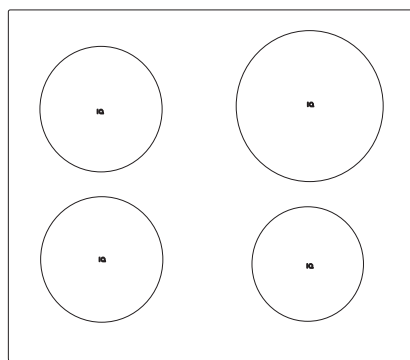


ISTRUZIONI PER L'USO

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
Descrizione dell'apparecchio	7
Dati tecnici	7
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	7
Piano cottura	8
Gestione dei piani cottura	11
Pannello di comando	11
Accensione del piano cottura	12
Accensione delle piastre	12
Modifica delle impostazioni di potenza delle piastre	12
Automazione per il riscaldamento rapido	12
Piastra collegabile	13
Rilevamento della posizione della pentola con la combinazione automatica (ponte) delle piastre	14
Funzione di modifi ca della potenza spostando la pentola	15
Impostazione extra forte - Power Boost	16
Protezione da surriscaldamento	17
Spegnimento automatico	17
Funzione di memoria	17
Interruzione temporanea della cottura - stop/go (pausa)	17
Protezione bambini/blocco	17
Funzioni timer	18
Programmi per la cottura automatica – funzione IQ	20
Spegnere una zona di cottura	23
Display del calore residuo	23
Limitazione della durata di funzionamento	23
Spegnimento dell'intero piano cottura	23
Impostazioni dell'utente	24
Pulizia e manutenzione	26
Tabella dei difetti e degli errori	27
Rumori durante la cottura a induzione	28
Funzioni di sicurezza e visualizzazione degli errori	29
Installazione di un piano cottura integrato	30
Installazione dell'apparecchio	30
Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina	31
Montaggio a incasso nel piano di lavoro	32
Montaggio della guarnizione in schiuma	36
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	37
Diagramma del collegamento	37
Smaltimento	39

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 opportuna 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.

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.

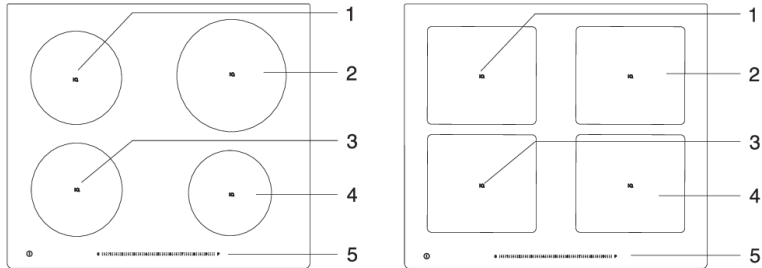
Descrizione dell'apparecchio

(secondo il modello)



INFORMAZIONE!

Poiché i dispositivi per i quali sono state redatte queste istruzioni possono avere apparecchiature diverse, alcune funzioni o apparecchiature potrebbero essere descritte nel manuale pur non essendo presenti nel vostro dispositivo.



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 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

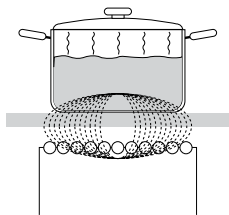
La potenza di riscaldamento delle piastre può essere impostata su 18 livelli diversi (dipende dal modello). Nella tabella sono riportati esempi di utilizzo delle singole impostazioni.

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



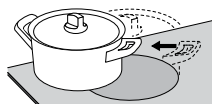
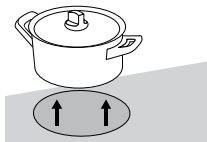
- La piastra è dotata di campi di cottura a induzione. Il calore viene prodotto direttamente sul fondo della pentola, dove è anche più necessario, senza perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Il consumo di energia è inferiore a quello delle piastre a riscaldamento convenzionali che funzionano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

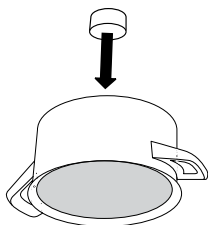
Non pulire le superfici in vetroceramica calde con dispositivi per la pulizia perché la superficie in vetroceramica si può danneggiare.

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

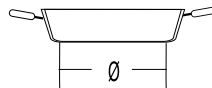
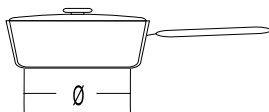
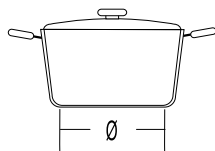


- Il piano cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Durante la cottura la pentola deve stare al centro della piastra.
- Pentole adatte: pentole in acciaio in acciaio smaltato o in ghisa d'acciaio.
- Pentole non idonee: pentole in acciaio rivestito di rame o con fondo in 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.

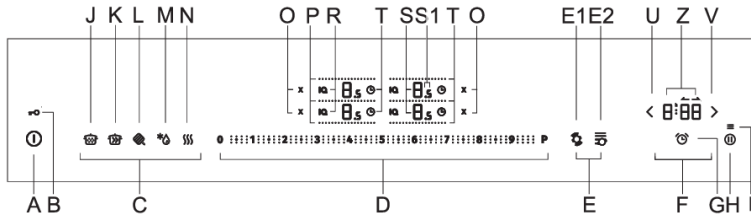
Piastra	Diametro minimo del fondo della pentola
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Il fondo della pentola deve essere dritto.



