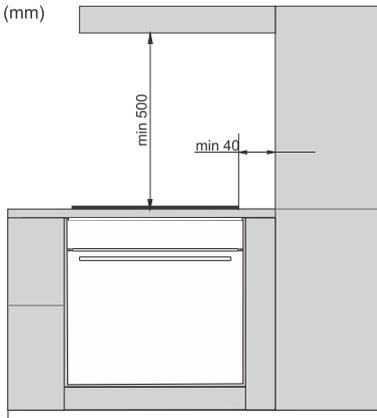
## Rumori durante la cottura a induzione

Ronzii e suoni	Causa	Soluzione
<b>Rumori durante il funzionamento, dovuti all'induzione</b>	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.
<b>Ronzio come nel trasformatore</b>	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.
<b>Vibrazioni e scoppiettamento dei contenitori per cottura</b>	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.
<b>Rumore del ventilatore</b>	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

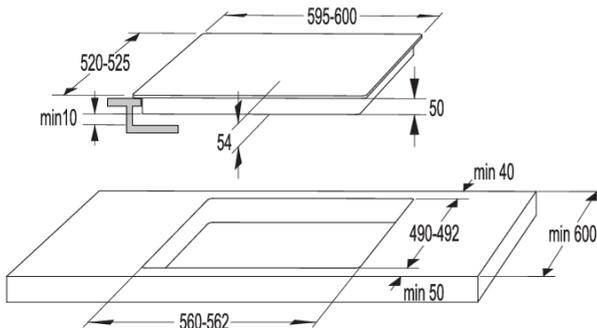
## Installazione dell'apparecchio

- 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 fi niture 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.

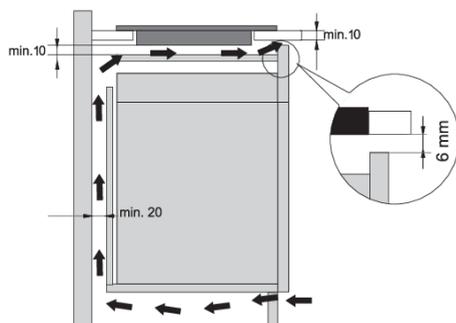
- I mobili da cucina appesi sopra il piano di cottura devono essere posizionati sull'altezza adatta per non disturbare il processo di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 500 mm.
- La distanza minima tra il bordo dell'apparecchio e il mobile da cucina alto vicino è di 40 mm.
- L'uso di fi niture 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!

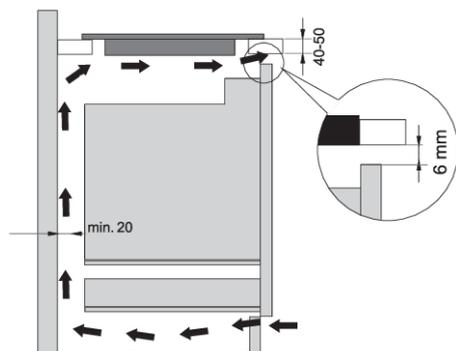
Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria sufficiente.



### 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 cottura. Tra l'estremità inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio devono esserci almeno 10 mm di spazio libero. 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.

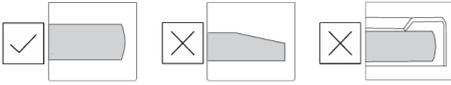


### Armadio inferiore con forno

- L'installazione di un forno sotto il piano cottura a induzione è possibile per i tipi di forno con 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.

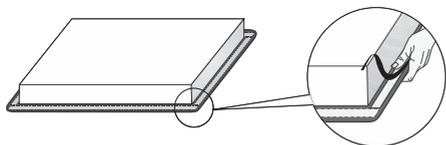
## Montaggio a incasso nel piano di lavoro

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

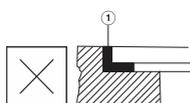
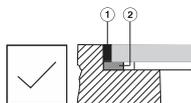


## Installazione dell'apparecchio

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.

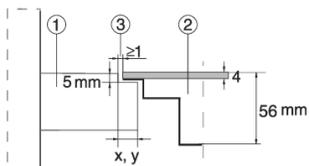
### **AVVISO!**

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.

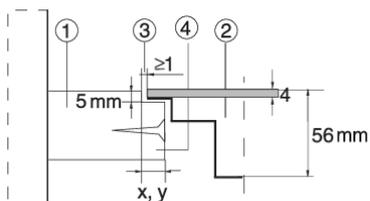
## Piano in pietra naturale



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



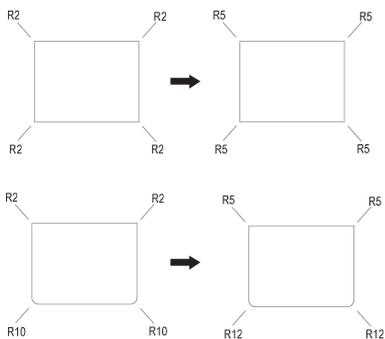
1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura
4. Telaio in legno di spessore 16 mm

