

IKF 72-2Z



105862

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 2.0

Data di redazione: 2023-03-22

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	7
1.4	Uso non conforme alla destinazione	7
2	Informazioni generali	8
2.1	Responsabilità e garanzia.....	8
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	8
2.3	Dichiarazione di conformità.....	8
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	9
3.1	Controllo della consegna	9
3.2	Imballaggio	9
3.3	Stoccaggio	9
4	Dati tecnici	10
4.1	Dati tecnici	10
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	11
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	12
5	Installazione e uso.....	12
5.1	Installazione.....	12
5.2	Uso	17
6	Pulizia	32
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	32
6.2	Pulizia	32
7	Indicazioni e consigli.....	34
8	Possibili malfunzionamenti	36
9	Smaltimento.....	38



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

Sicurezza durante l'uso della piastra a induzione

- Durante il funzionamento, la zona di calore diviene molto calda.

Informazione: La piastra a induzione, durante il processo di cottura, non produce calore. Tuttavia, la temperatura raggiunta dalle stoviglie scalda la

zona di calore, la cui superficie resta calda anche dopo l'uso. Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura.

- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.
- Non posizionare sulla zona di calore alcun utensile da cucina metallico, né coperchi o altri oggetti in metallo. Dopo l'accensione dell'apparecchiatura, tali oggetti potrebbero scaldarsi.
- Gli oggetti come anelli, orologi da polso ecc. possono scaldarsi qualora si trovino vicino alla cucina.
- Onde evitare il surriscaldamento, non posare sulla zona di calore alcuna pellicola in alluminio né alcuna piastra metallica.
- Sulla zona di calore della piastra scaldavivande a induzione non è consentito scaldare recipienti chiusi (ad es. conserve in scatola). La pressione che viene a crearsi, infatti, può comportare l'esplosione del recipiente o della lattina (rottura). Le conserve in scatola possono essere scaldate dopo l'apertura e l'introduzione in un tegame riempito con una piccola quantità d'acqua, collocato sulla zona di calore.
- La superficie della zona di calore è realizzata con vetro resistente alle alte temperature. In caso di danneggiamento, anche in presenza di piccole crepe, l'apparecchiatura dovrà essere tempestivamente staccata dall'alimentazione elettrica. Contattare il servizio assistenza.

Campo elettromagnetico

- Gli oggetti magnetizzati (ad es. carta di credito, supporti di dati o calcolatrici) non potranno trovarsi nelle immediate vicinanze del dispositivo acceso. Il campo magnetico, infatti, potrebbe danneggiarli.
- Non aprire la protezione inferiore!
- Le stoviglie per cucinare dovranno trovarsi sempre al centro della zona di calore, in modo tale che i fondi delle pentole coprano la massima area possibile del campo elettromagnetico.
- Gli studi scientifici hanno evidenziato che la cucina a induzione non costituisce è pericolosa. Tuttavia, i portatori di pace maker dovranno mantenersi a una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura in funzione.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata da bambini a partire dagli 8 anni di età, nonché da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali limitate, o da persone prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a condizione che siano supervisionate e vengano istruite in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo, comprendendo i rischi legati a tale operazione. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita in presenza di bambini.
- Gli interventi di manutenzione ordinaria e di pulizia non devono essere effettuati dai bambini.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchio e del cavo di collegamento.

IT

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Preparazione e riscaldamento delle pietanze con l'utilizzo di apposite stoviglie.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Riscaldare ambienti
- Il riscaldamento liquidi o materiali infiammabili, dannosi per la salute, soggetti a facile evaporazione o altri liquidi o materiali simili.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	Piastra a induzione IKF 72-2Z
Numero dell'articolo:	105862
Materiale:	alluminio, plastica
Materiale della superficie di cottura:	SCHOTT CERAN®
Numero dei piani di cottura / delle zone a induzione:	4 / 2
Dimensioni del piano in vetro (L x P) in mm:	590 x 520
Dimensioni delle zone a induzione (L x P) in mm:	220 x 400
Diametro dei piani di cottura in mm:	220
Potenza dei piani di cottura:	1,8 kW / 3 kW
Potenza delle zone a induzione:	3 kW / 4 kW
Numero dei livelli di potenza:	9
Impostazioni del tempo da – a in min:	1 - 99
Intervalli di impostazione del tempo in min:	1
Potenza di collegamento:	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/ 50-60 Hz
Dimensioni di montaggio (L x P) in mm:	560 x 490
Dimensioni (L x P x A) in mm:	590 x 520 x 60
Peso in kg:	13,5

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Allacciamento dell'apparecchio: 2NAC
- Tipo di zone di cottura: piano di cottura a induzione combi
- Comando: elettronico, touch control
- Regolazione: potenza, tempo
- Timer

Dati tecnici

- Rilevamento del pentolame
- Funzione di pausa
- Funzione Booster
- Tasto di blocco (bloccaggio contro l'accesso accidentale dei bambini)
- Display digitale
- Protezione contro il surriscaldamento
- Interruttore ON/OFF
- Spie di controllo: ON/OFF, potenza, tempo

