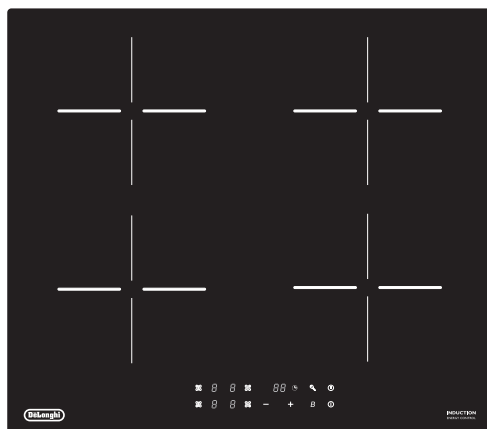


PIANI COTTURA A INDUZIONE CON COMANDI “TOUCH CONTROL”



CE

Istruzioni per l'uso - Consigli per l'installazione
CONSERVARE IN UN POSTO SICURO

Prima di usare il piano cottura,
Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.

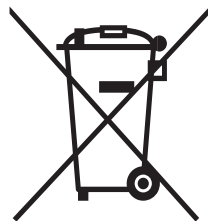
Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo apparecchio è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2014/30/UE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.

La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli apparecchi da cottura domestici e rispetta tutti i requisiti di sicurezza previsti, comprese le temperature superficiali.
Alcune persone, con maggior sensibilità della pelle, potrebbero avere una percezione più marcata della temperatura in alcuni componenti che tuttavia sono sempre entro i limiti consentiti dalle norme.
La completa sicurezza di un prodotto dipende anche dal corretto utilizzo, si raccomanda pertanto di prestare sempre molta attenzione durante l'uso del prodotto, in special modo in presenza di bambini.
- È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. Questo apparecchio incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**
- **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non rivestire il piano cottura con fogli di alluminio.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che i comandi siano in posizione di spento.

- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l'uso, oppure se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erroneo ed irragionevole dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.
 - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti sul piano di cottura.
 - Al fine di evitare bruciate e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano in contatto con il piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell'olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un incendio. **NON CERCARE MAI** di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnere prima l'apparecchio e poi coprire le fiamme ad esempio con un coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non appoggiare o lasciare pentole vuote sul piano di cottura in vetroceramica.
- Evitare di far cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica.

- Non graffiare il piano con utensili/oggetti taglienti. Non utilizzare il piano come superficie di lavoro.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del piano presenta delle crepe o è rotta o se è stata danneggiata dalla caduta di oggetti pesanti ecc., disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.
- **ATTENZIONE:** Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato in modo continuativo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli.
- Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, un dispositivo idoneo per la disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare solamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio oppure indicate come idonee dallo stesso nelle istruzioni d'uso, oppure protezioni incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

- ZONE AD INDUZIONE:
 - Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sul piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
 - Non usare utensili da cucina metallici (ad es. mestoli). È preferibile utilizzare utensili da cucina di plastica o legno.
 - Si prega di utilizzare pentole di dimensione consigliata (vedere tabella con diametro minimo raccomandato). Non è consigliabile utilizzare pentole più piccole della zona di cottura. Le pentole devono essere poste al centro della zona stessa.
 - Non utilizzare pentole difettose o padelle con fondo curvo.
 - Si prega di utilizzare apposite pentole contrassegnate per la cottura ad induzione.
 - Si prega di mantenere una distanza dai campi elettromagnetici rimanendo a non meno di 5 - 10 cm dalle zone di cottura. Quando possibile utilizzare le zone di cottura posteriori.
 - Oggetti magnetici (es. carte di credito, floppy disk, schede di memoria) e gli strumenti elettronici (es. computer) non devono essere collocati in prossimità del piano di cottura ad induzione.
 - E' vietato riscaldare barattoli magnetici! Barattoli chiusi possono esplodere per l'aumento della pressione interna provocata dal riscaldamento. C'è anche un rischio di incendio con barattoli aperti perché i dispositivi di protezione termica integrati nell'apparecchio possono non funzionare correttamente.
 - **AVVERTENZA IMPORTANTE: Il piano cottura a induzione è conforme alle norme europee vigenti per gli apparecchi di cottura domestici. Pertanto, non dovrebbe interferire con le altre unità elettroniche. Le persone con pacemaker cardiaco o qualsiasi altro impianto elettrico devono verificare con il proprio medico se è possibile utilizzare un sistema di cottura ad induzione (e verificare eventuali possibili interferenze con gli impianti).**

SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura modello	YLI 60
Zone di cottura	4 zone ad induzione
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza totale predefinita (è la potenza massima complessiva del piano cottura). Il piano di cottura è fornito di serie con la potenza totale predefinita impostata a 7.4 kW; tale limite comunque, in base alle proprie esigenze, può essere impostato su diversi valori:	<ul style="list-style-type: none">• 1.6 kW: 1440-1760W• 2.0 kW: 1800-2200W• 2.5 kW: 2250-2750W• 3.0 kW: 2700-3300W• 4.5 kW: 4050-4950W• 6.5 kW: 5850-7150W• 7.4 kW: 6600-7400W
Dimensioni prodotto L x P x H (mm)	590 x 520 x 55
Dimensioni incasso L x P (mm)	560 x 490

PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

- Norma EN 60350-2 (piani cottura: zone e/o aree di cottura elettriche).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

PIANO DI COTTURA

ZONE E/O AREE DI COTTURA AD INDUZIONE

- Cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.
- Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata.
- Si prega di utilizzare apposite pentole contrassegnate per la cottura ad induzione. Sono presenti sul mercato pentole con un'effettiva area ferromagnetica di molto inferiore rispetto al diametro della pentola. Evitare l'uso di tali pentole in quanto il piano cottura potrebbe non funzionare correttamente oppure potrebbe danneggiarsi.
- Usare pentole/moke con fondo spesso e completamente piatto. Non utilizzare pentole/moke con fondo concavo o convesso, queste potrebbero causare un surriscaldamento della zona di cottura.
- Importante: Non utilizzare adattatori per pentole/moke.

INFORMAZIONI RELATIVE AI PIANI COTTURA ELETTRICI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE)

	Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello			YLI 60	
Marchio			De'Longhi	
Tipologia di piano cottura			Piano cottura elettrico da incasso	
Numero di zone di cottura			4	
Tecnologia di riscaldamento			Induzione	
Diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Posteriore sinistra	∅	18,0	cm
	Posteriore destra	∅	18,0	cm
	Anteriore sinistra	∅	18,0	cm
	Anteriore destra	∅	18,0	cm
Consumo energetico per zona cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	ECelectric cooking	193,5	Wh/kg
	Posteriore destra	ECelectric cooking	197.2	Wh/kg
	Anteriore sinistra	ECelectric cooking	192,3	Wh/kg
	Anteriore destra	ECelectric cooking	195.6	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg		ECelectric hob	194,7	Wh/kg

Consigli per l'installatore

IMPORTANTE:

- L'installazione deve essere eseguita da un installatore qualificato, in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- La manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da personale autorizzato.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura sconnessa dalla rete di alimentazione elettrica.

ATTENZIONE !

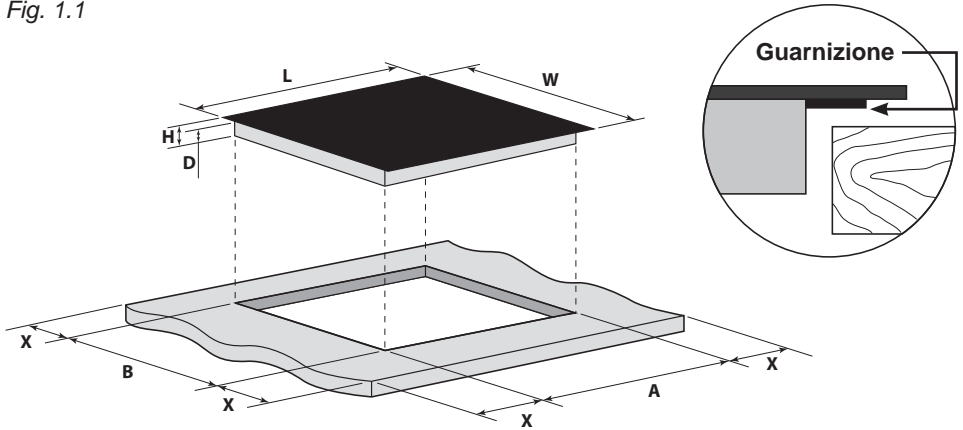
- Le pareti dei mobili adiacenti al piano di cottura devono essere obbligatoriamente resistenti al calore.
- Sia i materiali sintetici di rivestimento che i collanti utilizzati devono supportare una temperatura di 150°C per non causare scollature o deformazioni.
- Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente.

