

IT

**ISTRUZIONI  
DETTAGLIATE**  
PER IL PIANO  
COTTURA A  
INDUZIONE A  
INCASSO IN  
VETROCERAMICA

**gorenje**

Grazie per la vostra fiducia  
dimostrata acquistando il nostro  
apparecchio.

Per facilitare l'utilizzo del prodotto,  
abbiamo allegato delle istruzioni  
dettagliate che vi aiuteranno a  
conoscere velocemente il vostro nuovo  
apparecchio.

Assicuratevi di aver ricevuto un  
apparecchio non danneggiato. Se  
trovate danni dovuti al trasporto, si  
prega di contattare il rivenditore  
presso cui è stato acquistato  
l'apparecchio o il magazzino  
regionale da dove è partita la consegna.  
Il numero di telefono si  
trova sulla fattura o nella bolla di  
consegna.

Le istruzioni per l'installazione ed il  
collegamento sono allegate su un foglio  
a parte.

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



informazioni importanti



consiglio, nota

# INDICE

<b>4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA</b> ..... <b>7 PIANO COTTURA A INCASSO IN VETROCERAMICA A INDUZIONE</b> 8 Dati tecnici (dipende dal modello)	<b>INTRODUZIONE</b>
<b>9 PRIMA DELL'USO PER LA PRIMA VOLTA</b>	<b>UTILIZZO DELL'APPARECCHIO</b>
<b>10 SUPERFICIE DI COTTURA A INDUZIONE</b> 10 Superficie in vetroceramica 11 Risparmio energetico 11 Rilevamento della pentola 12 Funzionamento della piastra a induzione 13 Pentole per la cottura a induzione ..... <b>14 GESTIONE DEI PIANI COTTURA</b> 14 Gestione dell'unità (secondo il modello) 15 Accensione del piano cottura 15 Accensione delle piastre 16 Automazione per un riscaldamento veloce 17 Piastra collegabile (secondo il modello) 19 Piastra di riscaldamento con potenza extra - power boost 20 Protezione bambini/blocco 21 Scongelamento/riscaldamento dei piatti 22 Funzioni di tempo 23 Interruzione temporanea della cottura -stop&go" 23 Protezione anti surriscaldamento 24 Funzione di memoria 25 Spegnimento della piastra 25 Display del calore residuo 26 Spegnimento dell'intero piano cottura 26 Spegnimento automatico 27 Limitazione della durata di funzionamento 27 Impostazioni dell'utente	<b>FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA</b>
<b>29 PULIZIA DELLA ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA</b>	<b>MANUTENZIONE PULIZIA</b>
<b>31 TABELLA DI PERTURBAZIONI E DEGLI ERRORI</b>	<b>SOLUZIONE DEI PROBLEMMI</b>
<b>33 INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA</b> ..... <b>43 COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA</b> ..... <b>45 SMALTIMENTO</b>	<b>ALTRO</b>

# AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

---



## LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

**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.

**AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio si riscaldano notevolmente. Per evitare di bruciarsi, non permettere che i bambini stiano vicino all'apparecchio.

**AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

L'apparecchio non è destinato alla gestione con timer esterni o con sistemi di controllo speciale.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

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).

**AVVERTENZA:** se la superficie di vetro del piano di cottura è spaccata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Prima di sollevare il coperchio, assicurarsi che sia pulito e che non ci sia del liquido versato sopra di esso. Il coperchio può essere laccato o in vetro. Può essere chiuso solo quando le piastre si sono completamente raffreddate.

Non guardare direttamente nelle piastre in quanto tra questi elementi ci sono anche lampade alogene.

**AVVERTENZA:** La cottura con grasso o olio su un piano di cottura senza controllo può essere pericolosa e può causare un incendio. Non provare MAI a spegnere un incendio con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o un panno umido.

**AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non conservare alcun oggetto sulla superficie del piano di cottura.

Pericolo di incendio: non conservare alcun oggetto sulla superficie del piano di cottura.

**AVVERTENZA:** il processo di cottura deve essere controllato. Il processo di cottura a breve termine deve essere costantemente controllato.

**AVVERTENZA:** La cottura con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e può causare un incendio.

**AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni del piano di cottura progettate dal costruttore dell'apparecchio da cucina o indicati dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come protezioni adeguate per questo apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura a induzione in quanto possono surriscaldarsi.

Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura con i comandi appropriati; non fare affidamento esclusivamente sul sistema di rilevamento del contenitore.

**L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico.** Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

**L'apparecchio deve essere collegato** solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

**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.

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 dal suo tecnico autorizzato per evitare pericoli.

Se la superficie di cottura in vetroceramica viene usata come spazio dove lasciare degli oggetti, c'è rischio di danni o di graffi. A causa del rischio di fusione o di incendio e di danni alla superficie di cottura, non si deve in nessun caso riscaldarci alimenti con pellicola di alluminio o in contenitori di materiali plastici.

Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili alla temperatura come detersivi, spray e simili.

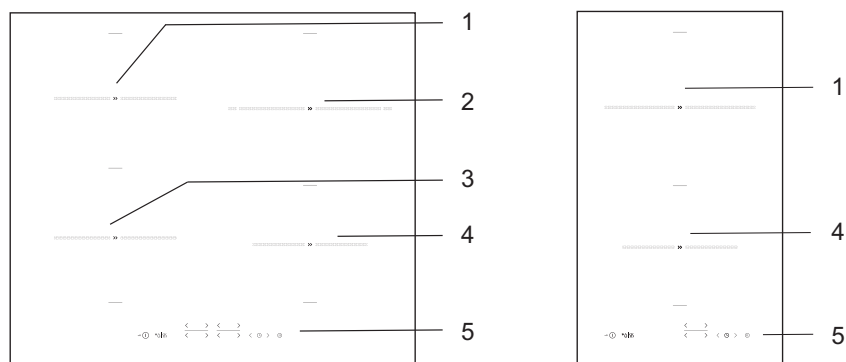


**Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.**

# PIANO COTTURA A INCASSO IN VETROCERAMICA A INDUZIONE

(DESCRIZIONE DELL'ATTREZZATURA E DELLE FUNZIONI - DIPENDE DAL MODELLO)

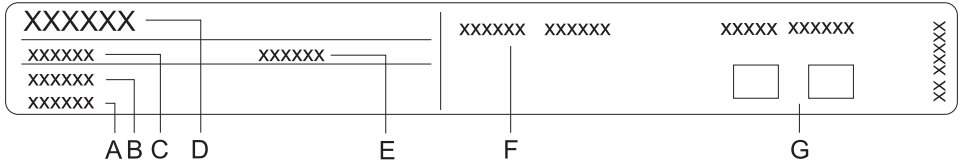
Gli apparecchi, ai quali si riferiscono le presenti istruzioni, possono essere dotati di diverse attrezzature, perciò possono essere descritte anche le funzioni ed attrezzature che il vostro apparecchio non possiede.



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

(DIPENDE DAL MODELLO)



- A Numero di serie
- B Codice
- C Genere
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Segni 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 DELL'USO PER LA PRIMA VOLTA

---

Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido e un detergente per lavare i piatti a mano. Non utilizzare detergenti aggressivi come detergenti ruvidi che causano graffi, spugnette per i piatti, antiruggine o smacchiatori.

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

# SUPERFICIE DI COTTURA A INDUZIONE

---

## SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

- Il piano cottura è resistente alle variazioni di temperatura.
- Il piano è resistente anche agli urti.
- 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

Il calore delle piastre può essere impostato su dieci diversi livelli. Nella tabella vengono elencati esempi di utilizzo delle singole impostazioni.