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

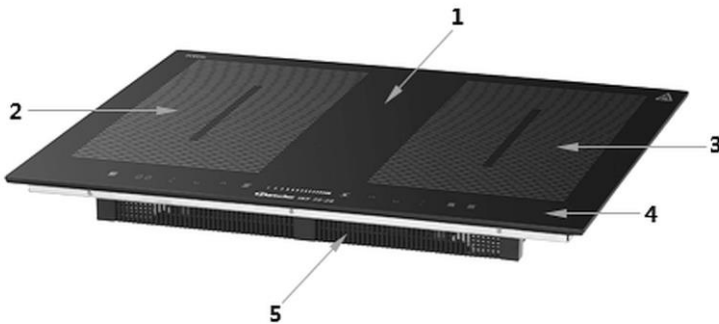


Fig. 1

1. Piano in vetro
2. Piani di cottura (2x) / zona a induzione (1x) sinistra
3. Piani di cottura (2x) / zona a induzione (1x) destra
4. Pannello di controllo
5. Fori di ventilazione

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

La potenza 7,2 kW può essere ripartita a discrezione: su 4 piani di cottura o su 2 zone a induzione. Questo consente di sfruttare in pieno il piano utile a induzione, utilizzando il pentolame di diverse dimensioni e forme.

5 Installazione e uso

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.

Installazione e uso

- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.

Montaggio a incasso

L'apparecchio è predisposto per il montaggio nel pannello del piano di lavoro. Prima di procedere all'installazione della piastra di cottura occorre accertarsi che:

- il pannello del piano di lavoro sia livellato e che nessun suo elemento limiti lo spazio necessario,
- il pannello del piano di lavoro sia realizzato in materiale resistente a temperature elevate ed isolato in modo da evitarne la deformazione dovuta alla radiazione termica dell'apparecchio,
- la piastra di cottura non sarà installata direttamente sopra la lavastoviglie, il frigorifero, il surgelatore, la lavatrice o l'asciugatrice per biancheria, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici della piastra stessa,
- in caso d'installazione dell'apparecchio sopra il forno, assicurarsi che quest'ultimo sia dotato di una ventola,
- l'installazione sia conforme a tutte le autorizzazioni richieste, alle norme e ai regolamenti applicabili,
- nel cablaggio fisso sia integrato un idoneo sezionatore che fornisca un completo isolamento dall'alimentazione elettrica, e che sia installato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio,
- il sezionatore sia omologato ed abbia un traferro con una distanza tra i contatti di 3 mm su tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi) se tale variante dei requisiti è consentita dalle norme locali sul cablaggio.
- con la piastra di cottura installata, il sezionatore sia facilmente accessibile all'utilizzatore,
- le pareti che circondano la piastra a induzione siano facili da pulire e realizzate in materiali resistenti a temperature elevate (ad es. piastrelle in ceramica),
- la parete posteriore e le superfici limitrofi e circostanti siano resistenti alla temperatura di 90°C.

- lo spessore del pannello del piano di lavoro corrisponda ai carichi richiesti e sia di almeno 30 mm.

Preparazione

1. Realizzare nel piano di lavoro un foro, riferendosi ai dati riportati in figura a seguire.
2. Durante le operazioni di installazione mantenere una distanza di almeno 50 mm intorno al foro.

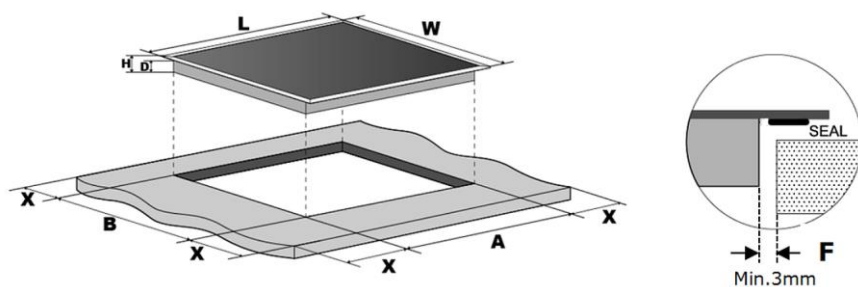


Fig. 2

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min 50	min 3

Tab. 1

NOTA BENE!

La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e il pensile sopra stante dovrebbe essere al minimo di 760 mm.

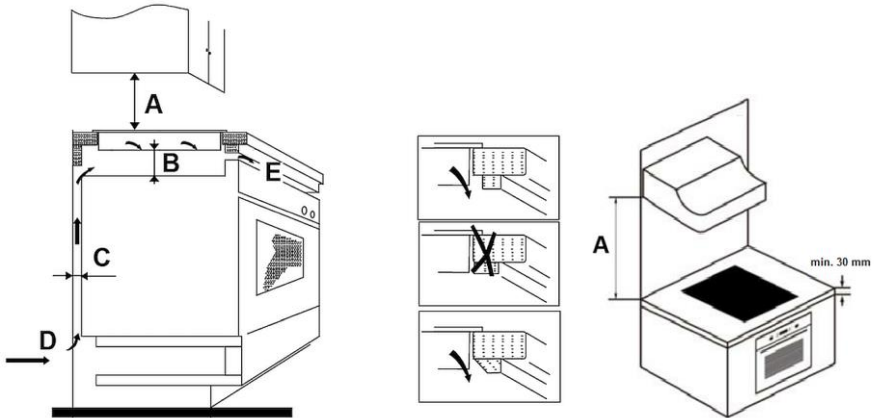


Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	min 50	min 20	Entrata dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Tab. 2

- Assicurarsi che la piastra a induzione sia ben ventilata e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano otturate.