Questo piano di cottura può essere incassato in un piano di lavoro di almeno 30 mm di spessore avente una profondità di almeno 590 mm.

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate nella figura 1.1 tenendo presente che:

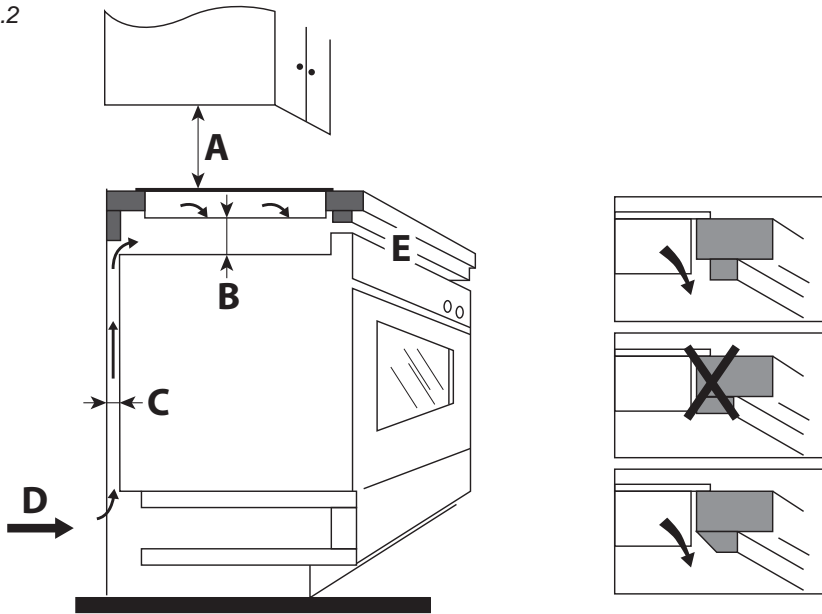
- È necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 50 mm.
- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra ad una lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche del piano.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, il forno deve essere provvisto di ventilatore di raffreddamento. Queste due apparecchiature devono essere allacciate alla rete elettrica con connessioni indipendenti.
- **AVVISO IMPORTANTE! Questo piano di cottura necessita di un adeguato apporto di aria fresca per il suo corretto funzionamento. La base del piano di cottura deve avere una ventilazione diretta proveniente dal locale in cui è installato il piano. Seguire i requisiti della figura 1.2. Assicurarsi sempre che le aperture per l'entrata e l'uscita dell'aria non siano ostruite.**
- Allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 760 mm.
- Se il piano di cottura è installato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, è necessario installare una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura (rispettare i requisiti per la corretta ventilazione del prodotto).
- I rivestimenti delle pareti del mobile o apparecchi adiacenti al piano devono essere resistenti al calore.
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

Fig. 1.1



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	minimo 50

Fig. 1.2



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 20	Entrata aria	Uscita aria 5 mm

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che il mobile dove viene installato il prodotto sia squadrato, livellato e stabile e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spaziatura indicati in precedenza.

Ogni piano cottura viene corredato di una serie di molle e viti per il fissaggio a mobili con spessore minimo di 30 mm.