Gestione dei piani cottura

Pannello di comando



A Tasto per accendere/spegnere il piano

B Blocco dell'unità di comando/protezione bambini

C Funzione IQ

D Corsore

E Funzione smart

E1 Rilevazione della posizione della pentola con il rilevamento automatico delle pentole e con la combinazione automatica

E2 Funzione di modifi ca della potenza spostando la pentola

F Funzioni orarie

G Tasto per l'impostazione del timer

H Stop/Go (sospendi/continua) e funzione "recal"

I Impostazioni

J Cottura lenta

K Cottura con maggiore quantità di acqua

L Arrosto

M Scongelamento di alimenti surgelati

N Per mantenere il cibo caldo

O Tasto per spegnere rapidamente il piano cottura

P Display di combinazione delle piastre (bridge)

R Tasto per attivare e visualizzare le funzioni IQ

S Indicatore del livello di potenza ovvero indicatore del calore residuo

S1 Livello a metà

T Tasto per attivare il timer

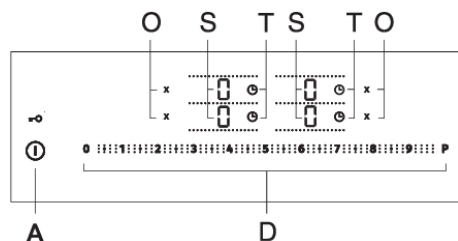
U Tasto per diminuire l'impostazione del timer

V Tasto per aumentare l'impostazione del timer

Z Display del timer

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

Accensione del piano cottura



Posizionare una pentola sul piano cottura. Premendo il tasto per accendere/spegnere (A) si accende il piano cottura. Su tutti i display delle piastre (S) appare "0". Si sente un breve segnale acustico.



INFORMAZIONE!

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

Accensione delle piastre

- Toccare il display della piastra di cottura selezionata. Il display selezionato lampeggia. I tasti sul cursore (D) si illuminano a mezza luminosità (solo per alcuni modelli).
- Nei seguenti 5 secondi bisogna toccare l'area selezionata sul cursore (D). Il display smette di lampeggiare e mostra la potenza effettiva impostata. Accanto al display della potenza della piastra selezionata (S), appaiono le funzioni del timer (T) e del tasto per spegnere rapidamente (O). Entrambi i display sono illuminati a metà potenza.
- La piastra è attiva.
- Se il piano cottura non rileva la pentola nella piastra selezionata, allora viene visualizzato un simbolo "P". Se non si posiziona entro 2 minuti una pentola sulla piastra selezionata, la piastra si spegne automaticamente.

Modifica delle impostazioni di potenza delle piastre

Selezionare la piastra desiderata premendo il display del livello di potenza (S). È possibile selezionare la potenza facendo scorrere o toccando direttamente l'area o la posizione del cursore (D).

Due piastre uno dietro l'altro

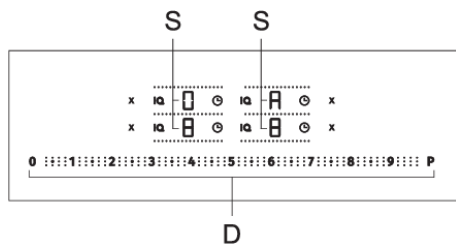
- Su un lato del piano di cottura (lato sinistro o destro) si può attivare il funzionamento intensivo Power Boost ma non lo si può attivare su tutte le piastre contemporaneamente a causa di un carico di corrente eccessivo.
- Se il funzionamento intensivo è già impostato per una delle piastre, è possibile impostare la potenza della seconda piastra solo fino al livello 9.

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.



Il piano cottura è acceso e sulla piastra c'è una pentola adatta. Selezionare la piastra desiderata che deve essere prima disattivata (sul display appare il livello "0"). Premere sull'area del cursore e impostare la potenza desiderata e tenere il dito premuto per circa 3 secondi. Sul display del livello di cottura si alternano il simbolo "A" e il livello selezionato. Quando il tempo di riscaldamento con potenza extra scade, la piastra passa al livello selezionato e viene anche visualizzato ininterrottamente sul display.

Tabella dell'automazione di cottura

Potenza selezionata	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Tempo di cottura 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)

- In alcuni modelli è possibile combinare entrambe le piastre in un'unica piastra collegata. Questo consente di poter mettere in questa piastra una grande teglia ovale o una grande piastra per l'arrosto. La teglia deve essere tanto grande da coprire il centro superiore e quello inferiore della piastra collegata.
- 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/spegnere (A).

- Le piastre che si desiderano collegare devono essere disattivate.
- Toccando il display di potenza della piastra selezionata selezionare prima una piastra poi subito dopo toccare il display della piastra adiacente che si desidera collegare.
- Le linee illuminate indicano la piastra collegata per la quale si illumina solo il display inferiore della potenza e qui lampeggia »0«, la linea illuminata intermedia scompare.
- Utilizzando il cursore si può impostare la potenza desiderata per la piastra combinata.
- Se si desidera più tardi modificare la potenza delle piastre unite, premere prima sul display della piastra inferiore.



INFORMAZIONE!

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

Disattivazione delle piastre collegabili

Impostare la potenza di funzionamento della piastra combinata su "0" o disattivare la piastra con il tasto (O). Il display mostrerà "0". Dopo alcuni secondi tutte le piastre funzioneranno di nuovo in modo indipendente.

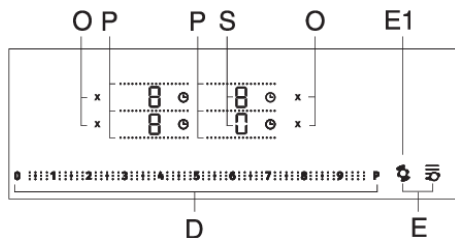


INFORMAZIONE!

Se non ci sono pentole nelle piastre combinate di una parte del piano cottura, si scollegheranno automaticamente dopo 2 minuti. La zona inattiva si disattiva.

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

(solo per alcuni modelli)



Il rilevamento della posizione della pentola si attiva automaticamente 10 secondi dopo l'accensione dell'apparecchio. Se sul piano cottura c'è una pentola, la funzione di rilevamento della pentola rileva la sua posizione e collega automaticamente le due piastre rispetto alle dimensioni della pentola. Le due piastre adiacenti si possono unire in un'unica grande piastra. Rimane attivo e visibile solo il display della piastra inferiore dove lampeggia "0", la E linea intermedia (P) invece scompare.