AVVERTIMENTO!

Il contatto accidentale con la base riscaldata della piastra a induzione in funzione, può causare delle ustioni o scosse elettriche inaspettate.

- Installare sotto la piastra di cottura un pannello in legno, fissandolo con delle viti. La distanza fra la piastra di cottura e il pannello in legno non deve essere inferiore a 50 mm. Tenere conto delle distanze riportate nella fig. 4.

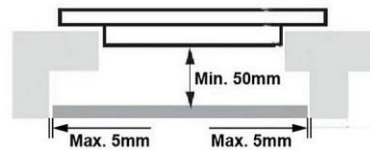


Fig. 4

- Al termine dell'installazione, fissare la piastra di cottura al piano di lavoro mediante 4 viti da avvitare sul lato inferiore della piastra di cottura (vedi fig. 5). Adattare la posizione della staffa di montaggio in base ai diversi spessori del piano di lavoro.

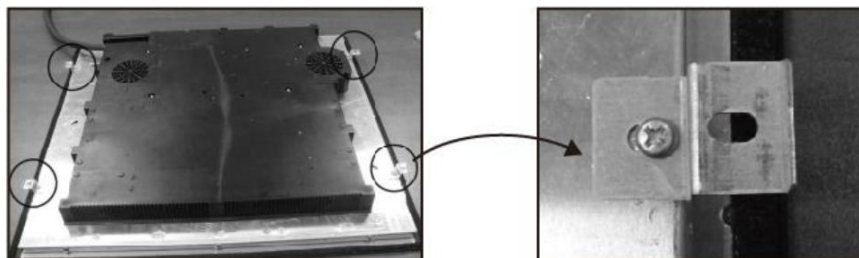


Fig. 5

- Prestare attenzione affinché le staffe di montaggio non siano a contatto con le superfici interne del piano di lavoro (vedi fig. 6).

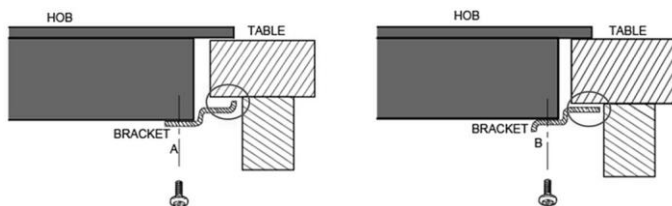


Fig. 6

ATTENZIONE

Sotto la piastra di cottura sono presenti i fori di ventilazione. All'atto del montaggio della piastra di cottura provvedere a che non risultino bloccati con il piano di lavoro.

Va ricordato che la colla che lega il materiale plastico o il legno ai mobili deve resistere a temperature superiori a 150°C per evitare che il rivestimento si allenti.

Al termine dell'installazione della piastra di cottura accertarsi che:

- il cavo di collegamento sia facilmente accessibile e non sia bloccato dagli sportelli degli scaffali o dai cassetti.
- sia garantita una sufficiente fornitura dell'aria fresca dall'esterno del mobile alla base dell'apparecchio,

- in caso di montaggio dell'apparecchio sopra un cassetto o un mobile, sotto la base della piastra di cottura sia installato un pannello divisorio termoisolante,
- il sezionatore sia facilmente accessibile all'utilizzatore.

Collegamento - corrente

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchio (vedi targhetta dati) siano conformi a quelli della rete elettrica locale.
- Il collegamento dell'apparecchio all'impianto d'alimentazione elettrica deve essere realizzato da un elettricista qualificato, conformemente alle vigenti norme internazionali, nazionali e locali.
- Il fornello a induzione è dotato del cavo di alimentazione. Il cavo deve essere collegato alla spina o direttamente alla presa a muro.
- Per il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o prese multiple.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare componenti caldi e deve essere posato in modo da non essere mai esposto a temperature superiori a 75°C.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso

Metodo di funzionamento delle zone di calore

Nelle piastre scaldavivande a induzione, la tensione elettrica è applicata alla bobina conduttiva sotto al vetro. Ciò causa la comparsa di un campo magnetico che, come effetto fisico, riscalda direttamente il fondo della stoviglia.

Ciò garantisce un risparmio di tempo ed energia. Infatti, in questo caso, al contrario di quanto accade nelle cucine tradizionali, il riscaldamento non comincia dalla resistenza e dalla zona di calore in vetro.

Un altro vantaggio è costituito dal tempo molto ridotto di cottura (grazie alle proprietà tecniche descritte).

Come se ciò non bastasse, l'afflusso di calore varia con ogni modifica dell'impostazione e può essere regolato con precisione. La piastra a induzione reagisce alle variazioni delle impostazioni con la stessa velocità della cucina a gas, poiché l'energia giunge immediatamente alla pentola, senza necessità di cominciare dal riscaldamento di altri materiali.

La tecnologia a induzione unisce la velocità di reazione al pregio principale garantito dalla corrente, ossia la precisa regolazione dell'afflusso di calore.

Stoviglia adeguata

- Stoviglie per cottura realizzate in ferro
- Stoviglie per cottura realizzate in ferro smaltato
- Pentole/padelle realizzate in acciaio o ferro smaltato
- Pentole/padelle in ghisa
- Stoviglie per cucinare realizzate in acciaio inossidabile 18/0 e alluminio, qualora quest'ultimo sia indicato come adatto alle cucine a induzione (prestare attenzione alla descrizione delle stoviglie per cucinare).