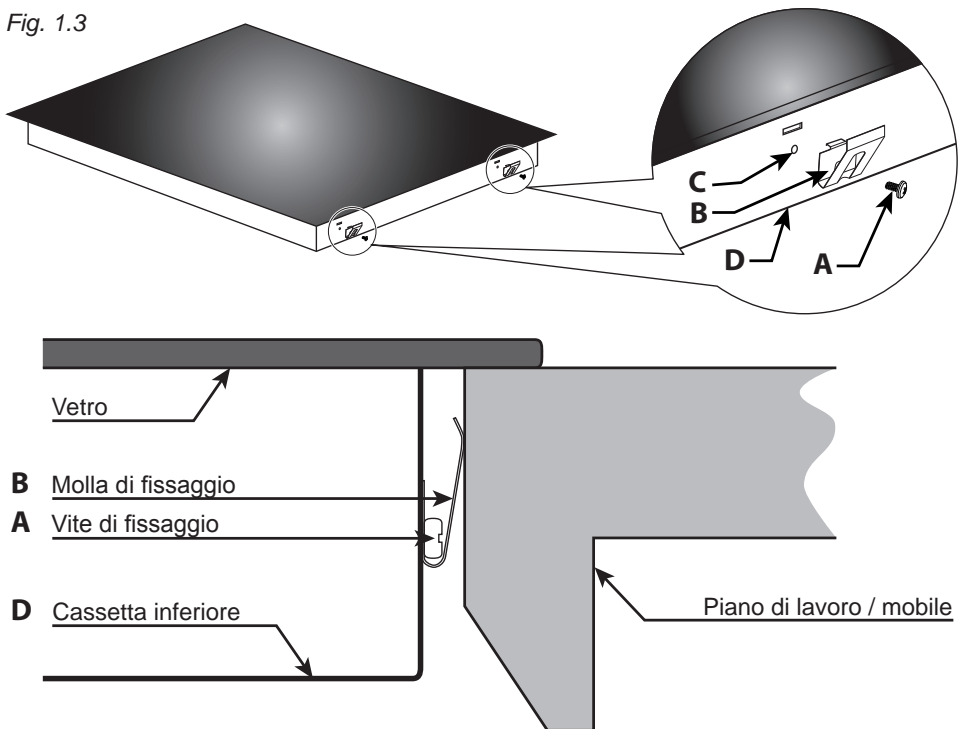
Il kit comprende 4 molle "B" e 4 viti "A" (vedere figura 1.3).

La guarnizione per sigillare il piano sul mobile è già preinstallata intorno al bordo inferiore del piano di cottura stesso, assicurarsi che sia presente e che sia integra.

La guarnizione serve per garantire una perfetta sigillatura fra apparecchio e mobile. Una errata installazione può danneggiare in modo irreversibile l'apparecchio.

- Tagliare il mobile.
- Rovesciare il piano cottura ed appoggiarlo delicatamente su una superficie morbida.
- Installare le molle di fissaggio "B" utilizzando le viti "A". Assicurarsi che le molle siano correttamente montate come indicato in figura 1.3.
- Inserire il piano cottura nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.

Fig. 1.3



A	B	C	D
Vite di fissaggio	Molla di fissaggio	Foro per vite	Cassetta inferiore

2 PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.


Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

É obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. Questo apparecchio incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Quando si noti un'incrinatura sulla superficie del piano cottura disinserire l'apparecchio dalla rete e contattare il Centro Assistenza.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato bisogna farlo sostituire dal Servizio Assistenza o da un tecnico specializzato per evitare ogni rischio.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
 - L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
 - Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
-  Non effettuare il collegamento elettrico mediante una spina.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 50 °C oltre la temperatura ambiente.
 - Ad apparecchio installato, l'interruttore deve essere sempre accessibile.
 - L'apparecchio deve essere alimentato singolarmente; eventuali altri apparecchi installati in prossimità devono essere alimentati separatamente.

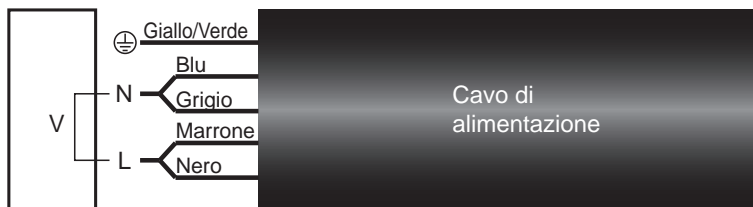
N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciate.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato.

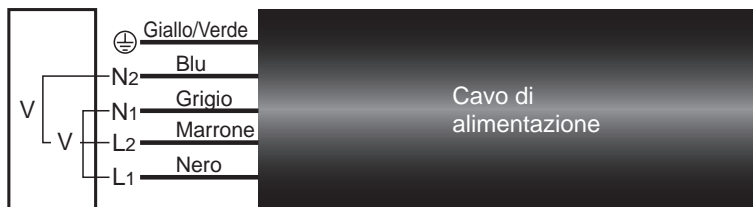
Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