Ora si può impostare la potenza di funzionamento col cursore. Il tasto di rilevamento della pentola (E1) viene illuminato a metà. La combinazione automatica delle piastre è possibile tra le piastre adiacenti in linea verticale. È possibile attivare il rilevamento automatico della posizione della pentola in qualsiasi momento per 10 secondi premendo il tasto (E1) per rilevare la pentola. La rilevazione automatica della pentola e la combinazione automatica delle piastre ha effetto solo sulle piastre che non sono ancora attivate. È possibile disattivare la combinazione (unione) delle piastre impostando la potenza su "0" o premendo il tasto relativo per cancellare (O). La funzione può essere utilizzata se la pentola è già sulla piastra o se la piastra è vuota.

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

- Accendere il piano cottura, tutte le piastre sono su »0«

- Mettere una pentola sulla piastra desiderata e sul display di questa piastra inizia a lampeggiare il simbolo »0«. Ora col cursore si può impostare la potenza. La funzione unisce automaticamente le piastre in base alle dimensioni della pentola.
- È possibile procedere con la pentola successiva seguendo la stessa procedura.
- Questa funzione consente di regolare la potenza più velocemente, basta posizionare la pentola su una qualsiasi piastra e automaticamente la rileva.

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

- Accendere il piano cottura.
- Sul display di questa piastra inizia a lampeggiare il simbolo »0«. Ora col cursore si può impostare la potenza.
- Se ci sono più pentole sul piano cottura, l'apparecchio continua automaticamente a selezionare la piastra successiva. Sul display successivo della piastra lampeggia il simbolo "0".

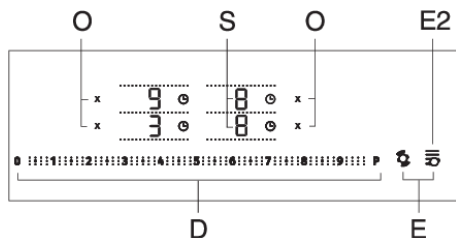
Se si fa pressione sulla selezione della piastra, si disattiva automaticamente il rilevamento della pentola e si imposta l'apparecchio sul funzionamento manuale.

AVVISO!

Nei primi 10 secondi, il rilevamento automatico può anche essere disattivato nelle impostazioni utente con il parametro "Aut".

Funzione di modifica della potenza spostando la pentola

(solo per alcuni modelli)



La modalità di modifica della potenza con lo spostamento è possibile solo su alcuni modelli e solo nella parte sinistra del piano cottura. Toccare il display del livello di potenza della piastra selezionata di sinistra; inizierà a lampeggiare. Spostando il contenitore si illuminerà il tasto per la funzione di cambio della potenza (E2). Premere questo tasto per attivare la funzione. Entrambe le piastre sul lato sinistro si attivano come un'unica grande piastra con varie modalità di funzionamento preimpostate: quella inferiore al livello 9, quella superiore al livello 3.

Il tasto dello spostamento è fortemente illuminato. In seguito è possibile modificare i livelli operativi di queste piastre con nuovi valori seguendo la stessa procedura della classica modifica della potenza di cottura. È possibile disattivare la modalità che rileva lo spostamento premendo il tasto per la disattivazione rapida (O) della piastra o impostando la potenza su 0.

Impostazione extra forte - 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

- Selezionare una piastra e poi toccare subito dopo il cursore (D) fin all'indicazione "P".
- Sul display del livello di potenza appare il simbolo "P".
- La funzione Power Boost è attivata.

Disattivazione dell'impostazione Power boost


- Spegnerne la piastra selezionata.
- Ridurre la potenza di riscaldamento.

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.

Spegnimento automatico

Se durante la cottura i tasti sono attivi troppo a lungo (forse per un versamento di liquido o un oggetto è stato messo davanti ai tasti a sfioramento), tutte le piastre si spengono dopo 10 secondi. Lampeggia

sul display il simbolo .

Entro 2 minuti bisogna rimuovere l'oggetto o asciugare il liquido versato dai tasti a sfioramento, altrimenti la piastra si spegne automaticamente. È possibile ripristinare l'ultima impostazione con la funzione di memoria usando il tasto Stop&Go (H).

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.

- Entro 5 secondi dallo spegnimento bisogna riaccendere il piano cottura col tasto per accendere/spegnere (A). Sul display lampeggia (H) per 5 secondi. Durante questo tempo, è necessario toccare questi tasti per ripristinare tutte le impostazioni che erano attive prima dell'ultimo spegnimento.

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.

Accensione o inizio dell'interruzione

Almeno uno o più piastre sono attive. Toccare il tasto SStop&Go. Si sentirà un breve segnale acustico. Tutte le impostazioni sul display iniziano a lampeggiare; il tasto di interruzione si illumina e lampeggia. Tutti i timer impostati o gli avvisi si fermano. Tutti i tasti sono inattivi, ad eccezione del tasto di pausa (interruzione) e dei tasti per accendere/spegnere. Se non si preme alcun tasto entro 10 minuti, tutte le piastre attive si disattivano automaticamente.

Disattivazione ovvero fine dell'interruzione

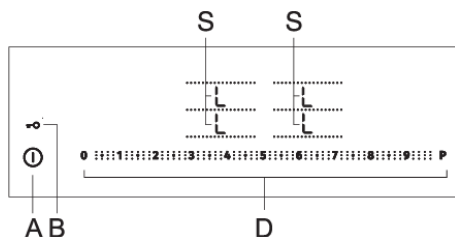
Entro 10 minuti premere nuovamente il tasto di pausa (interruzione). Il piano cottura continua a funzionare con le stesse impostazioni di prima dell'interruzione.

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.



Attivazione del blocco

Il piano cottura deve essere spento o in modalità standby. Accendere il piano cottura con il tasto per accendere (A). Toccare il tasto Protezione bambini/blocco (B) e tenerlo premuto per 3 secondi. In tutte le piastre appare per 5 secondi il simbolo "L". Il piano cottura ora è bloccato. Dopo 5 secondi il piano cottura si spegne automaticamente e passa alla modalità standby.