Gradi	Scopo
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 fino a ebollizione
P	"Power boost" - aumento temporaneo della potenza. Per arrivare più velocemente all'ebollizione

## RISPARMIO ENERGETICO

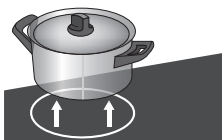
- Al momento dell'acquisto fare attenzione che ci sia l'indicazione solita del diametro della parte superiore della pentola o del coperchio che spesso è più grande del diametro del fondo della pentola.
- Preparare i piatti con un lungo tempo di cottura in una pentola a pressione. Assicurarsi che nella 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.

## RILEVAMENTO DELLA PENTOLA

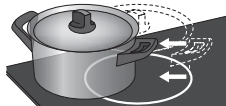


- Quando nella piastra non ci sono pentole o c'è una pentola con un diametro inferiore al diametro della piastra, non ci sono perdite di energia.



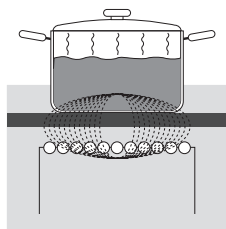
- Se la pentola è molto più piccola della piastra è possibile che non venga rilevata. Quando la piastra è attiva, lampeggia sul display il grado di cottura alternando il simbolo **U** e il livello di potenza impostato.

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.

# 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 piastra in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma solo attraverso il calore di ritorno emesso dalla pentola. Questo calore viene visualizzato come »calore residuo« dopo aver spento la piastra.
- 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.

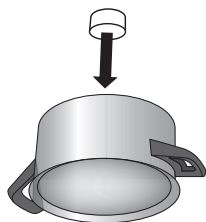


**Se sulla piastra calda in vetroceramica viene versato dello zucchero o si versa un alimento fortemente zuccherato, bisogna pulire la piastra immediatamente eliminando lo zucchero col raschietto anche se la piastra è ancora calda. In tal modo si evitano possibili danni alla superficie in vetroceramica.**

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

# PENTOLE PER LA COTTURA A INDUZIONE

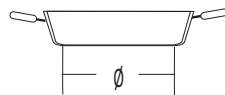
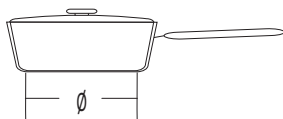
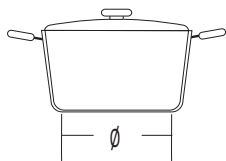
## PENTOLE ADATTE PER LE PIASTRE A INDUZIONE



- La piastra a induzione funziona correttamente se si usa una pentola magnetica appropriata.
  - 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 ci sia sempre abbastanza liquido nella pentola a pressione e in tutte le altre pentole poiché l'uso di una pentola vuota sulla piastra surriscaldandosi danneggia sia la pentola che la piastra.
  - 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 utilizza una pentola speciale bisogna seguire 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.

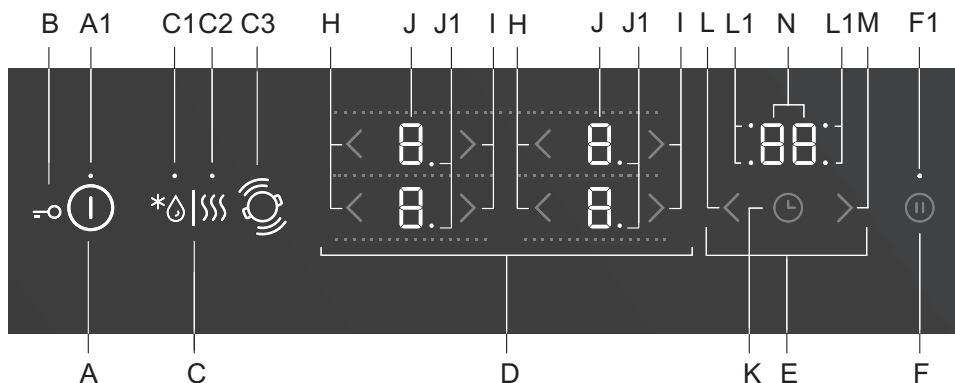
Piastra	Diametro minimo del fondo della pentola
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Il fondo della pentola deve essere dritto.



# GESTIONE DEI PIANI COTTURA

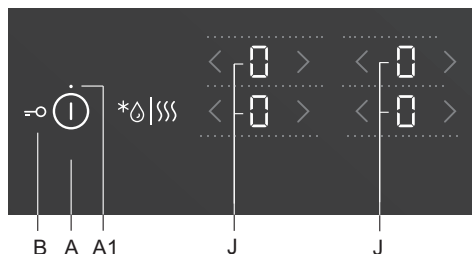
## GESTIONE DELL'UNITÀ (secondo il modello)



### Impostazioni dei tasti a sensore:

- A** Tasto per Accendere/Spegnere il piano cottura
- A1** Spia luminosa per accendere/spegnere/protezione bambini
- B** Tasto di blocco/protezione bambini
- C** Tasto per scongelare/riscaldare il cibo
- C1** Spia luminosa per lo scongelamento
- C2** Spia luminoso per il riscaldamento
- C3** Rilevamento della posizione della pentola con la combinazione automatica (bridge) delle piastre
- D** Gestione delle piastre
- E** Funzioni di tempo
- F** Stop/go (stop/continua)/funzione di memoria
- F1** Spia luminosa per la funzione Stop/go e funzione di memoria
- H** Tasto per la riduzione del valore dell'impostazione di potenza
- I** Tasto per l'aumento del valore dell'impostazione di potenza
- J** Display del livello di potenza
- J1** Punto decimale per visualizzare la potenza dimezzata della piastra
- K** Accensione/spegnimento dell'ora
- L** Impostazione del timer (-)
- L1** Spia luminosa che indica che il timer è attivato per una singola piastra
- M** Impostazione del timer (+)
- N** Visualizzazione dell'ora

# ACCENSIONE DEL PIANO COTTURA

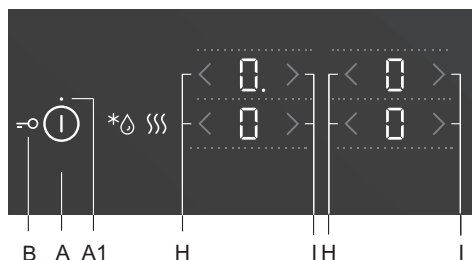


Mettere una pentola su una piastra.  
Accendere il piano cottura premendo il tasto accendere/spengere (A). Su tutti i display delle piastre appare il segno "0". Si sente un breve segnale acustico e sopra il tasto per accendere si illumina la spia luminosa (A1).

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

# ACCENSIONE DELLE PIASTRE

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



Dopo aver acceso il piano cottura (entro i seguenti 10 secondi) accendere la piastra desiderata. Con i tasti (H) o (I) selezionare l'impostazione desiderata per la piastra selezionata. Se prima si tocca il tasto (I) si impostare la potenza di funzionamento a " 9 ". Se si tocca prima il tasto (H), si imposta la potenza di funzionamento a " 4 ".

## Modifica delle impostazioni delle piastre

È possibile modificare la potenza di cottura in qualsiasi momento toccando i tasti corrispondenti (H) o (I).

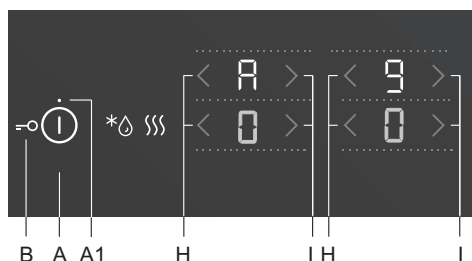
Se si desidera impostare o modificare la potenza di funzionamento più rapidamente, toccare i tasti (H) o (I) e tenere premuto.