SCHEMI PER L'ALLACCIAMENTO ELETTRICO

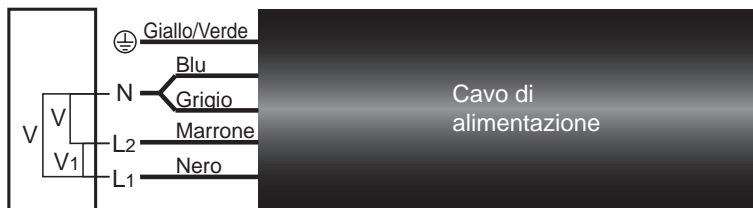
Alimentazione elettrica



Alimentazione elettrica



Alimentazione elettrica



Alimentazione elettrica



$V = 220-240 V\sim$
 $V_1 = 400 V\sim$

Fig. 2.1

Consigli per l'utilizzatore

1

CARATTERISTICHE

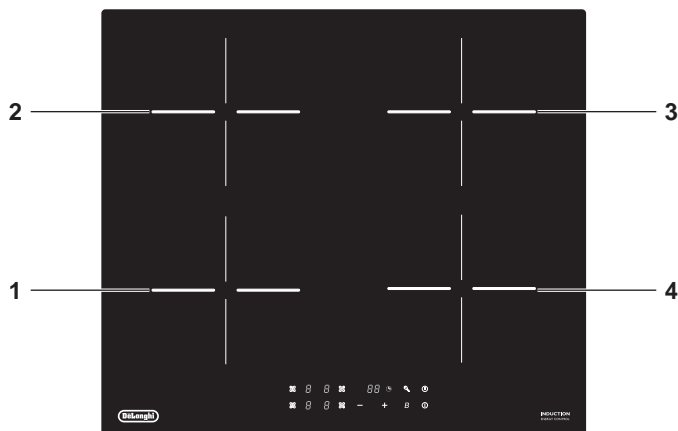
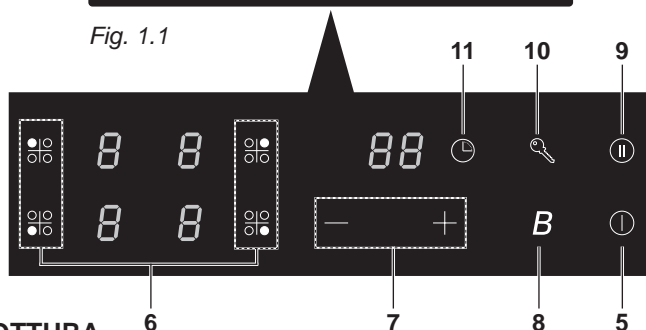


Fig. 1.1



ZONE DI COTTURA

1. Zona di cottura ad induzione Ø 180 mm - 2000 W (2600 W nella funzione "Booster")
2. Zona di cottura ad induzione Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione "Booster")
3. Zona di cottura ad induzione Ø 180 mm - 2000 W (2600 W nella funzione "Booster")
4. Zona di cottura ad induzione Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione "Booster")

Nota: La potenza normale e la potenza "Booster" possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle pentole utilizzate.

PANNELLO COMANDI "TOUCH-CONTROL"

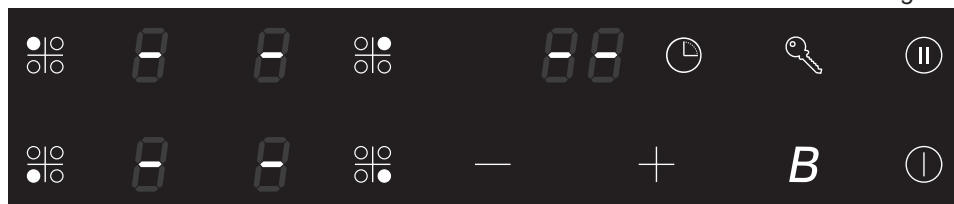
5. Tasto di accensione/spegnimento (ON/OFF)
6. Tasti di selezione delle zone di cottura
7. Tasti di selezione livello di potenza o di regolazione del timer/programmazione cottura automatica
8. Tasto di attivazione della funzione "Booster" (riscaldamento veloce)
9. Tasto di attivazione della funzione pausa ("STOP+GO")
10. Tasto sicurezza bambini (blocco tasti)
11. Tasto di selezione del timer contaminuti/programmazione cottura automatica

- **Attenzione: Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.**
- **Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.**
- **Attenzione: Non rivestire il piano cottura con fogli di alluminio.**


2 USO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE



Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di zone di cottura a induzione. Queste zone, indicate da serigrafie sulla superficie in vetroceramica, sono controllate da un sistema di controllo "touch-control".

Fig. 2.1




Nella zona anteriore centrale del piano di cottura, i display del "touch-control" (Fig. 2.1) indicano:


 = Zona di cottura spenta (non attiva)


 oppure  = Zona di cottura accesa (attiva ma non in funzione).
Se tutte le zone di cottura sono impostate a zero, il sistema touch control si spegnerà automaticamente dopo circa 60 secondi.