Disattivazione del blocco

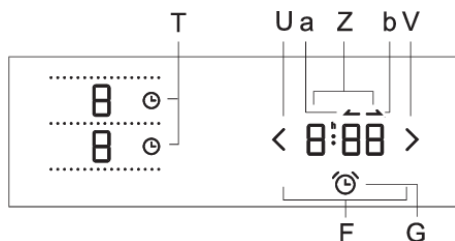
Gli elementi di comando del piano cottura vengono sbloccati allo stesso modo (nell'ordine inverso). Accendere il piano cottura con il tasto per accendere. Appare il simbolo "L" su tutte le piastre. Toccare il tasto Protezione bambini/blocco (B) e tenerlo premuto per 3 secondi. Invece di "L", appare sui display di tutte le piastre il simbolo "O". Il piano cottura è ora pronto per l'uso.

Nota: Se la funzione Protezione bambini/blocco (B) è attivata nella modalità impostazioni utente (vedere il capitolo "Impostazioni modalità 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.

Funzioni timer



Questa funzione consente due modalità di uso:

- Impostazione della funzione di avviso (conto alla rovescia) che è collegata all'intero piano cottura. La funzione avvisa solo con un segnale acustico che il tempo impostato è trascorso.
- Impostazione di un timer collegato alla piastra selezionata. È possibile attivare il proprio timer per ogni piastra. Allo scadere del tempo programmato, la piastra selezionata si spegne automaticamente.

1 Avviso o 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.

Attivazione del conto alla rovescia

Il piano cottura è acceso.

- Toccare il tasto per selezionare il conto alla rovescia (G). Il tasto inizierà a lampeggiare.
- Sul display del timer appare "0:00".
- Usando i tasti (U) e (V) impostare l'ora desiderata. Se non si imposta l'ora entro dieci secondi, il timer del conto alla rovescia si spegne automaticamente.
- Quando il timer del conto alla rovescia è attivo, il tasto per selezionare il timer del conto alla rovescia è fortemente illuminato.
- Il timer del conto alla rovescia rimane attivo anche se si spegne il piano cottura.

Disattivazione del timer per il conto alla rovescia

- Se il piano cottura è spento, toccare il tasto per accendere/spegnere per riattivarlo.
- Toccare allo stesso tempo (U) e (V) del timer/ conto alla rovescia. Oppure:
- Toccare il tasto (U) del conto alla rovescia/timer e tenerlo premuto fino a quando appare sul display "0:00".

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.

Visione del tempo di cottura - cronometro

Il piano cottura è acceso.

- Premere il tasto per selezionare il timer della piastra attiva desiderata (T). Il tasto inizia a lampeggiare.
- Il display dell'orologio mostra il tempo trascorso dall'accensione della piastra relativa e il simbolo del conteggio (b).

Impostazione del timer

Il piano cottura è acceso.

- Premere il tasto per selezionare il timer della piastra attiva desiderata (T). Il tasto inizia a lampeggiare.
- Il display del timer mostra il tempo trascorso dall'attivazione dell'accensione della piastra "1:15" e il simbolo di somma (a).
- Premendo sul display dell'orologio (Z), impostare l'ora su "0:00" e il simbolo del conto alla rovescia. Usare i tasti (U) e (V) per impostare il tempo di funzionamento desiderato. Il tasto del timer della piastra relativa sarà fortemente illuminato.
- Se non si imposta l'ora con i tasti (U) e (V) entro 5 secondi, il timer si spegne automaticamente.
- Ripetere gli stessi passaggi per impostare l'orologio del programma o il cronometro per un altro piano cottura attivo.

INFORMAZIONE!

Se un timer è attivo per più piastre allo stesso tempo, sul display verrà visualizzato il tempo selezionato per ultimo. Quando il tempo scende al di sotto di un minuto, viene visualizzata quella piastra. Il minuto prima dello scadere del tempo impostato viene visualizzato in secondi.

Disattivazione del timer

- Toccare il tasto del timer per selezionare il timer o il conto alla rovescia che si desidera disattivare.

- Toccare allo stesso tempo (U) e (V) del timer/ conto alla rovescia. Oppure:
- Toccare il tasto (U) del conto alla rovescia/timer e tenerlo premuto fino a quando appare sul display 0:00.

Spegnimento del timer/conto alla rovescia

Quando il tempo impostato o il tempo di funzionamento scade si sente un allarme acustico, il tasto per la selezione del timer/conto alla rovescia della piastra corrispondente inizia a lampeggiare e sul display appare "00". Per disattivare l'allarme acustico toccare un tasto qualsiasi.

Per regolare più rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare e tenere premuto il tasto (U) o (V). Se si preme il pulsante (U) immediatamente dopo aver acceso il timer/ conto alla rovescia, è possibile impostare il tempo di funzionamento desiderato, a partire da 1:00 (1 ora). Il timer ha priorità sullo spegnimento di sicurezza raggiungendo il tempo massimo consentito di funzionamento.

È possibile modificare la durata dell'allarme nelle impostazioni utente con il parametro "Sou". L'ulteriore parametro "Uoi" è per il volume dell'allarme. Nelle impostazioni dell'utente, è possibile disattivare il conteggio automatico del tempo della piastra attivata con il parametro "CLo". In questo caso, dopo aver selezionato il timer, il display mostrerà "0:00" e il cronometro verrà attivato.

Programmi per la cottura automatica – funzione IQ

Il sistema IQcook controlla automaticamente il processo di cottura, ma non spegne automaticamente le funzioni dopo la cottura. Questo bisogna farlo manualmente o bisogna impostare il TEMPO– conto alla rovescia o il contaminuti.



Uso delle funzioni

È possibile utilizzare il sistema IQcook per qualsiasi piastra toccando i tasti IQ e selezionando il programma di cottura.

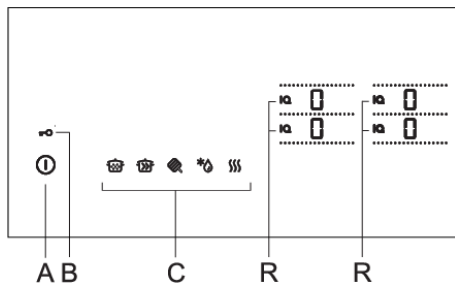
Per tutte le funzioni, tranne che per l'arrosto, usare un coperchio. Solo in questo caso si garantisce il funzionamento ottimale dei programmi. È necessario utilizzare la stessa pentola fino alla fine del processo di cottura.