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

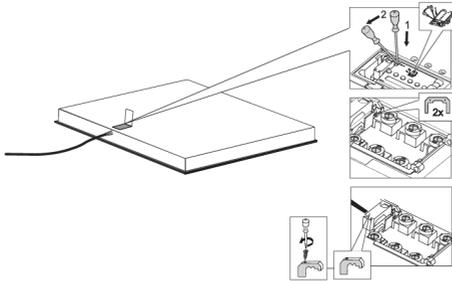
TAGLIO





# Diagramma del collegamento

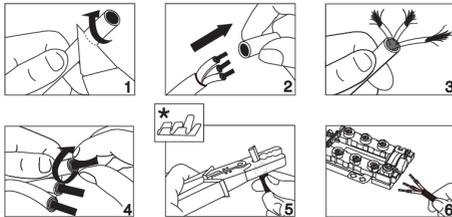
## Collegamento dell'apparecchio 60 cm



1. Controllare la tensione. Prima del collegamento verificare se la tensione riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione di rete. La tensione della rete elettrica (220–240 V tra L e N) deve essere controllata da un esperto utilizzando un dispositivo di misurazione appropriato.
2. Aprire il coperchio della morsettiera di connessione.
3. Collegare i cavi in base al tipo di apparecchio.
4. I cavi di collegamento sono forniti sul morsetto di connessione.

## Cavo di alimentazione

(apparecchio senza cavo di alimentazione)



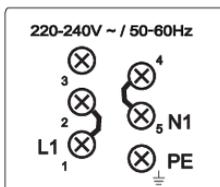
- Per la connessione possono essere utilizzati:
- Cavi di collegamento isolati in PVC del tipo HO5 VV-F o HO5V2V2-F con il conduttore protettivo giallo-verde o altri cavi di caratteristiche equivalenti o superiori.
- Il diametro esterno del cavo deve essere almeno di 8,0 mm<sup>2</sup>.
- Far passare il cavo di collegamento attraverso un morsetto che protegge il cavo dall'estrazione.

\* Le ghiera non sono fornite

### **INFORMAZIONE!**

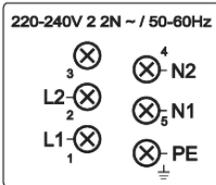
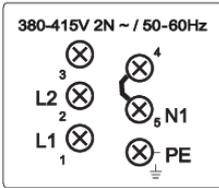
Si consiglia di utilizzare ghiera a filo elettrico (terminali).

## Diagramma del collegamento



### Collegamento monofase (32 A)

- Connessione monofase (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
  - La tensione tra linea e conduttore neutro deve essere 220–240 V~. Installare un cavo di collegamento tra i terminali 1 e 2 e tra i terminali 4 e 5.
  - Il circuito deve essere dotato di un fusibile di almeno 32 A. La sezione del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 4 mm<sup>2</sup>.



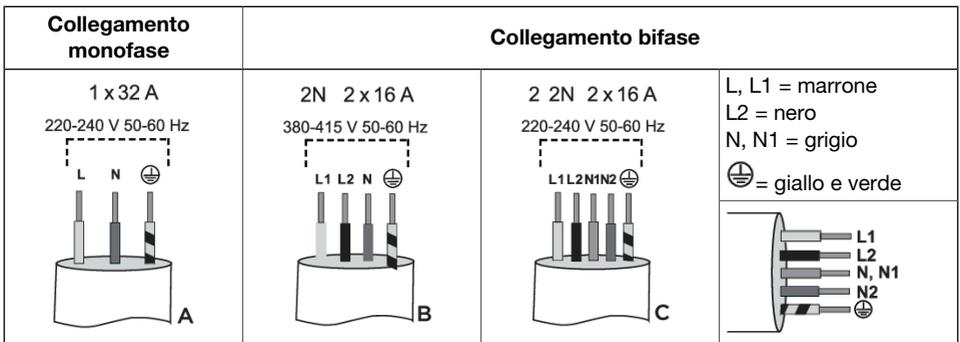
### Collegamento bifase (16A)

- 2 fasi, 1 conduttore neutro (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):
  - La tensione tra la linea e il conduttore neutro è di 220–240 V~.; la tensione tra le linee è di 380–415 V~. Installare un cavo di collegamento tra i terminali 4 e 5. Il circuito deve essere dotato di almeno due fusibili di almeno 16 A ciascuno. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 fasi, 2 conduttori neutri (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):
  - La tensione tra le fasi ed il conduttore neutrale è di 220 – 240 V -.
  - Il circuito deve essere dotato di almeno due fusibili di almeno 16 A ciascuno. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Collegamento del cavo di alimentazione

(apparecchio con cavo di alimentazione)

- L'apparecchio deve essere cablato direttamente alla rete elettrica.
- I dispositivi per la disconnessione dalla rete di alimentazione devono essere conformi alle normative vigenti.
- Non allungare il cavo di alimentazione e non posizionarlo su bordi taglienti.
- Se l'apparecchio viene installato sopra un forno, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga mai a contatto con le parti calde del forno.



<b>Collegamento monofase</b>	<b>Collegamento bifase</b>	
<p>Collegare l'apparecchio come mostrato nel diagramma A. Se la rete elettrica non consente un fusibile da 32 A, la potenza dell'apparecchio deve essere ridotta o limitata di conseguenza. Vedere il capitolo Impostazioni dell'utente.</p>	<p>Se la rete elettrica dispone di 2 conduttori di linea e 1 conduttore neutro, collegare l'apparecchio come mostrato nello schema B.</p>	<p>Se la vostra rete elettrica ha 2 conduttori di linea e 2 conduttori neutro, collegare l'apparecchio come mostrato nello schema C. <b>solo per NL!</b></p>

# 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**



718048-a3

CE