Dato il particolare modo di funzionamento della piastra a induzione, può essere utilizzato solo il pentolame con fondo magnetico.

Per ottenere risultati migliori, si raccomanda l'uso del pentolame avente diametro da 14 cm a 28 cm.

IT

Stoviglia non adeguata

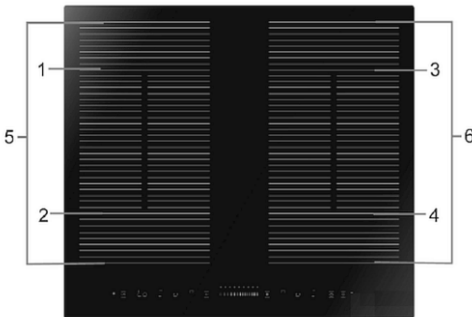
- Recipienti con fondo convesso
- Stoviglie in alluminio, bronzo o rame, sempre che non siano espressamente indicate come adatte alle cucine a induzione
- Pentole/padelle di diametro inferiore a 14 cm
- Stoviglie per cucinare provviste di piedini
- Stoviglie per cucinare in ceramica
- Stoviglie per cucinare in vetro



Prima dell'uso

1. Prima del primo uso, l'apparecchio deve essere pulito come da indicazioni di cui al punto 6 „Pulizia”.
2. Asciugare accuratamente l'apparecchio.
3. Collocare un pentolame adeguato (con la pietanza da trattare all'interno) sul piano di cottura o sulla zona a induzione selezionata.
4. Effettuare le impostazioni secondo le indicazioni sotto riportate.

Distribuzione della potenza piani di cottura/zone di cottura



1. max 1800/3000 W piano di cottura
2. max 1800/3000 W piano di cottura
3. max 1800/3000 W piano di cottura
4. max 1800/3000 W piano di cottura
5. Zona a induzione sinistra 3000/4000 W
6. Zona a induzione destra 3000/4000 W

Fig. 7

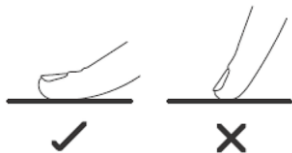
Elementi di controllo / messaggi visualizzati



Fig. 8

1. Campo di regolazione dei livelli di cottura / tempo
2. Selezione delle aree di cottura
3. Tasto Start/Pausa
4. Display digitale
5. Tasto della funzione di mantenimento del calore
6. Tasto della funzione Booster
7. Tasto del blocco
8. Tasto ON/OFF

- Gli elementi di controllo reagiscono al tocco, senza bisogno di pressione.
- Sforarli con il polpastrello e non con la punta del dito.



- Ogni registrazione del tocco è segnalata con un segnale acustico.
- Assicurarsi che gli elementi di controllo siano sempre puliti e asciutti e che nessun oggetto (ad es. utensili da cucina o panni) li copra. Anche un sottile strato d'acqua può impedire la gestione degli elementi di controllo.

Accensione dell'apparecchio

1. Premere il tasto ON/OFF  sul pannello di controllo.

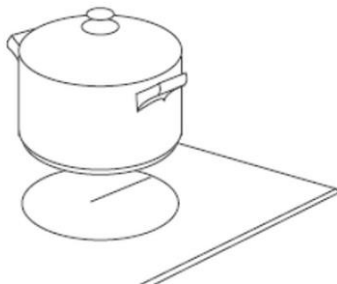
All'accensione viene emesso un segnale acustico e sul display digitale viene visualizzato „00“.

Sul campo di selezione delle zone di cottura

compaiono „—“, „□“ e „□“, la piastra a induzione passa alla modalità di Standby.



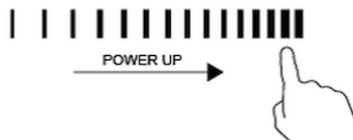
2. Collocare un adeguato pentolame sul piano di cottura da utilizzare.
3. Accertarsi che il fondo del pentolame e la superficie della piastra di cottura siano puliti e asciutti.



Dopo aver selezionato il piano di cottura lampeggia l'indicatore „0“.



4. Regolare il livello di cottura da 1 a 9, trascinando il dito sul campo di regolazione fino a quando nel campo di selezione delle zone di cottura comparirà il livello di cottura desiderato.



Livello di cottura 1 = livello minimo

Livello di cottura 9 = livello massimo

5. Se entro 1 minuto non viene selezionato alcun livello di temperatura, la piastra a induzione si spegne automaticamente. In tale caso occorre ripartire dal passo 1.

L'impostazione del livello di cottura può essere modificata in qualsiasi momento durante il processo di cottura.

Se sul display lampeggiano alternativamente $\geq U \leq$ e il livello di cottura, questo significa che:

- il pentolame non è stato collocato sulla zona di cottura adeguata
- il pentolame non è adatto ai fornelli a induzione
- il pentolame è troppo piccolo o non è stato posizionato al centro del piano di cottura.

Se il riscaldamento non avviene, può darsi che sulla zona di cottura non ci sia il pentolame adatto.

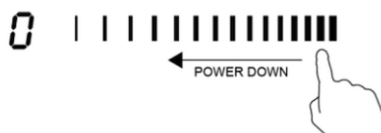
Se sul piano di cottura non verrà posizionato un pentolame adatto, il display digitale si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.