La piastra e il fondo della pentola devono essere sempre puliti e asciutti prima di iniziare.

Procedura di preparazione:

Riempire la pentola di acqua e dell'alimento, posizionarla sul piano cottura.

Quando si cucina con l'acqua, osservare la regola che il livello dell'acqua deve essere almeno 50 mm sotto il bordo superiore della pentola.



- Coprire la pentola con un coperchio. Toccare il tasto per accendere/spegnere il piano cottura (A). Si sente un breve segnale acustico.
- Attivare il sistema IQcook toccando il simbolo IQ della piastra selezionata. Si illuminano tutti i programmi di cottura possibili (C) e il simbolo IQ si illumina alla massima luminosità. Selezionare il programma di cottura desiderato. A C il solo programma di cottura (L) fornisce impostazioni supplementari che vengono visualizzate nell'area della potenza di funzionamento.

- Il programma di cottura automatico è ora attivato e la cottura inizia entro 5 secondi dopo aver premuto il tasto del programma selezionato IQ. Il simbolo IQ si illumina di più e sul display compare " _ " - inizio della cottura.
- È possibile impostare una qualsiasi delle funzioni del timer (F).



COTTURA LENTA

La funzione viene usata per i piatti che si cucinano a lungo tempo, con il riscaldamento lento e il mantenimento di una leggera bollitura.

Piatti: MINESTRE, GULASCH, STUFATI, SALSE, RISO, ...

Con il programma di Cottura lenta è possibile combinare diversi programmi assieme, ad esempio: preparare una salsa bolognese. Per prima cosa selezionare il programma di cottura con cui riscaldare l'olio e poi si aggiungere al fischio la cipolla che viene rosolata, poi aggiungere la carne, l'acqua, i pelati, le spezie, ecc. Quindi, in questa o in un'altra piastra selezionare il programma di Cottura lenta e far cuocere la salsa a temperatura bassa fino alla fine. Il programma di Cottura lenta può essere attivato anche dopo che il contenuto è già stato portato a ebollizione con impostazione manuale. Ad esempio: si porta a ebollizione la minestra al livello manuale 9 o P, quindi si passa al programma di Cottura lenta con una ebollizione lenta.

Funzione di sicurezza del sistema IQ – smartsense

Smartsense assicura che il cibo nella padella non si bruci. Il simbolo "b" appare sul display e il piano cottura emette un segnale acustico. Il sistema interrompe la fornitura di corrente. I simboli rimangono accesi finché l'utente non li spegne.

Nota: Riso: pre-lavarlo in acqua. Si prega di notare che devono essere aggiunte due o tre misure di acqua per una misura di riso.

Durante il processo di funzionamento, il display mostra i segni:

La temperatura ottimale non è stata ancora raggiunta " _ ".

La temperatura ottimale è già stata raggiunta "= ".



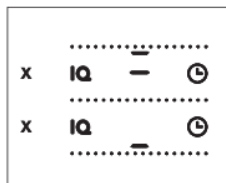
CUCINARE CON UNA MAGGIORE QUANTITÀ DI ACQUA

La funzione consente di riscaldare rapidamente l'acqua fino all'ebollizione e poi di mantenere l'ebollizione. Adatto per la preparazione di piatti a base di acqua e di piatti cotti in acqua bollente.

Piatti: VERDURE, PATATE, PASTA, ...

Nota: Le verdure, e in particolare le patate, devono essere lavate bene in acqua prima della cottura. Questo impedisce la formazione di schiuma durante il processo di cottura. Quando l'acqua viene riscaldata fino al punto di ebollizione (e il coperchio è stato messo sopra), il simbolo "=" si illumina e viene emesso un segnale acustico.

Alcuni tipi di alimenti durante la cottura possono creare della schiuma. Sollevare il coperchio e mescolare il contenuto. Utilizzare un coperchio con uno sfiato! Quando si cucina con una grande quantità di acqua, potrebbe non esserci una ebollizione visibile. Lasciare il coperchio sulla pentola fino a quando il sistema riscalda l'acqua fino a una leggera ebollizione. L'intensità del mantenimento dell'ebollizione può dipendere anche dal tipo di pentola e dal coperchio.



Durante il processo di funzionamento, il display mostra i segni:

La temperatura ottimale non è stata ancora raggiunta "_".

La temperatura ottimale è già stata raggiunta "=".



ARROSTO

Adatto per la preparazione di carne con diverse potenze di funzionamento. La carne è uniformemente cotta e rimane succosa.

La funzione di cottura è adatta per i tegami che richiedono solo una piccola quantità di olio fino a 10 mm. Quando viene raggiunta la temperatura adeguata dell'olio, sul display appare il simbolo "_", si sente un segnale acustico e si può ora aggiungere il cibo nel tegame.

Adatto per la COTTURA DI TUTTI I TIPI DI CARNE, PESCI, FRITTELLE, UOVA, VERDURE, etc.

Nota: Frittelle - Distribuire l'olio uniformemente sulla superficie della padella e posizionarla sulla piastra. Accendere il sistema IQ. Quando il simbolo "=" appare sul display, aggiungere la pastella delle frittelle. Per ogni frittella successiva, posizionare prima la padella vuota sulla piastra con un po' di olio per circa 30 secondi, quindi aggiungere nuovamente la pastella delle frittelle.

È possibile impostare la potenza di funzionamento desiderata all'inizio, ma la si può modificare anche in un secondo momento durante il funzionamento.

Potenza d'azione:

Livello 1 = Molto bassa

Livello 2 = Basso (preimpostata)

Livello 3 = Media

Livello 4 = Alta

Per selezionare il livello di cottura, premere prima sul programma di Cottura IQ. Quindi, per alcuni secondi, tutti i possibili livelli da 1 a 4 vengono visualizzati sul display, poi ritorna al livello 2 (valore preimpostato).