 ÷  = Livelli di potenza

 = Funzione "Booster" attiva

 = Funzione pausa ("STOP+GO") attiva

 = Indicatore segnalazione di calore residuo delle zone di cottura

 = Indicatore pentola non idonea

 = Sicurezza bambini (blocco tasti) attivo


 ÷  = Display del timer contaminuti/programmazione cottura automatica

SISTEMA DI COTTURA A INDUZIONE

Quando il piano di cottura è acceso e una zona di cottura è stata attivata, i circuiti elettronici che producono correnti indotte riscaldano istantaneamente il fondo della padella che trasferisce quindi il calore al cibo.

La cottura avviene con pochissima perdita di energia tra il piano di cottura e il cibo.

Il piano di cottura a induzione funziona solo se si utilizzano pentole/mokle corrette adatte per la cottura a induzione. Vedere il capitolo "PENTOLE/MOKLE PER LA COTTURA A INDUZIONE".

Se l'indicatore pentola non idonea  appare nel display, la pentola non è adatta e il vostro piano di cottura ad induzione non funzionerà. Dopo circa 1 minuto senza la rilevazione di alcuna pentola, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Se il piano di cottura emette un ronzio quando una zona viene utilizzata ad un livello di potenza elevato, questo fenomeno è del tutto normale in quanto causato dalla tecnologia della cottura a induzione.

Il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce il livello di potenza.

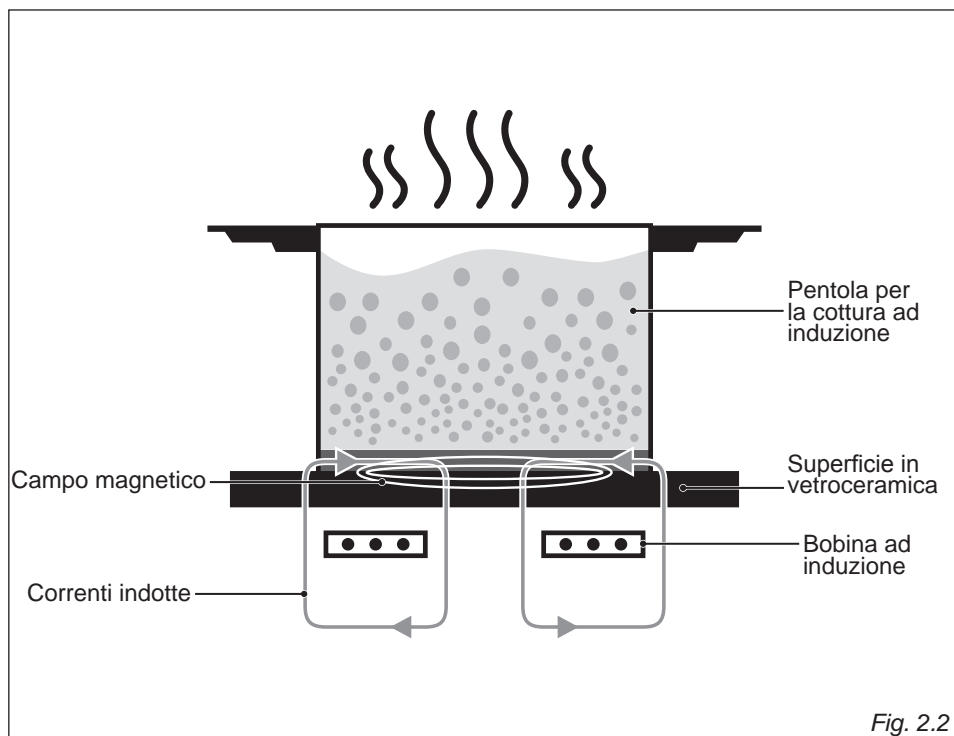
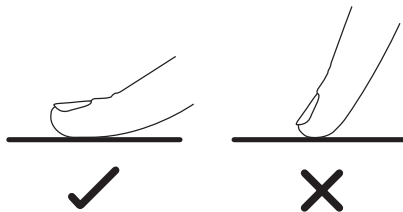


Fig. 2.2

UTILIZZO DEI TASTI A SFIORAMENTO

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



SEGNALAZIONE DI CALORE RESIDUO DELLE ZONE DI COTTURA

Quando la temperatura della zona di cottura è troppo calda per essere toccata il display visualizza **H** per avvisare l'utente della superficie calda.