Termine del processo di cottura

1. Sul campo di selezione delle zone di cottura toccare il simbolo del piano di cottura da attivare.



2. Trascinare il dito sul campo di regolazione in senso antiorario fino a quando sul campo di selezione delle zone di cottura relative al piano di cottura selezionato comparirà „0“.



3. Spegnerre l'intera piastra di cottura, toccando il tasto ON/OFF. .



Attenzione - superfici calde!

H indica quale campo è caldo. L'indicatore si spegne appena la superficie si raffredda a temperatura di sicurezza. Questa funzione può essere utilizzata per risparmiare energia se si desidera riscaldare un altro pentolame.



AVVERTIMENTO!

Dopo ogni utilizzo, la piastra a induzione va disattivata, agendo sul sezionatore. Non aspettare la disattivazione automatica della piastra di cottura, perché sulla sua superficie non vi è più nessun pentolame.

Applicazione della funzione Booster

AVVERTIMENTO!

Rischio di incendio!

L'olio e il grasso raggiungono rapidamente le temperature elevate e rischiano di infiammarsi.

Durante l'utilizzo della funzione Booster bisogna stare particolarmente attenti.

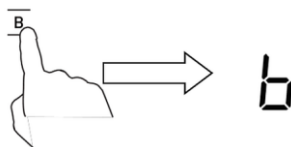
Attivazione della funzione Booster

1. Selezionare il piano di cottura desiderato sul campo di selezione delle zone di cottura.



2. Toccare il tasto della funzione Booster .

Per il piano di cottura selezionato, sul campo di selezione delle zone di cottura viene visualizzato „b”.



Selezionando questa funzione si ottiene la massima potenza possibile del piano di cottura selezionato.

Disattivazione della funzione Booster

1. Sul campo di selezione delle zone di cottura sfiorare il simbolo del piano di cottura precedentemente selezionato per interrompere l'utilizzo della funzione Booster.

- toccando nuovamente il tasto della funzione Booster **B** si ripristinano le impostazioni precedenti del piano di cottura.



OPPURE

- trascinando il dito sul campo di regolazione, il piano di cottura ritorna all'impostazione scelta precedentemente.

OR

Indicazioni

- La funzione Booster può essere applicata per tutti i piani di cottura.
- Dopo 5 minuti il piano di cottura ritorna alle impostazioni di partenza.
- Quando la funzione Booster per il piano di cottura n. 1 è attivata, la potenza del piano di cottura n. 2 viene automaticamente limitata al livello di cottura 2 e viceversa.
- Se precedentemente è stato impostato il valore „0“, dopo 5 minuti il piano di cottura ritorna al livello di cottura 9.


IT


Funzione di mantenimento del calore

Attivazione della funzione di mantenimento del calore

1. Selezionare uno dei piani di cottura, sfiorando un adeguato simbolo sul campo di selezione della zona di cottura.



2. Toccare il tasto della funzione di mantenimento del calore .

Sul campo di selezione della zona di cottura relativa al piano di cottura selezionato, compare „”.

Disattivazione della funzione di mantenimento del calore

1. Sfioccare il piano di cottura desiderato sul campo di selezione delle zone di cottura.

Trascinare il dito sul campo di regolazione per ritornare al livello di cottura selezionato.



Zone a induzione

A seconda delle esigenze, le zone a induzione possono essere utilizzate come zone di cottura singole o come due zone di cottura separate.

Ogni zona a induzione è composta da due induttori indipendenti che possono essere comandati separatamente. In caso di utilizzo come zone di cottura singole, il pentolame viene spostato all'interno della zona a induzione da una zona all'altra con il mantenimento della stessa potenza della zona in cui era stato originariamente collocato. La superficie sulla quale non è situato nessun pentolame viene automaticamente disattivata.

ATTENZIONE!

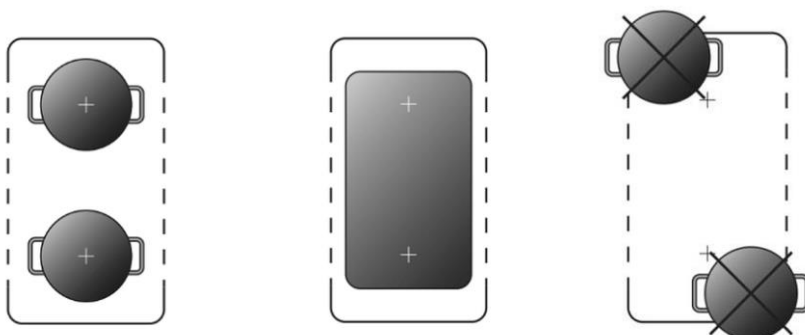
Il pentolame va sempre collocato al centro del relativo piano di cottura/zona di cottura.

In caso di padelle aventi forma ovale, rettangolare o oblunga, occorre prestare attenzione a posizionare la padella al centro della zona di cottura in modo da coprire entrambe le crocette e che il pentolame copra oltre 3/4 della zona di cottura.

Si sconsiglia di situare una pentola rotonda nell'area centrale.

Installazione e uso

Esempi di collocamento corretto e sconsigliato del pentolame sulle zone di cottura.