# AUTOMAZIONE PER UN RISCALDAMENTO VELOCE

Tutte le piastre hanno un meccanismo speciale per il quale la piastra all'inizio della cottura, a prescindere dal livello effettivo impostato, funziona a piena potenza. La funzione di riscaldamento automatico aumenta temporaneamente la potenza di funzionamento, riscaldando più velocemente il contenuto della pentola (9). Dopo un certo periodo di tempo la potenza della piastra ritorna al primo valore impostato (da 1 a 8).

**L'automazione per un riscaldamento veloce è adatta per i piatti** che vengono prima riscaldati alla massima potenza, poi vengono lasciati cucinare per lungo tempo.

**L'automatizzazione per un riscaldamento veloce non è adatta per i piatti** che vengono rosolati, fritti, stufati e che devono essere spesso girati, bagnati o mescolati, e per i piatti che devono bollire a lungo nella pentola a pressione.



Il piano cottura è acceso e sulla piastra c'è una pentola adatta. La piastra deve essere spenta, sul display il livello è "0". Premere il tasto corrispondente (I) e tenerlo premuto 3 secondi fin quando si sente un breve segnale acustico.

Sul display lampeggia alternativamente nel display "A" e "9".

Ridurre la potenza al livello seguente di cottura. Sul display del livello di cottura appaiono alternativamente il simbolo "A" e il livello selezionato. Quando il tempo di riscaldamento con potenza extra scade, la piastra passa al livello selezionato che viene anche visualizzato interrottamente sul display.

## TABELLA DELL'AUTOMAZIONE DI COTTURA

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

## SPEGNIMENTO DELL'AUTOMAZIONE DEL RISCALDAMENTO

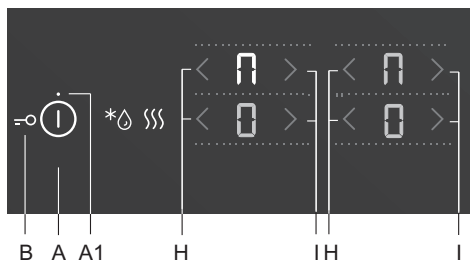
Se durante il funzionamento dell'automazione di cottura si riduce la potenza di cottura su questa piastra, l'automazione di cottura si spegne.

L'automazione si spegne anche quando premendo allo stesso tempo i tasti (H) e (I) si disattiva la piastra selezionata.




## PIASTRA COLLEGABILE (secondo il modello)


- In alcuni modelli si possono combinare due piastre in una sola piastra collegabile. Ciò consente di posizionare su questa piastra una grande teglia ovale o una piastra da grill. La teglia deve essere tanto grande da coprire i centri della piastra superiore e di quella inferiore.
- Dimensione massima della teglia: 40 x 25 cm Per una distribuzione uniforme del calore si consiglia una teglia con il fondo più spesso. La teglia durante il riscaldamento si surriscalda, quindi fare attenzione e usare una protezione per prevenire le ustioni.
- Posizionando la teglia fare attenzione che questa non copra il modulo dei comandi.



### Accensione delle piastre collegabili

- Accendere il piano cottura con il sensore per accendere/spegnere (A).
- Allo stesso tempo toccare entrambi i sensori e tenerli premuti per 3 secondi (H). Appare sul display per l'ultima piastra un segno  che significa che entrambe le piastre sono unite.
- Impostare la potenza di riscaldamento desiderata per la piastra collegata.
- Se poi si desidera modificare la potenza della piastra collegata, premere (H) o (I) sotto la piastra inferiore. Nota: la piastra collegata non consente il riscaldamento veloce P ma un livello fino a 9.

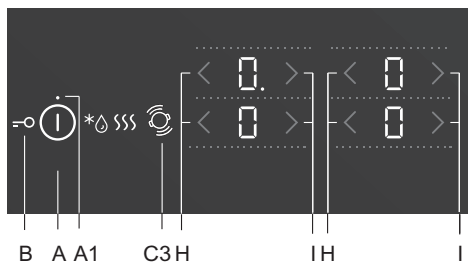
### Spegnimento della piastra collegata

- Ridurre la potenza della piastra combinata fino a 0. Il simbolo  della piastra combinata scompare e il riscaldamento si spegne.
- Entrambe le piastre ora funzionano in modo indipendente.



## RILEVAMENTO DELLA POSIZIONE DELLA PENTOLA CON LA COMBINAZIONE AUTOMATICA (BRIDGE) DELLE PIASTRE

(solo su 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 combinando automaticamente le piastre in base alle dimensioni della pentola. Due piastre adiacenti possono essere combinate/unte diventando un'unica grande piastra.

Sul display dell'ultima piastra appare  l'indicazione che entrambe le piastre sono ora unite.

- Impostare la potenza desiderata di riscaldamento della piastra combinata.
- Se si desidera modificare la potenza della piastra combinata in un secondo momento, premere il tasto (H) o (I) della piastra inferiore.

Nota: la piastra combinata non consente il riscaldamento rapido P, ma solo il livello fino a 9.

È possibile attivare il rilevamento automatico della posizione della pentola in qualsiasi momento premendo per 10 secondi il tasto (C3) per il rilevamento della pentola. Il rilevamento automatico della pentola e la combinazione automatica delle piastre hanno effetto solo sulle piastre non ancora attivate. È possibile disattivare la combinazione delle piastre impostando la potenza di funzionamento su "0".

### Nel caso in cui non ci siano pentole sul piano cottura:

- Accendere il piano cottura, tutte le piastre sono nella posizione »0«
- Posizionare una pentola su una qualsiasi piastra e sul display di questa piastra lampeggia »0«. Cambiare la potenza della piastra premendo il tasto (H) o (I) della singola piastra. La funzione combina automaticamente le piastre in base alle dimensioni della pentola.
- È possibile procedere con la prossima pentola seguendo la stessa procedura.

### Nel caso in cui la pentola sia già nel piano cottura:

- Accendere il piano cottura.
- Nel display della piastra in cui vi è la pentola lampeggia »0«. Cambiare la potenza della piastra premendo il tasto (H) o (I) della singola piastra.
- Se ci sono più pentole sul piano cottura, l'apparecchio rileva automaticamente tutte le pentole e su tutti i display in cui vi è una pentola lampeggia »0«.

Cambiare la potenza della piastra premendo il tasto (H) o (I) della singola piastra, quindi procedere con la seguente.

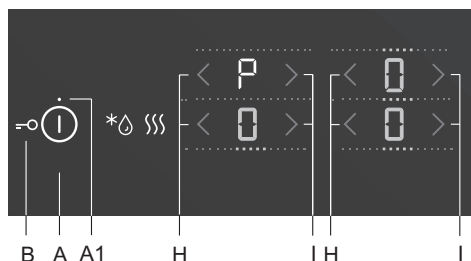
Nei primi 10 secondi, il rilevamento automatico può essere anche disattivato nelle impostazioni utente con il parametro "Au". Vedere il capitolo "Impostazioni dell'utente".

È possibile utilizzare questa funzione se la pentola è già sul piano cottura o se il piano cottura è vuoto.

# PIASTRA DI RISCALDAMENTO CON POTENZA EXTRA – POWER BOOST

In alcuni modelli si può accendere su tutte le piastre di riscaldamento contrassegnati con P o » la potenza di riscaldamento extra. L'aumentata potenza di riscaldamento della pentola non funziona in tutte le piastre contemporaneamente. Ciò consente di attivare un riscaldamento più veloce delle pentole e dei piatti.

La funzione consente la cottura temporaneamente alla massima potenza, per massimo 5 minuti, poi la potenza di funzionamento diminuisce automaticamente al livello 9. La funzione può essere riattivata se il sistema non è surriscaldato



- Il piano cottura è acceso, sulla piastra c'è una pentola adatta.