NOTA!

La temperatura preimpostata è al livello basso.

Durante il processo di funzionamento, il display mostra i segni:

La temperatura ottimale non è stata ancora raggiunta "_".

La temperatura ottimale è già stata raggiunta "=".



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Questa funzione è adatta per scongelare tutti i tipi di alimenti surgelati.

La funzione è adatta anche per fondere il cioccolato.



MANTENIMENTO DEL CALORE DEGLI ALIMENTI

Questa funzione è adatta per tutti i tipi di alimenti che si desidera mantenere caldi. Mantiene il cibo caldo a una temperatura di circa 70° C. È adatta anche per la preparazione del vin brulé.

Esempio: Se si prepara il gulasch con la funzione Cottura lenta, dopo la cottura attivare questo sistema e il piatto rimarrà caldo.

Durante il processo di funzionamento, il display mostra i segni:

La temperatura ottimale non è stata ancora raggiunta "_ _".

La temperatura ottimale è già stata raggiunta "= ".

Spegnere una zona di cottura

La piastra si disattiva premendo il tasto corrispondente (O) che si illumina accanto alla piastra. Se tutte le piastre sono al livello 0, dopo 10 secondi l'intero piano 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!

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.

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

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

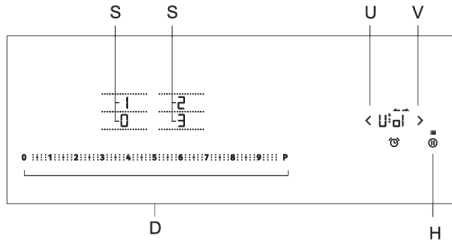
Spegnimento dell'intero piano cottura

Toccando il tasto per accendere/spegnere(A), si può spegnere in qualsiasi momento l'intero piano cottura.

Impostazioni dell'utente

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

È possibile modificare il volume del segnale acustico dell'apparecchio, la durata dell'allarme acustico, attivare il blocco automatico, disattivare l'attivazione automatica del timer e disattivare il rilevamento automatico della pentola.



Uol: Volume dell'allarme e segnale acustico

Sou: durata dell'allarme

Loc: blocco automatico

Aut: rilevamento automatico della pentola

CLo: attivazione automatica del timer

P xx: potenza massima totale (impostazione possibile entro 2 minuti dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica)

È possibile attivare il menù per le impostazioni dei parametri tenendo premuto il tasto di pausa (H) per 3 secondi quando l'apparecchio è spento. Sul display del timer appare il primo parametro »Uol« che indica il volume dei segnali acustici. Premendo il tasto per modificare il valore del timer (U) e (V), è possibile modificare i tipi di impostazione.

Il display della potenza delle piastre mostra i valori dei parametri che possono essere selezionati. È possibile modificare il valore premendo il parametro selezionato che si illumina fortemente. È possibile confermare e salvare tutti i parametri premendo il tasto di pausa (H) e mantenendolo premuto per 2 secondi. Quindi si sente un breve segnale acustico. Se non si desidera salvare i nuovi parametri, chiudere le impostazioni della modalità utente premendo il tasto per accendere/spengere.

Volume dell'allarme e del segnale acustico »Uol«

È possibile impostare i seguenti valori:

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

1 sul display = volume minimo

2 sul display = volume medio

3 sul display = volume massimo (preimpostato)

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

Durata dell'allarme »Sou«

È possibile impostare i seguenti valori:

0 sul display = 5 secondi

0.5 sul display = 1/2 minuti

1 sul display = 1 minuto

2 sul display = 2 minuti (preimpostato)

Blocco automatico bambini »Loc«

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

0 sul display = spento (preimpostato)

1 sul display = acceso

Rilevazione della posizione della pentola tramite la combinazione automatica »Aut«

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)

Attivazione automatica del timer »CLO«

Se nella modalità per le impostazioni utente si disattiva la funzione di attivazione automatico del timer, l'apparecchio premendo sull'ora mostrerà 0:00 tempo e non il tempo dell'accensione della piastra

0 sul display = spento

1 sul display = acceso (preimpostato)

Potenza massima totale »Pxx (xx è la potenza nominale)«

L'impostazione si attiva tenendo premuto per 3 secondi il tasto di pausa (F) dopo il collegamento dell'apparecchio alla corrente. Sul display del timer appare P 74 che indica la potenza totale di 7.4 kW. Premendo il tasto per modificare il valore del timer (L) e (M) si può modificare l'impostazione del limite di potenza. L'impostazione è possibile solo 2 minuti dopo che l'apparecchio è stato collegato alla rete elettrica. Per modificare questa impostazione in un secondo momento, bisogna prima scollegare per qualche secondo l'apparecchio dalla rete elettrica.

Limitazione della potenza massima dell'apparecchio

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:

P23 sul display = 2,3 kW = 10 A

P28 sul display = 2,8 kW = 12 A

P30 sul display = 3,0 kW = 13 A

P37 sul display = 3,7 kW = 16 A

P74 sul display = 7,4 kW = 2 x 16 A (preimpostato)

È possibile confermare e salvare le impostazioni modificate premendo il tasto di pausa (F) e tenerlo premuto per 2 secondi. Quindi viene emesso un breve segnale acustico. Se non si desidera salvare i nuovi parametri, premere il tasto per accendere/spengere.

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.

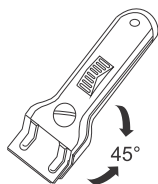
Rimuovere le macchie d'acqua con soluzione di aceto delicata, che invece non deve essere usata per asciugare il telaio (in alcuni modelli) in quanto può perdere la lucentezza. Non utilizzare spray aggressivi e detergenti per la rimozione del calcare.

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.

Funzioni di sicurezza e visualizzazione degli errori

Il piano cottura è dotato di sensori per la protezione contro il surriscaldamento. In questo caso le piastre o l'intero piano cottura possono essere temporaneamente disattivati automaticamente.

Errore, possibile causa, soluzione dell'errore

Segnale acustico ininterrotto e visualizzazione di .