Utilizzo come singola zona di cottura di grandi dimensioni

1. Per attivare la zona a induzione come una singola zona di cottura di grandi dimensioni, basta semplicemente sfiorare gli adeguati simboli sul campo di selezione delle zone di cottura.

L'impostazione funziona come in caso di qualsiasi altra area standard.



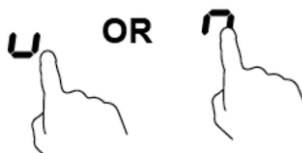
IT

Se il pentolame viene spostato dalla parte frontale a quella posteriore (o all'inverso), la zona a induzione riconosce automaticamente la nuova posizione, mantenendo lo stesso valore della potenza.

2. Per aggiungere un altro pentolame occorre toccare nuovamente i simboli a tale scopo previsti, per far riconoscere la presenza del pentolame.

Utilizzo come due zone di cottura indipendenti

1. Per attivare la zona a induzione come due zone di cottura indipendenti, basta semplicemente sfiorare gli adeguati simboli sul campo di selezione delle zone di cottura.



Blocco / sblocco degli elementi di controllo

Gli elementi di controllo possono essere bloccati per prevenirne l'utilizzo involontario (ad es. attivazione accidentale dei piani di cottura da parte dei bambini).

Per bloccare gli elementi di controllo occorre:


1. Toccare il tasto di blocco .

L'indicatore del timer visualizza „L”.

Per sbloccare gli elementi di controllo occorre:

1. Tenere premuto il tasto  per alcuni secondi.

NOTA BENE!

Quando l'apparecchio è in modalità di blocco, tutti gli elementi di controllo, tranne il tasto ON/OFF , sono disattivati.

In caso di emergenza, è possibile spegnere l'apparecchio

immediatamente, toccando il tasto ON/OFF , ma la prossima volta che si cucina, è necessario prima sbloccare gli elementi di controllo precedentemente bloccati.

Controllo del timer

Il timer può svolgere due funzioni diverse:

- timer col segnalatore acustico: in questo caso, allo scadere del tempo impostato, il timer non spegne alcun piano di cottura;
- temporizzatore: in questo caso, allo scadere del tempo impostato, il timer spegne uno o più piani di cottura.

L'impostazione del tempo massimo è di 99 minuti.

Uso del timer come segnalatore acustico

1. Accertarsi che la piastra di cottura sia accesa.

NOTA BENE!

Il display del timer col segnalatore acustico può essere utilizzato anche se non è stato selezionato alcun piano di cottura/zona di cottura.

2. Sfiurare il campo di regolazione.

Sul display digitale comparirà „10“ e lampeggerà „0“.



3. Impostare il tempo desiderato (per es. 6) facendo scorrere il dito sul campo di regolazione.



4. Sfiurare il campo di regolazione.

Sul display digitale lampeggia „1“.



5. Impostare il tempo desiderato (per es. 9) facendo scorrere il dito sul campo di regolazione.



Il tempo impostato è ora di 96 minuti.

Allo scadere del tempo impostato, si sente un segnale acustico per 30 secondi e sul display digitale compare „00“.



IT

Impostazione del timer per lo spegnimento di uno o più piani di cottura

Impostazione di un solo piano di cottura

1. Sul campo di selezione della zona di cottura, toccare il piano di cottura per il quale deve essere impostato il timer.



2. Sfiurare il campo di regolazione.

Sul display digitale comparirà „10” e lampeggerà „0”.



3. Impostare il tempo desiderato (per es. 6) facendo scorrere il dito sul campo di regolazione.



4. Sfiurare il campo di regolazione.

Sul display digitale lampeggia „1”.



5. Impostare il tempo desiderato (per es. 9) facendo scorrere il dito sul campo di regolazione.



Il tempo impostato è ora di 96 minuti.

Non appena il tempo è impostato, il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display digitale indica il tempo residuo e il display lampeggia per 5 secondi.

96

Allo scadere del tempo, il piano di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

00

Le altre zone di cottura, se precedentemente attivate, sono ancora in funzione.

Accanto al display del livello di potenza si accende un puntino rosso, segnalando che è stato selezionato il piano di cottura corrispondente, ad es:

6

Impostazione di più piani di cottura

Per impostare il tempo per più piani di cottura, occorre eseguire le stesse fasi dell'impostazione previste per un solo piano di cottura.

Se si imposta il tempo per più piani di cottura contemporaneamente, si attiva il punto decimale in relazione ai piani di cottura corrispondenti. Il display mostra il timer a minuti. Lampeggia il puntino del piano di cottura corrispondente.

L'esempio della visualizzazione è rappresentato qui sotto:

3. (impostato per 15 minuti)
6. (impostato per 45 minuti)

15


Allo scadere del tempo impostato sul timer a minuti, si spegne il piano di cottura corrispondente. Viene quindi visualizzato un nuovo timer a minuti e il puntino della corrispondente zona di cottura lampeggia. È indicato come a destra:

30 **6.**
(impostato per 30 minuti)




Toccando il simbolo sul campo di selezione delle zone di cottura, sul display digitale compare il tempo corrispondente.

IT

L'uso della funzione Start/Pausa

1. Con i piani di cottura attivati, toccare il tasto Start/Pausa .

Su tutti i display dei piani di cottura compare „||“ e il riscaldamento viene interrotto.

In questo caso possono essere selezionati solo i tasti ,  e .