## Accensione della potenza extra

- Selezionare una piastra.
- Impostare il livello di potenza su 9, poi premere il tasto (I). Il simbolo »P« viene visualizzato sul display, la funzione è attivata.

## Spegnere

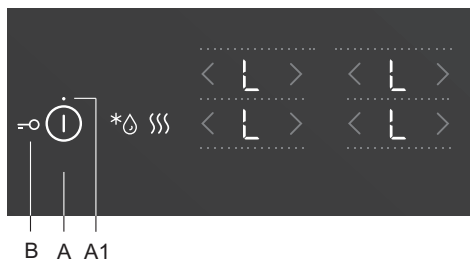
- Premere il tasto (H). La potenza extra viene disattivata e ritorna allo stesso al livello 9.
- Premendo di nuovo il tasto (H) si può abbassare la potenza al livello desiderato.



La piastra di riscaldamento con potenza extra P ha una potenza di riscaldamento molto elevata, quindi la piastra superiore adiacente o quella inferiore non possono essere impostate contemporaneamente alla potenza massima ma fino al livello 9.

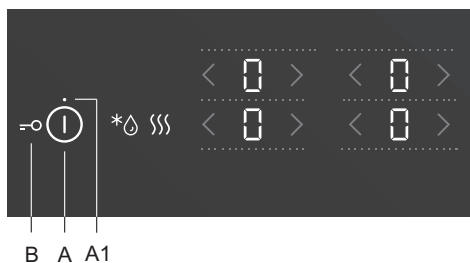
# PROTEZIONE BAMBINI/BLOCCO

È possibile attivare la protezione bambini o il blocco del piano cottura in modo da disabilitare in modo semplice l'accensione dell'apparecchio.



## Blocco del piano cottura

Il piano cottura deve essere spento. Toccare il tasto per accendere/spegnere e tenerlo premuto per 3 secondi. Sul display della potenza delle piastre appare il simbolo "L". Il piano cottura ora è bloccato. Dopo 5 secondi il piano cottura si spegne automaticamente e passa alla modalità standby.



## Sblocco del piano di cottura

Il piano cottura si sblocca nello stesso modo in cui lo si ha precedentemente bloccato. Il piano cottura deve essere spento. Toccare il tasto per accendere / spegnere e tenerlo premuto per 3 secondi. Su tutti i display di potenza delle piastre il simbolo "L" cambia in "O". Il piano cottura ora è sbloccato e pronto per funzionare.



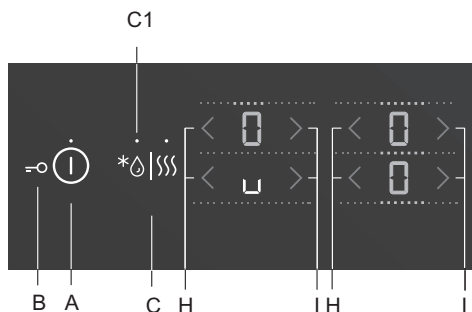
Se la funzione Protezione bambini è attivata nella modalità impostazioni utente (Vedere il capitolo "Impostazioni dell'utente"), il piano cottura si blocca automaticamente ogni volta che lo si spegne.



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

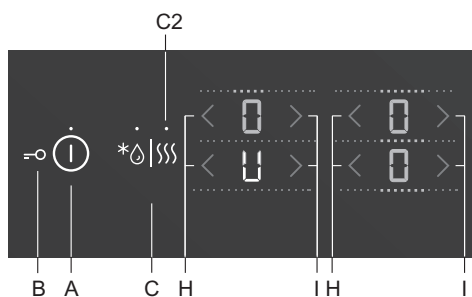
# SCONGELAMENTO/RISCALDAMENTO DEI PIATTI

Col tasto (C), è possibile attivare la funzione di scongelamento/riscaldamento degli alimenti. Durante lo scongelamento la temperatura degli alimenti viene mantenuta a 42° C. Quando si riscalda la temperatura degli alimenti viene mantenuta a 70° C.



## Attivare la funzione di scongelamento degli alimenti

Utilizzare il tasto (A) per accendere il piano cottura e posizionare una pentola appropriata nella piastra selezionata. Toccare una volta il tasto (C), una spia luminosa si accende (C1). Toccare il tasto (H) o (I) per la piastra selezionata. Il simbolo "u" appare sul display.



## Accensione della funzione di riscaldamento degli alimenti

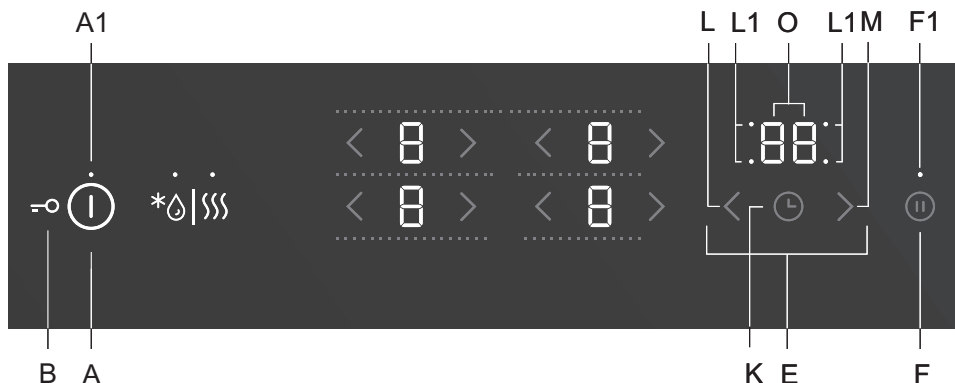
Col tasto (A) si accende il piano cottura, mettere una pentola appropriata sulla piastra selezionata. Toccare due volte il tasto (C), una spia luminosa si accende (C2). Toccare il tasto (H) o (I) per la piastra selezionata. Il simbolo "U" appare sul display.

## Disattivazione della funzione di scongelamento/riscaldamento degli alimenti

- Toccare il pulsante (H) o (I) per la piastra selezionata.
- La piastra si spegne e sul display appare »0«.

# FUNZIONI DI TEMPO

È possibile impostare il tempo tra 1 e 99 minuti. Questa funzione consente due modalità d'uso:



## A CONTO ALLA ROVESCIA DEL TEMPO IMPOSTATO

Si accende l'ora premendo il tasto per impostare l'ora di spegnimento/allarme (K). Sul display dell'ora (O) appare "00". Toccando il tasto (L) e (M) impostare l'ora tra 1 e 99 minuti."

- Dopo che è trascorso il tempo impostato, suona un allarme ma la piastra non si spegne.
- Spegner l'allarme toccando qualsiasi tasto, altrimenti si disattiva da solo dopo un certo tempo.
- La funzione di avviso rimane attiva anche quando il piano cottura viene spento con il tasto (A).
- Il conto alla rovescia dell'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

## B CONTROLLO DEL COMANDO DELLA PIASTRA SELEZIONATA

Questa funzione consente di selezionare il tempo di funzionamento per la piastra selezionata che ha già una temperatura di cottura impostata. Allo scadere di questo tempo, la piastra si spegne automaticamente.

Toccando il tasto per l'impostazione dell'ora di spegnimento/allarme (K) si accende l'orologio. Sul display dell'ora (O) appare "00". Toccando di nuovo il tasto (K) inizia a lampeggiare il punto corrispondente (L1) che indica la piastra selezionata.

- Toccare (L) e (M) per impostare l'intervallo compreso tra 1 e 99 minuti.
- Una volta impostato il valore, inizia il conto alla rovescia. Il punto corrispondente (L1), che indica la piastra regolata secondo il tempo di funzionamento, continua a lampeggiare.
- Al termine del tempo di funzionamento impostato, si sente un segnale acustico, la piastra si spegne. Il valore "00" lampeggia nell'orologio. L'allarme si spegne toccando un qualsiasi tasto oppure si spegne da solo dopo un certo tempo.