- Acqua versata sulle superfici dei sensori o oggetti posizionati sulle superfici dei sensori. Pulire le superfici dei sensori.

Visualizzazione di »F2«

- Si è verificato un surriscaldamento della piastra. Attendere fino a quando il piano cottura si raffredda.

Visualizzazione di »F«

- Avvisa che si è verificato un malfunzionamento.



AVVISO!

Se si verifica un malfunzionamento o se la visualizzazione di errore "F" non scompare, spegnere il piano cottura per alcuni minuti (svitare il fusibile o spegnere l'interruttore principale), quindi ricollegarlo alla rete e accendere l'interruttore principale.

Se il difetto, nonostante i suggerimenti di cui sopra, non si riesce a eliminarlo, chiamare un centro assistenza autorizzato. L'eliminazione del difetto o del reclamo derivanti da una connessione o da un uso errato non è soggetto a garanzia. Il costo della riparazione in questo caso viene coperto dall'utente stesso.



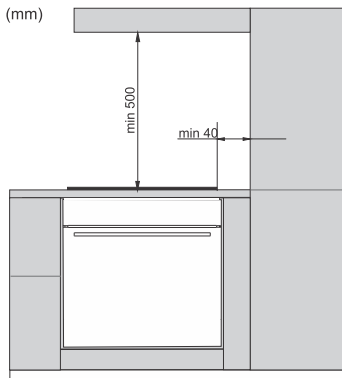
AVVISO!

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

Installazione di un piano cottura integrato

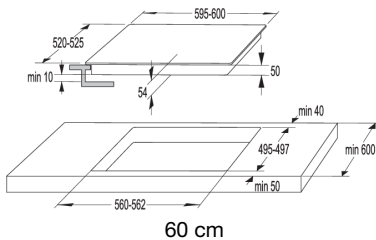
Installazione dell'apparecchio

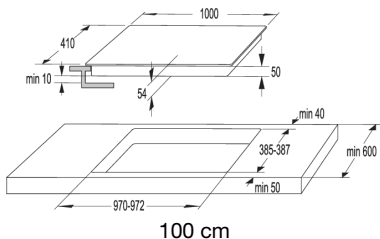
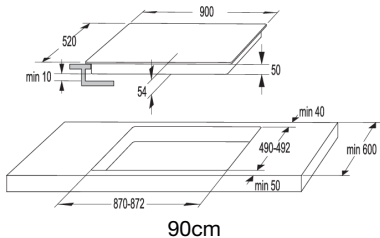
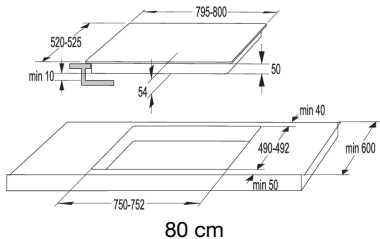
- Il piano di lavoro deve essere completamente livellato.
- Le superfici tagliate devono essere adeguatamente protette.
- Collegare il piano di cottura alla rete elettrica (osservare le istruzioni per il collegamento del piano di cottura alla rete elettrica).
- Posizionare il piano di cottura nell'apertura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



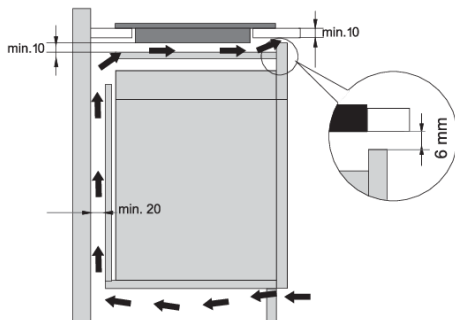


Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina



INFORMAZIONE!

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

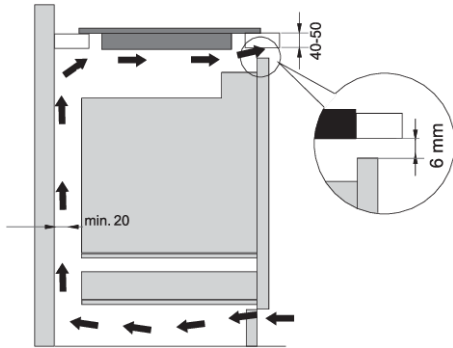


Armadio inferiore con un cassetto

- 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.

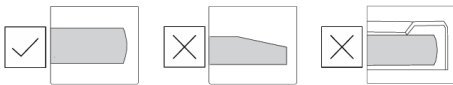


Armadio inferiore con forno

- 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.

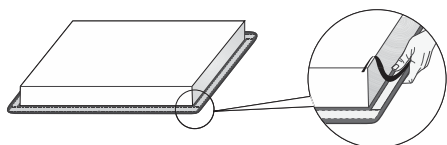
Montaggio a incasso nel piano di lavoro

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

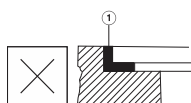
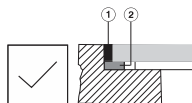


Installazione dell'apparecchio

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.

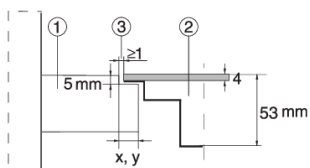
AVVISO!

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.