2. Sffiorare nuovamente il tasto Start/Pausa , per continuare il processo di cottura.

Sui display compare l'impostazione precedente e i piani di cottura si riscaldano di nuovo.

Spegnimento automatico / ore di lavoro standard

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza della piastra a induzione. La piastra si disattiva automaticamente se si dimentica di spegnere l'apparecchio.

Le ore di lavoro standard per i diversi livelli di cottura sono riportate nella tabella sottostante:

Livello di cottura	Mantenimento del calore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore di lavoro standard	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tab. 3

Se il pentolame viene tolto, la piastra a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e spegnersi automaticamente dopo 2 minuti.

Raccomandazioni sulla cottura

- Iniziare il processo di cottura, impostando un valore alto e poi ridurlo quando le pietanze sono calde o bollenti.
- L'utilizzo del coperchio riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia, poiché il calore viene trattenuto.
- Quando si cucina con il coperchio applicato, ridurre il livello di cottura non appena il vapore fuoriesce tra il coperchio e il pentolame.
- Per ridurre il tempo di cottura, la quantità di liquido o di grasso deve essere ridotta al minimo.
- Quando si riscaldano puree, minestre cremose e le salse più dense, è necessario mescolarle di tanto in tanto.
- Al termine del processo di cottura, mantenere le pietanze in caldo nel pentolame chiuso fino a quando non vengono servite.
- Non cucinare le pietanze troppo a lungo per non perderne i valori nutrizionali.
- Per risultati di cottura più sani, l'olio e il grasso non devono essere riscaldati fino al punto di fumo.
- Per rosolare il cibo, occorre friggerlo in piccole porzioni, una dopo l'altra.
- Durante il processo di cottura, il pentolame può raggiungere temperature elevate. Usare canovacci o guanti protettivi.

Impostazione dei livelli di cottura

Le seguenti impostazioni devono essere considerate solo come linee guida. L'impostazione effettiva dipende da diversi fattori, tra cui il pentolame utilizzato e la quantità di cibo da preparare. Si raccomanda di „sperimentare” con la piastra a induzione per individuare le impostazioni che si adattano al meglio alle pietanze scelte.

Preparazione	Raccomandata per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento delicato di piccole quantità di cibo• fusione del cioccolato, burro e cibi a cottura rapida• ebollizione lenta• riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• scaldamento• ebollizione rapida• cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpe
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• frittura• cottura della pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• frittura• frittura breve• cottura delle zuppe• bollitura dell'acqua

Tab. 4

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.
- Le pagliette per la pulizia, alcune spugne abrasive in nylon e detergenti caustici/abrasivi possono graffiare il vetro. Utilizzare solo detergenti adatti o spugne speciali per i piani a induzione in vetroceramica. Rispettare le indicazioni del fabbricante del detergente e degli accessori.

6.2 Pulizia

1. L'apparecchio va sistematicamente pulito alla fine della giornata di lavoro o più frequentemente, se necessario. In questo modo, si può evitare di bruciare gli avanzi di cibo.
2. La superficie di cottura deve essere pulita solo con l'indicatore del calore residuo spento.
3. Le macchie createsi quotidianamente sulla superficie di cottura (impronte digitali, macchie dovute al cibo o ad altre sostanze prive di zucchero lasciate sul vetro) vanno eliminate con uno strofinaccio morbido e umido.
4. Strofinare con un panno imbevuto di acqua pulita.
5. Asciugare accuratamente la superficie di cottura con un panno morbido / carta assorbente.

NOTA BENE!

Finché la superficie di cottura è calda, non utilizzare detergenti, poiché ciò può causare delle macchie. Assicurarsi che tutti i residui del detergente utilizzato siano stati rimossi.

6. I residui di cibo che sono usciti fuori dal pentolame o si sono sciolti sulla superficie di cottura, così come i residui contenenti zucchero, devono essere rimossi immediatamente o appena possibile. Altrimenti, la loro eliminazione da una superficie di cottura raffreddata può risultare difficile con il conseguente rischio di danneggiamento, anche permanente, della superficie in vetro.

AVVERTIMENTO! Rischio di ustione!

Al termine del processo di cottura la superficie di cottura è molto calda.

Non toccare la superficie di cottura calda.

7. Utilizzare un raschietto adatto per le piastre di cottura in vetro. Attenersi alle indicazioni del produttore.

AVVERTIMENTO! Pericolo di tagli!

La lama del raschietto per vetro priva della protezione, è molto affilata.

Bisogna stare attenti quando si usa un raschietto per vetro.

Tenere il raschietto per vetro fuori dalla portata dei bambini.

8. Tenere il raschietto per vetro ad un angolo di 30° rispetto alla superficie di cottura e spostare lo sporco o il cibo versato nella zona fredda della superficie.
9. Rimuovere lo sporco con una spugna o un panno e pulire la superficie di cottura come descritto sopra.
10. Quando il cibo si rovescia nell'area di controllo tattile, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio può smettere di funzionare fino a quando dalla sua superficie non saranno rimossi i liquidi.
11. Spegnere l'apparecchio e rimuovere i liquidi o i residui di cibo con una spugna o un panno.
12. Pulire l'area di controllo tattile con uno strofinaccio umido e poi asciugarlo accuratamente con un panno / carta assorbente.