È possibile impostare il tempo di cottura separatamente per ciascuna piastra. Se sono state impostate diverse funzioni di tempo, viene visualizzato sul display alternativamente il tempo residuo rimanente relativo ad ogni piastra ogni pochi secondi. Ciò viene mostrato facendo lampeggiare la spia luminosa corrispondente alla piastra.

### **Modifica del tempo di cottura impostato**

- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Toccando il tasto per l'impostazione dell'ora di spegnimento (K), selezionare il display del tempo della piastra desiderata. La spia luminosa corrispondente (L1) lampeggia.
- Premendo il tasto (L) o (M) impostare il nuovo tempo desiderato di cottura.

### **Visualizzare il tempo di cottura rimanente**

Se sono attivate più impostazioni di tempo, è possibile annullare il tempo di cottura residuo toccando il tasto (K).

### **Cancellazione del tempo impostato**

- Selezionare il display dell'orologio desiderato premendo il tasto (K) (vedere il capitolo Modifica del tempo di cottura impostato) - il tempo impostato viene visualizzato e la relativa spia luminosa che indica la piastra di cottura lampeggia.
- Premendo il tasto (M) si imposta il valore su« 00 », oppure premendo allo stesso tempo il tasto (L) e (M) si imposta il valore subito su« 00 ».

## **INTERRUZIONE TEMPORANEA DELLA COTTURA -STOP&GO"**

La funzione STOP & GO consente di interrompere temporaneamente la cottura mantenendo tutte le impostazioni.

Per interrompere la cottura TEMPORANEAMENTE, premere il tasto STOP & GO (F). La spia luminosa (F1) si accende sopra il pulsante. Le impostazioni iniziano a lampeggiare sul display.

Tutte le impostazioni si sospendono, le piastre non si riscaldano.

Tutti i tasti tranne accendere/spegnere e STOP & GO sono inattivi.

Per disattivare la funzione STOP & GO premere di nuovo il tasto STOP & GO. La spia luminosa (F1) si spegne.

Se non si disattiva la funzione STOP & GO, l'intero piano cottura dopo 10 minuti si spegne automaticamente.

## **PROTEZIONE ANTI SURRISCALDAMENTO**

- Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda l'elettronica mentre si cucina e può funzionare ancora per un po' di tempo dopo che la cottura è finita.
- Il piano cottura a induzione è inoltre dotato di una protezione antisurriscaldamento incorporata che protegge l'elettronica dai danni. La protezione funziona a più livelli. Quando la temperatura della piastra aumenta notevolmente, la potenza di cottura si riduce automaticamente. Se ciò non è sufficiente, la potenza delle piastre viene ulteriormente ridotta o vengono completamente spente dal meccanismo di sicurezza. In questo caso sul display appare F2. Una volta che la piastra si è raffreddata, la potenza totale del piano cottura è di nuovo disponibile.

# FUNZIONE DI MEMORIA

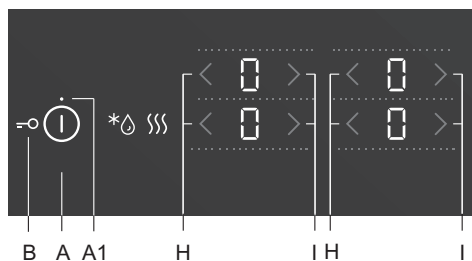
La funzione di memoria consente di ripristinare le ultime impostazioni selezionate entro 5 secondi dallo spegnimento del piano cottura; questo è molto pratico, ad esempio, se si spegne accidentalmente l'intero piano premendo il tasto di accensione/spegnimento o se del fluido versato sopra i tasti lo fa spegnere automaticamente.

Dopo lo spegnimento col tasto per accendere/spegnere, sono necessari 5 secondi per riaccendere il pannello di controllo e altri 5 secondi per premere il tasto di ripristino (il tasto STOP & GO) (F). Durante questi 5 secondi, la spia luminosa sopra il tasto di ripristino lampeggia.

Tutte le impostazioni presenti nel piano cottura prima dello spegnimento vengono ripristinate.



## SPEGNIMENTO DELLA PIASTRA



Per disattivare la piastra, impostare il valore "0" con il tasto corrispondente (H).

Per disattivare rapidamente la piastra toccare contemporaneamente i tasti (H) e (I) corrispondenti. Si sentirà un breve segnale acustico e il simbolo "0" apparirà sul display.

Se la potenza di funzionamento di tutte le piastre è impostata sul livello "0", il piano cottura si disattiva automaticamente dopo 10 secondi.

## DISPLAY DEL CALORE RESIDUO

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

# LIMITAZIONE DELLA DURATA DI FUNZIONAMENTO

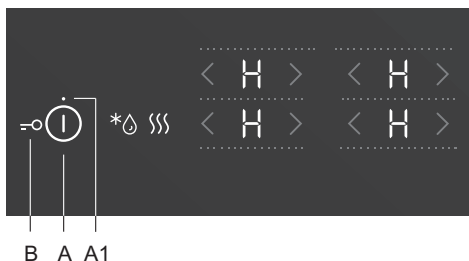
Per motivi di sicurezza, il piano cottura è dotato di un limitatore di durata per ogni piastra e il tempo di funzionamento viene determinato dall'ultimo livello impostato di cottura.

Se non si cambiano i livelli di cottura per un lungo periodo, la piastra si spegne automaticamente dopo un certo periodo di tempo.

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

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

# SPEGNIMENTO DELL'INTERO PIANO COTTURA



Toccano il tasto di accensione/ spegnimento (A) si spegne l'intero piano cottura. Si attiva il segnale acustico e tutti gli indicatori si spengono tranne per quelle piastre che sono ancora calde e sui loro display si illumina "H" come avvertimento che la piastra è ancora calda.

# SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Se durante la cottura i tasti sono attivati per troppo tempo (liquido versato o un oggetto si posiziona davanti ai tasti a sensore), tutte le piastre si spengono dopo 10 secondi, il simbolo viene visualizzato sul display.

Entro 2 minuti l'oggetto deve essere rimosso o pulire il liquido versato dai tasti a sensore, altrimenti la piastra si spegne automaticamente.

È possibile recuperare le ultime impostazioni con la funzione di memoria col tasto STOP & GO (F).

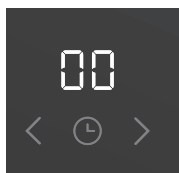
# IMPOSTAZIONI DELL'UTENTE

## IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI PER I SEGNALI ACUSTICI E PER IL BLOCCO

È possibile modificare il volume del segnale acustico, la durata dell'allarme acustico, la potenza massima totale dell'apparecchio e il blocco automatico.

È possibile attivare il menù delle impostazioni dei parametri tenendo premuto il tasto di pausa (F) per 3 secondi spegnendo l'apparecchio.

Il primo parametro, "Uo", che indica il volume dei segnali acustici, appare nel display del timer del programma. Premendo il tasto per selezionare il timer del programma (K), è possibile selezionare il tipo di impostazione. Premendo il tasto per modificare il valore del timer del programma (L) e (M), è possibile selezionare il tipo di impostazione.



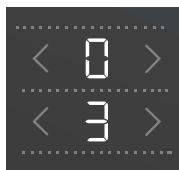
**Uo:** Volume dell'allarme e del segnale audio

**So:** Durata dell'allarme

**Lo:** Autobloccaggio

**Au:** Rilevamento automatico della pentola

**Po:** Potenza massima totale



Il valore del parametro attualmente impostato viene visualizzato sul display a destra delle piastre. È possibile modificare il valore premendo i tasti (H) o (I) delle piastre.