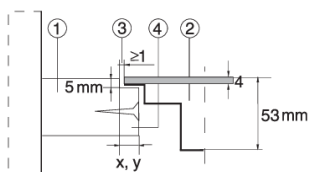
Piano in pietra naturale



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



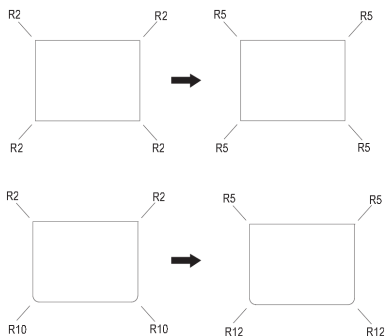
1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura
4. Telaio in legno di spessore 16 mm

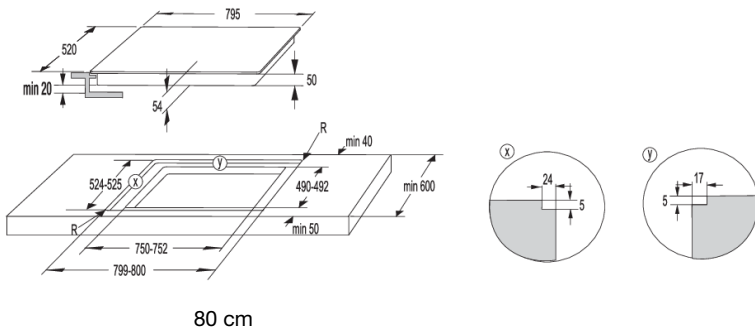
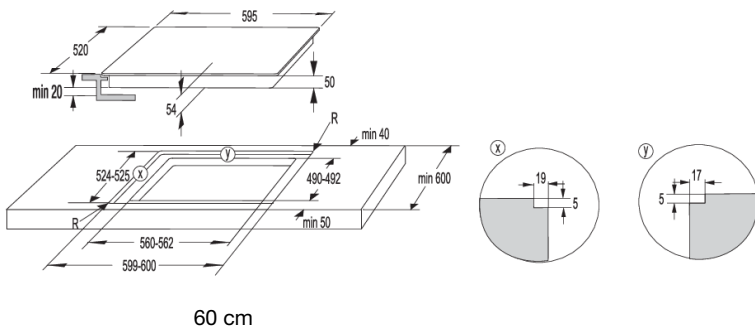
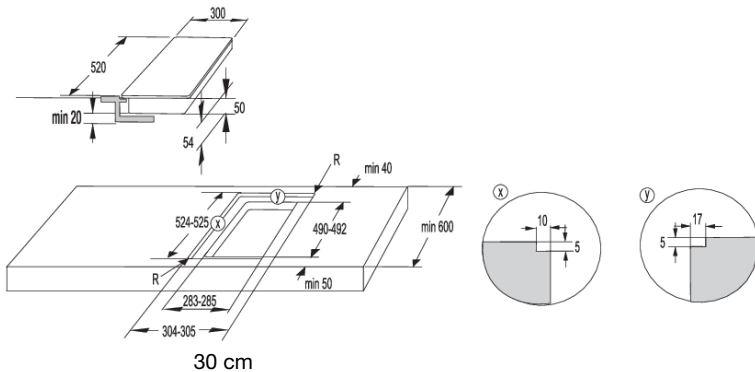
Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm). Il telaio in legno è posizionato a 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano (vedi figura).

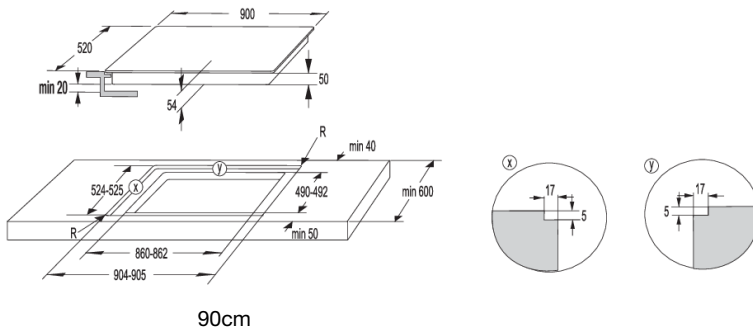
Per il taglio bisogna considerare il raggio dei bordi del vetro (R10, R2).

VETRO

TAGLIO







⚠ AVVISIO!

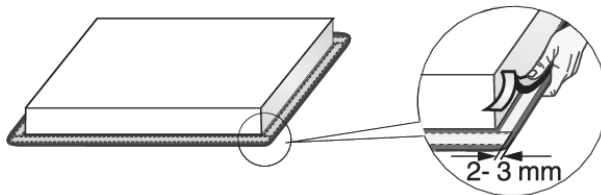
Se il forno è stato installato sotto un piano cottura ad incasso (montaggio a filo/flush mount), allora lo spessore del piano di lavoro deve essere di minimo 40 mm!

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!

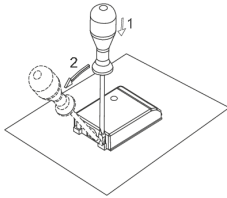
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

- 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.

AVVISO!

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

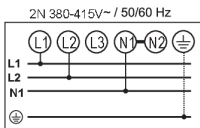


I ponti di collegamento sono posizionati nel posto dedicato del morsetto.

Per la connessione possono essere utilizzati:

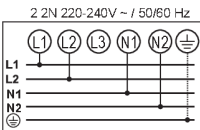
- Cavi di collegamento isolati in PVC del tipo HO5 VV-F o HO5V2V2-F con il conduttore protettivo giallo-verde o altri cavi di caratteristiche equivalenti o superiori.
- Il diametro esterno del cavo deve essere almeno di 8,0 mm².

Collegamento normale:



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

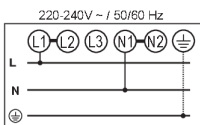
- La tensione tra le fasi ed il conduttore neutrale è di 220 – 240 V -.
- La tensione tra le due fasi è di 380 – 415 V-. Installare il ponticello tra i punti di connessione N. Installazione deve essere dotata di almeno due fusibili di 16 amperi (2x). Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve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



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

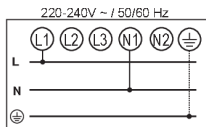
- La tensione tra le fasi e i conduttori neutrali è di 220-240 V-.
- L'installazione deve essere dotata di almeno due fusibili di 16 amperi (2x). Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 2,5 mm².

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!



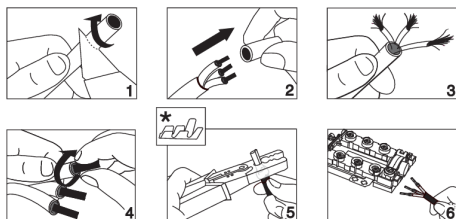
AVVISO!

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.

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

gorenje

www.gorenje.com



726592-a4