7 Indicazioni e consigli

Inconveniente	Possibile causa	Rimedi
L'apparecchio non si accende	L'apparecchio non è stato correttamente collegato all'alimentazione elettrica L'apparecchio non è acceso	Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e accendere Controllare l'alimentazione Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza
Il controllo tattile non risponde	Il controllo tattile è bloccato	Sbloccare gli elementi di controllo, procedendo secondo le indicazioni riportate nel capitolo „Blocco / sblocco degli elementi di controllo”
Problemi di gestione degli elementi di controllo tattile	Il pannello di controllo tattile è ricoperto da un sottile strato di acqua o di sporco Probabilmente gli elementi di controllo tattile erano gestiti con la punta del dito	Provvedere a che il pannello a sfioramento sia sempre pulito e asciutto Toccare il pannello a sfioramento con il polpastrello
Il piano in vetro è graffiato	Pentolame con i bordi ruvidi Sono stati utilizzati detersivi abrasivi o altri detersivi inadeguati	Utilizzare il pentolame adatto („Pentolame adatto e non adatto”) Utilizzare i detersivi adatti („Pulizia”)

Indicazioni e consigli

Inconveniente	Possibile causa	Rimedi
Alcuni tipi di pentolame generano degli schiocchi o click	Questo è dovuto alla costruzione del pentolame: gli strati di metalli diversi vibrano in modi diversi	Questo è un fenomeno normale in caso di pentolame adatto alla cottura a induzione e non deve essere considerato come un malfunzionamento/errore
Ronzio silenzioso durante il funzionamento ad alta potenza impostata	Questo è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione	Questo è normale; quando le impostazioni di potenza saranno ridotte, il suono sarà più silenzioso o scomparirà completamente
Rumore con la ventola in funzione	Le ventole integrate prevengono il surriscaldamento degli elementi elettronici durante il funzionamento e per un breve periodo dal momento di spegnimento dell'apparecchio	Questo è un fenomeno normale e non richiede nessun intervento
Il pentolame non si riscalda	L'apparecchio non riesce a riconoscere il pentolame perché: <ul style="list-style-type: none"> – il pentolame non è adatto alla cottura a induzione – le dimensioni del pentolame sono troppo ridotte per il piano di cottura scelto – il pentolame non è collocato al centro 	Utilizzare solo il pentolame adatto alla cottura a induzione Accertarsi che il diametro/dimensione del fondo del pentolame corrisponda al piano di cottura Collocare sempre il pentolame al centro del piano di cottura


Tab. 5

8 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

Codice di errore	Causa	Soluzione
Gli indicatori LED non sono accesi	Mancanza di corrente elettrica	Controllare l'alimentazione
	Guasto al collegamento tra la piastra di alimentazione e il pannello del display	Contattare il servizio di assistenza tecnica e far controllare il collegamento
	Guasto all'apparecchiatura della piastra di alimentazione	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Guasto al pannello del display	Contattare il servizio di assistenza tecnica
Alcuni tasti non funzionano o gli indicatori LED non funzionano correttamente	Guasto al pannello del display	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Elemento guasto (ad es. transistor).	Contattare il servizio di assistenza tecnica
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma l'apparecchio non riscalda	Temperatura troppo alta della piastra di cottura	Controllare la temperatura ambiente Liberare entrata/uscita dell'aria
	Ventola(e) bloccata o danneggiata	Controllare le ventole o richiedere la sostituzione al servizio di assistenza tecnica
	Guasto alla piastra di alimentazione	Contattare il servizio di assistenza tecnica

Possibili malfunzionamenti

Codice di errore	Causa	Soluzione
Durante il funzionamento si spegne il riscaldamento o sul display lampeggia „⏏”	Pentolame non adatto	Usare il pentolame adatto
	Diametro del pentolame troppo piccolo	
	Guasto al sensore di rilevamento del pentolame	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Surriscaldamento della superficie di cottura	Accendere l'apparecchio con il tasto  e lasciarlo raffreddare, quindi riaccendere
Gli indicatori dei piani di cottura sullo stesso lato (primo e secondo piano di cottura) segnalano „⏏”	Errore di collegamento della piastra di collegamento o del pannello del display	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Guasto al pannello del display	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Guasto alla piastra di alimentazione	Contattare il servizio di assistenza tecnica
Rumore anomalo generato dalle ventole	Ventola(e) danneggiata	Contattare il servizio di assistenza tecnica
L'apparecchio o la zona di cottura si spegne automaticamente Si sente un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore	Errore tecnico	Annotare il codice di errore e contattare il servizio di assistenza tecnica


Messaggi dei codici di errore

Codice di errore	Causa	Rimedio
F1-F6	Guasto al sensore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza tecnica
F9-FA	Sensore di temperatura dell'errore IGBT	Contattare il servizio di assistenza tecnica
FC	Il collegamento tra il pannello del display e la piastra principale non è riuscito	Contattare il servizio di assistenza tecnica
E1/E2	Tensione di alimentazione non corretta	Controllare l'alimentazione elettrica e riaccendere l'apparecchio
E3/E4	Sensore di temperatura del piano in vetro troppo caldo	Lasciare raffreddare l'apparecchio e riaccenderlo
E5	Sensore di temperatura IGBT troppo caldo	Lasciare raffreddare l'apparecchio e riaccenderlo

IT

9 Smaltimento

Apparecchiature elettriche

	Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.
--	---

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.