È possibile confermare e salvare tutti i parametri tenendo premuto il tasto di pausa (F) per 2 secondi. Ora viene emesso un breve segnale acustico. Se non si desidera salvare i nuovi parametri, chiudere la modalità delle impostazioni utente premendo il tasto di accensione/spegnimento.

### Volume dell'allarme e del segnale acustico »Uo«

È possibile impostare i seguenti valori:

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

**01** sul display = volume minimo

**02** sul display = volume medio

**03** sul display = volume massimo (preimpostato)

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

### **Durata dell'allarme »So«**

È possibile impostare i seguenti valori:

**05** sul display = 5 secondi

**1,0** sul display = 1 minuta

**2,0** sul display = 2 minuti (preimpostato)

### **Blocco automatico bambini »Lo«**

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

**00** sul display = spento (preimpostato)

**01** sul display = acceso

### **Rilevazione della posizione della pentola tramite la combinazione automatica »Au«**

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

**0** sul display = spento

**1** sul display = acceso (preimpostato)

### **Potenza massima totale »Po«**

Se l'impianto elettrico di casa ha un limite di corrente diverso, è possibile ridurre il consumo massimo di energia del piano cottura:

**2.3** sul display = 2,3 kW = 10 A

**2.8** sul display = 2,8 kW = 12 A

**3.0** sul display = 3,0 kW = 13 A

**3.7** sul display = 3,7 kW = 16 A

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



In caso di limitazione della potenza, è possibile limitare le impostazioni e la potenza di cottura. Nell'apparecchio è installato un sistema di gestione della potenza (power-management), il che garantisce che l'impatto della potenza ridotta sia ridotto al minimo.

# PULIZIA DELLA ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA



**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.**

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.



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.

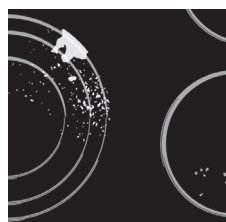


La lana di acciaio, le spugne detergenti e i polveri abrasivi possono graffiare la superficie, e possono danneggiarla anche gli spray aggressivi e detergenti liquidi non adatti.



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.




 **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.



 **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.



 La modificazione del colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento e stabilità della superficie. Perlopiù è la conseguenza dei residui di cibi bruciati o causata da fondo della padella (ad esempio di alluminio o di rame) che possono essere completamente con difficoltà.

**Avviso:** Tutti i difetti elencati sono piuttosto del carattere estetico e non incidono direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. L'eliminazione di questi difetti non è oggetto della garanzia.

# TABELLA DI PERTURBAZIONI E DEGLI ERRORI

## RUMORI E CAUSE ALLA 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 verificaione 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>	Questo ronzio si verifica nelle pentole composte da strati di diversi materiali. Per un corretto funzionamento dell'elettronica a induzione, questa deve funzionare a temperatura controllata. Pertanto, il piano cottura è dotato di una ventola che, in base alla temperatura rilevata, funziona a diversi livelli di potenza.	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  $\Gamma^{\perp}$ ,
  - Acqua versata sulle superfici dei sensori o oggetti posizionati sulla superficie dei sensori.  
Pulire la superficie 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.



**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.**

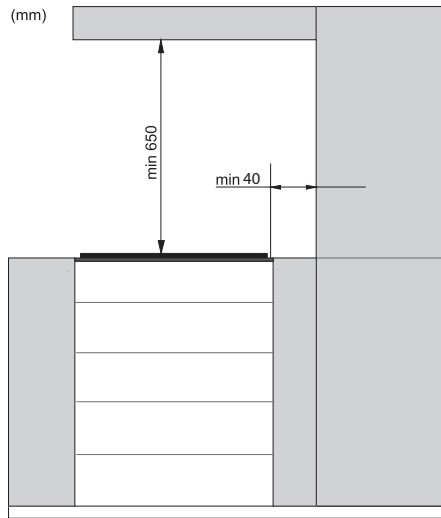
Se il difetto, nonostante i suggerimenti di cui sopra, non si riesce a eliminarlo, chiamare un centro assistenza autorizzato. L'eliminazione del difetto o del reclamo derivanti da una connessione o da un uso errati non non è soggetto a garanzia. Il costo della riparazione in questo caso viene coperto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



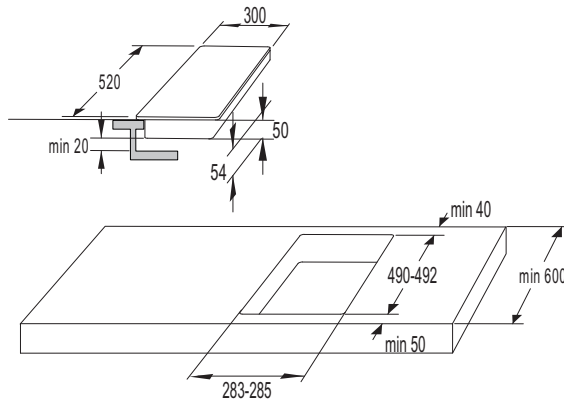
**Prima di iniziare le riparazioni, l'apparecchio deve essere staccato dalla corrente (spegnendo il fusibile o rimuovendo il cavo elettrico dalla presa).**



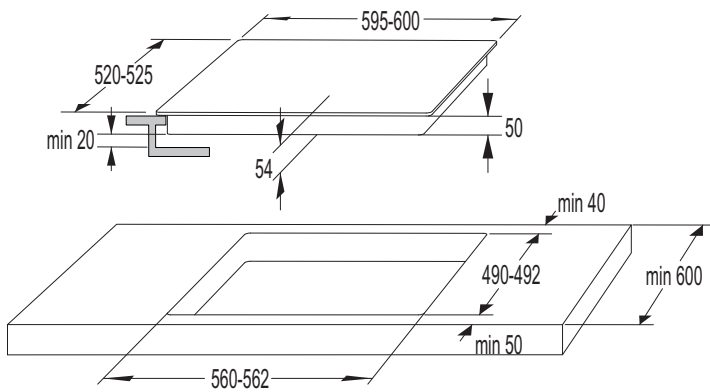
# INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA



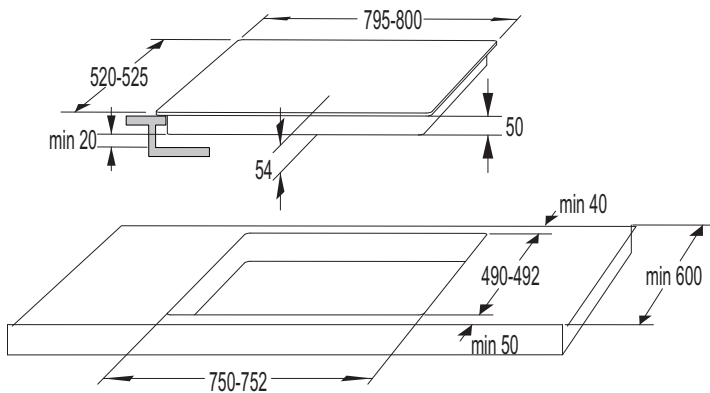
- L'uso di finiture in legno massello sui piani di lavoro dietro i piani cottura è consentito se la spaziatura minima rimane la stessa come indicata nelle immagini di installazione.



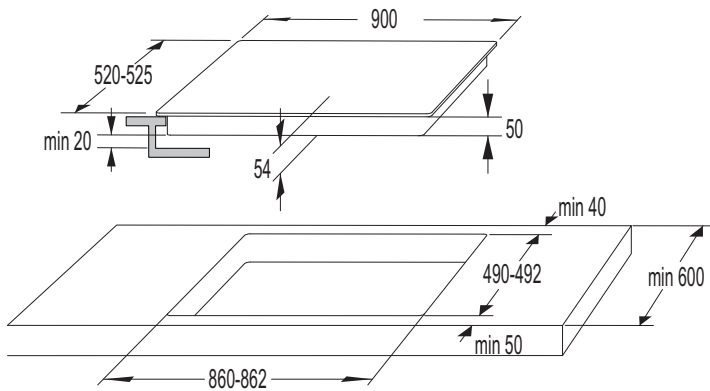
**30cm**



**60cm**



**80cm**



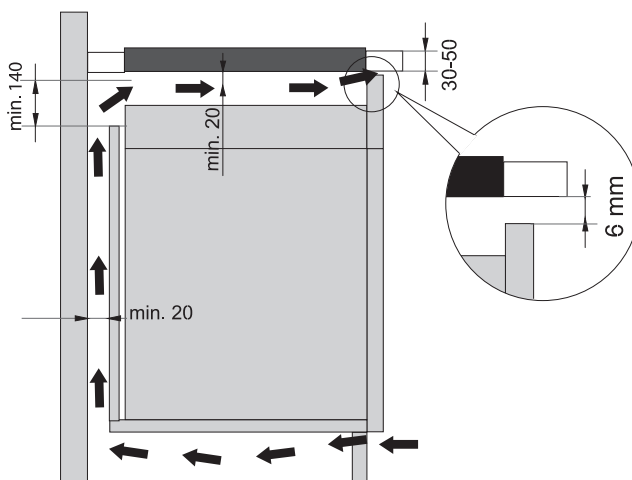
**90cm**

## FESSURE DI VENTILAZIONE DELL'ELEMENTO INFERIORE DELLA CUCINA

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

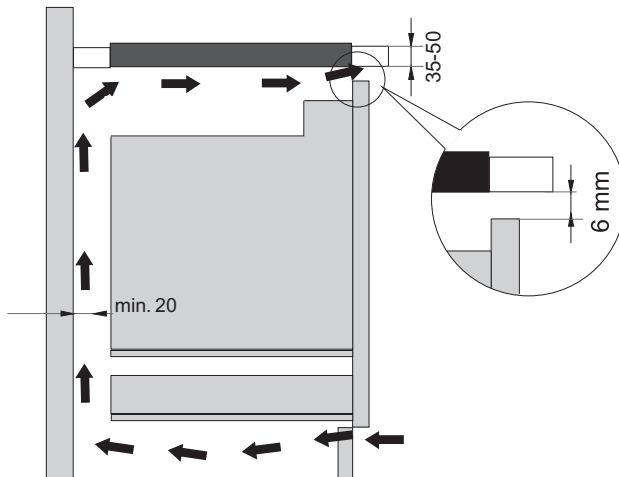
### A Elemento inferiore della cucina con cassetto

- 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.
- Il piano cottura è dotato di una ventola situata nella sua parte inferiore. Se c'è un cassetto sotto l'elemento della cucina, non bisogna conservarci piccoli oggetti o carta, poiché la ventola potrebbe aspirarli rovinando in tal modo la ventola o il sistema di raffreddamento. Inoltre, non si devono tenere neanche pellicole di alluminio, sostanze infiammabili (come spray) o liquidi, né metterli vicino al piano cottura. Pericolo di esplosione! Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola ci devono essere 20 mm di spazio vuoto.



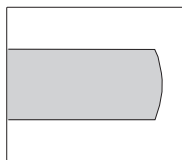
## B Elemento inferiore della cucina con forno

- L'installazione del forno sotto un piano cottura a induzione è possibile per i tipi di forni EVP4 .., EVP2 .., EVP3 .., con una ventola di raffreddamento. Prima di installare il forno, è necessario rimuovere la parete posteriore dell'elemento da cucina nella zona dell'apertura di installazione. Deve essere anche garantita un'apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza dell'elemento.
- In caso di installazione di altri apparecchi sotto il piano cottura a induzione, non garantiamo il corretto funzionamento dell'apparecchio.

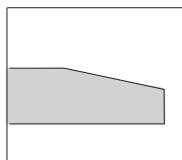


## INSTALLAZIONE ALLINEATA NEL PIANO - FLUSH MOUNT

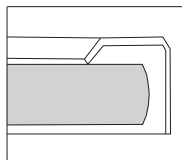
Per l'installazione allineata sono adatti gli apparecchi che non hanno bordi sfaccettati e telai ornamentali per l'installazione allineata.



bordo levigato



bordo sfaccettato



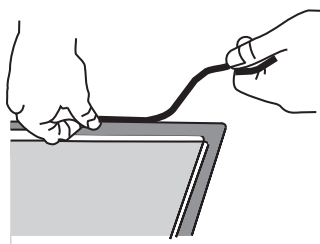
telaio decorativo

### 1. 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.



Innanzitutto, far passare il cavo di alimentazione attraverso l'apertura nel piano.

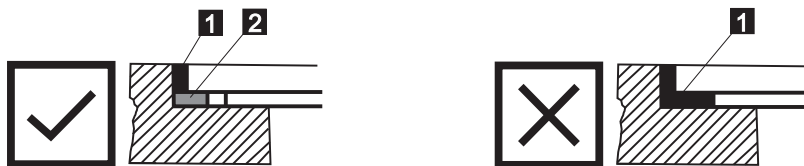
Posizionare l'apparecchio al centro dell'apertura.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (vedere le istruzioni per il Collegamento dell'apparecchio). Testare l'apparecchio prima di sigillare l'apparecchio.

Sigillare lo spazio tra l'apparecchio e il piano con una massa di silicone. La massa di silicone che sigilla l'apparecchio deve essere resistente alla temperatura (almeno 160° C).

Lisciare la massa di silicone con strumenti adatti.

Seguire le istruzioni per il kit di silicone scelto. Non accendere l'apparecchio finché il silicone non è completamente asciutto.



1. Kit di silicone, 2. Nastro sigillante



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.

## 2. 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.

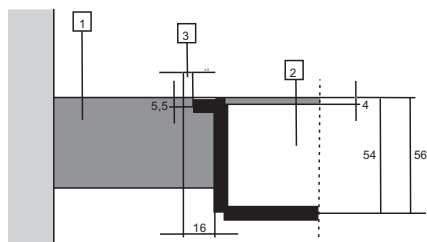


Non tentare di rimuovere l'apparecchio dalla parte superiore del piano!



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.

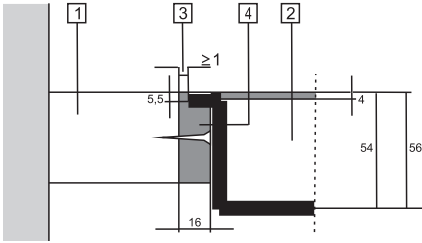
## Piano in pietra naturale



1. Piano
2. Apparecchio
3. Fessura

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

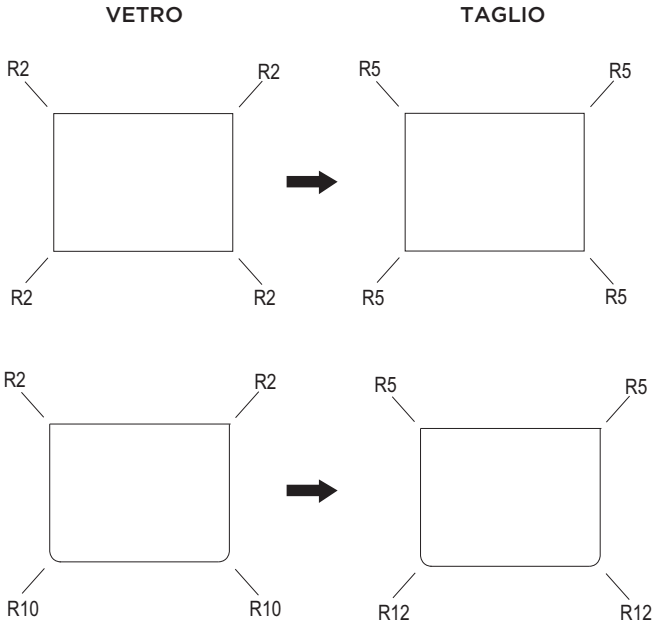
## Piano in ceramica, legno o vetro



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

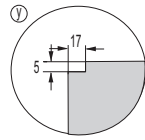
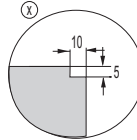
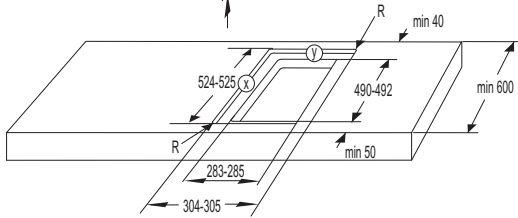
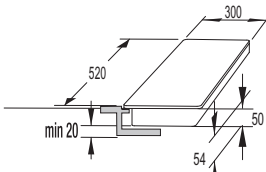
Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm). Il telaio in legno è posizionato a 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano (vedi figura).

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

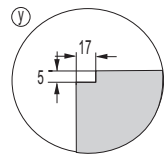
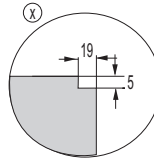
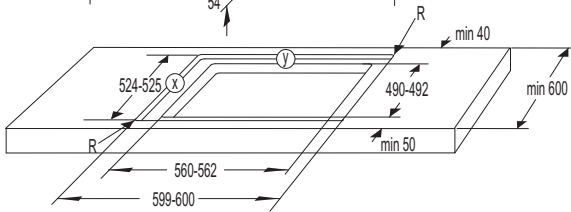
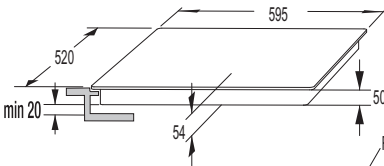


# MISURE DEL TAGLIO DELL'INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

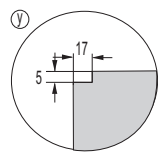
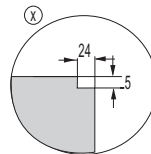
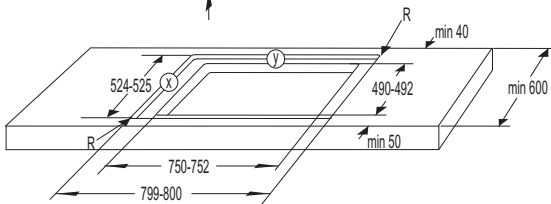
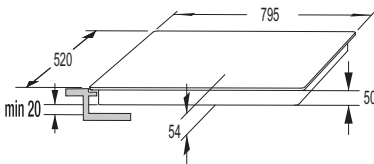
(secondo il modello)



**30cm**

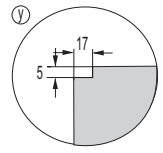
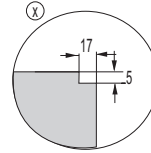
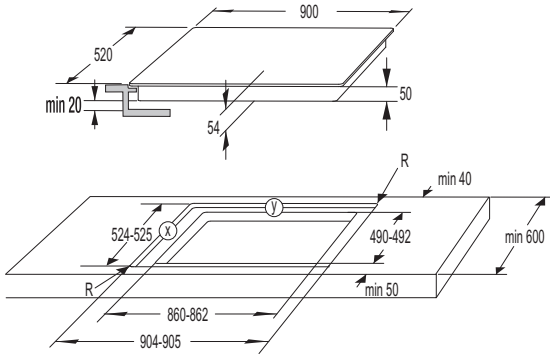


**60cm**



**80cm**





**90 cm**



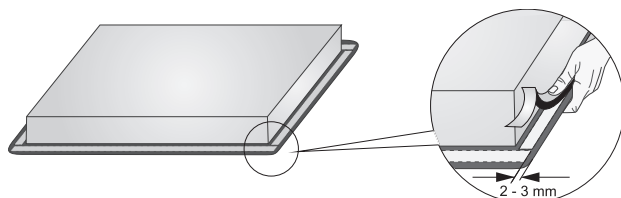
**Se il forno è stato installato sotto un piano cottura ad incasso (montaggio a filo/flush mount), allora lo spessore del piano di lavoro deve essere di minimo 40 mm.**

## POSIZIONAMENTO DELLA GUARNIZIONE IN POLIURETANO ESPANSO

 In alcuni apparecchi la guarnizione è già posizionata!

Prima dell'incasso d'apparecchio nella superfi cie di lavoro in cucina, bisogna incollare sulla parte inferiore del piano cucina in vetroceramica, la guarnizione in poliuretano espanso che è in dotazione con l'apparecchio (vedi disegno).

- 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.



**L'incasso senza la guarnizione è vietato!**

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.

# COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

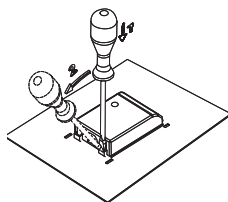
---

- La protezione dell'installazione elettrica deve essere conforme alle prescrizioni vigenti.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione di rete.
- L'installazione elettrica deve essere dotata di un interruttore onnipolare con distanza di apertura tra i contatti almeno di 3 mm.  
Sono adatti fusibili, interruttori di sicurezza, etc.
- Il raccordo deve essere scelto rispetto alla corrente e fusibili.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.



**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.

## SCHEMA DI COLLEGAMENTO:



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

### CAVO DI COLLEGAMENTO

Per il collegamento possono essere usati:

- 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 8,00 millimetri.

### 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 mm<sup>2</sup>.
- 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 mm<sup>2</sup>.

### 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 L<sub>1</sub> e L<sub>2</sub> e N<sub>1</sub>. L'installazione deve essere dotata del fusibile di almeno 32 A. Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 4 mm<sup>2</sup>.

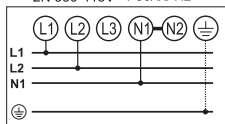
Far passare il cavo di collegamento attraverso un morsetto che protegge il cavo dall'estrazione.

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

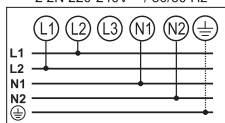
Prima di collegare l'apparecchio verificare se la tensione riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione della rete elettrica. La tensione di connessione dell'utente (220-240 V relativa a N) deve essere verificata da un professionista con un dispositivo di misurazione.

Gli apparecchi della larghezza di 30 cm (due zone di cottura) dispongono del connettore solo per il collegamento monofase, il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 1,5 mm<sup>2</sup>!

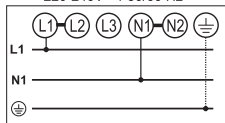
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



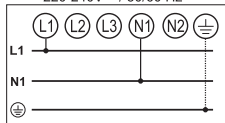
2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



# SMALTIMENTO

---



Gli imballaggi dei prodotti sono realizzati con materiali eco compatibili che possono essere ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti senza pericolo per l'ambiente. A tale scopo, i materiali di imballaggio sono appositamente etichettati.

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.

Con un metodo corretto di smaltimento o di deposito del prodotto si contribuisce ad evitare le eventuali conseguenze e impatti negativi per l'ambiente e per la salute umana che potrebbero verificarsi in caso dello smaltimento inadeguato del prodotto. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e riciclaggio del prodotto, si prega di contattare l'ente cittadino competente per lo smaltimento dei rifiuti, o il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

*Ci riserviamo il diritto alle eventuali modifiche o errori nelle istruzioni per l'uso.*





BI4 TI



it (10-20)