Evitare di toccare la superficie del piano sopra la zona cottura. Si prega di prestare particolare attenzione ai bambini.

Quando il display visualizza **H**, è sempre possibile iniziare a cucinare di nuovo semplicemente impostando la potenza desiderata come indicato nel capitolo ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA.

PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura si spegne automaticamente.

All'interno del piano di cottura è presente un motoventilatore di raffreddamento che si accende per evitare che l'elettronica si surriscaldi; può continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano di cottura.

Non togliere l'alimentazione elettrica al piano di cottura se la ventola sta funzionando, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

PROTEZIONE CONTRO L'ATTIVAZIONE ACCIDENTALE CONTINUATIVA DEI TASTI DELL'AREA COMANDI (CAUSATA DA LIQUIDI TRACIMATI O DA OGGETTI LASCIATI SUL PANNELLO COMANDI)

Il piano cottura si spegne automaticamente entro 10 secondi:

- se un oggetto (es. forchetta, cucchiaio, ...) è posizionato sull'area dei comandi;
- nel caso di tracimazione di liquidi sui tasti di comando.

Asciugare i liquidi tracimati o spostare l'oggetto prima di riprendere ad utilizzare il piano cottura.

PENTOLE/MOKE PER LA COTTURA A INDUZIONE


Il sistema di cottura a induzione FUNZIONA SOLO se si utilizzano pentole/moke adatte alla cottura ad induzione (normalmente identificate dall'apposito simbolo per induzione riportato sul fondo della pentola/moka stessa). L'utilizzo di pentole non idonee potrebbe causare un danneggiamento irreversibile all'apparecchio.

Il fondo della pentola/moka deve essere ferromagnetico per generare il campo elettromagnetico necessario per il processo di riscaldamento (significa che un magnete deve aderire al fondo della pentola/moka).


Pentole/moke realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:

- vetro, legno, porcellana, ceramica, terracotta;
- acciaio inossidabile, alluminio o rame senza fondo magnetico.

Per verificare se una pentola/moka è adatta o meno:

- Verificare il fondo della pentola/moka con un magnete: se il magnete si attacca, la pentola/moka è adatta.
- Se un magnete non è disponibile, versare una piccola quantità di acqua all'interno della pentola/moka e posizionarla su di una zona cottura. Accendere la zona di cottura: se il simbolo  (indicatore pentola/moka non idonea) appare nel display della zona di cottura (invece del livello di potenza), la pentola/moka non è adatta.

Importante: Non utilizzare adattatori per pentole/moke; questo potrebbe causare un surriscaldamento e danneggiamento irreversibile all'apparecchio.

Nota importante: le zone di cottura non funzionano se il diametro della pentola/moka è troppo piccolo ( l'indicatore pentola non idonea si accenderà sul display della zona di cottura). Per utilizzare correttamente le zone di cottura seguire le indicazioni riportate nella seguente tabella:

Zona di cottura a induzione	Diametro minimo raccomandato della pentola (riferito al fondo della pentola/moka)
Zona di cottura Ø 180 mm	120 mm

IMPORTANTE: Sono presenti sul mercato pentole di scarsa qualità o con un'effettiva area ferromagnetica di molto inferiore rispetto al diametro della pentola. Evitare l'uso di tali pentole in quanto il piano cottura potrebbe non funzionare correttamente oppure potrebbe danneggiarsi.

Attenzione: La pentola/moka deve essere sempre posizionata al centro della zona di cottura.

Attenzione: Per le cotture con bisticchiera non selezionare il livello di potenza massima per troppo tempo, la padella potrebbe deformarsi per il troppo calore. Utilizzare sempre padelle con fondo spesso.

È possibile utilizzare pentole/moke sovradimensionate, ma il fondo non deve toccare le altre zone di cottura.

Usare pentole/moke con fondo spesso e completamente piatto.

Non utilizzare pentole/moke con fondo concavo o convesso oppure ruvido, queste potrebbero causare un surriscaldamento della zona di cottura.

Nota: Alcune tipologie di pentole/moke potrebbero causare rumori quando utilizzate su una zona di cottura a induzione. Il rumore non sta a significare nessun guasto del piano e non influenza la cottura.

Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole, non farle strisciare in quanto si rischierebbe di graffiare il vetro.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

1. Accensione

- Toccare il tasto ① (fig. 2.3).
- Dopo l'accensione, ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby:
 - l'avvisatore acustico si attiva una volta;
 - i display delle zone cottura visualizzano **■**;
 - il display del timer contaminuti/programmazione cottura automatica visualizza **■ ■**.

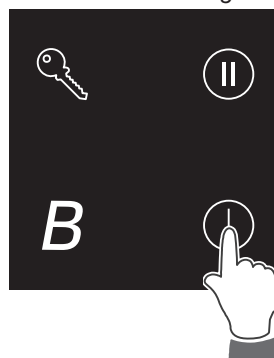
Note:

- Se la sicurezza bambini (blocco tasti) è attiva, si può accendere una zona di cottura solo dopo aver disattivato questa protezione (vedere il capitolo SICUREZZA BAMBINI (BLOCCO DEI TASTI)).
- Spegnimento automatico: se entro 60 secondi dall'accensione non si accende una zona di cottura, il piano cottura si spegne.

2. Spegnimento

- Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento mediante il tasto ① (fig. 2.3). Se ci sono delle zone accese queste verranno spente.

Fig. 2.3



ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA

Per poter accendere le zone di cottura il piano deve essere acceso (vedere capitolo ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA).

1. Selezionare la zona di cottura toccando il relativo tasto della zona di cottura da utilizzare (fig. 2.4).
2. Selezionare il livello di potenza desiderato utilizzando i tasti **+** o **-**, da **1** (minimo livello) a **9** (massimo livello) - fig. 2.5.

Nota: Se il livello di potenza desiderato non viene selezionato entro un minuto, il piano di cottura si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dal punto 1.

Durante il funzionamento il display della zona di cottura mostra il livello selezionato.

Il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento partendo dal punto 1.

3. Perspegnere una zona di cottura, selezionare il relativo tasto (fig. 2.4) ed utilizzando il tasto **-** portare il livello di potenza a **0** (oppure premere i tasti **+** e **-** contemporaneamente).

Fig. 2.4

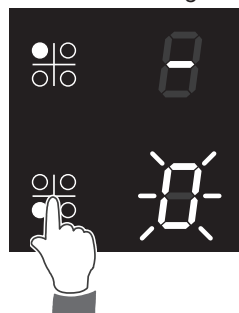


Fig. 2.5



FUNZIONE “BOOSTER” (RISCALDAMENTO VELOCE)

Questa funzione permette alla zona di cottura selezionata di funzionare alla massima potenza “Booster” (sopra la potenza nominale) per massimo 5 minuti; essa può essere utilizzata, ad esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.

Nota: la funzione “Booster” è sempre limitata per un massimo di 5 minuti.

Per poter accendere le zone di cottura il piano deve essere acceso (vedere capitolo ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA).

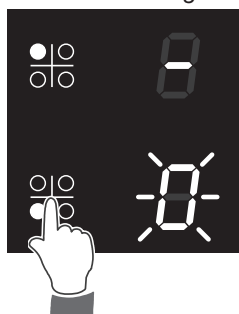
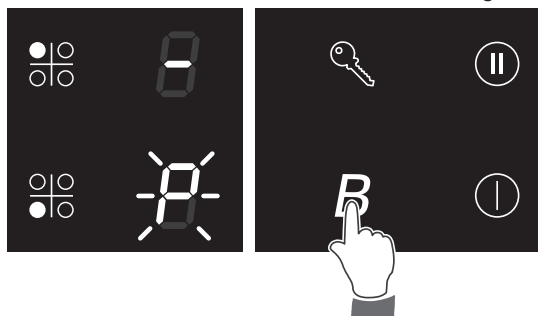


Fig. 2.7

Per attivare la funzione “Booster”:

1. Selezionare la zona di cottura toccando il relativo tasto della zona di cottura da utilizzare (fig. 2.6).
2. Toccare il tasto **B** per avviare la funzione “Booster”, il display della zona di cottura visualizza **B** (fig. 2.7).



Nota: Se il “Booster” non viene selezionato entro un minuto, il piano di cottura si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dal punto 1.

Durante il funzionamento il display della zona di cottura mostra **B**.

3. Alla fine del programma “Booster” (5 minuti) la zona di cottura viene automaticamente impostata al livello di potenza **9**. Ricordarsi di spegnere la zona al termine della cottura.

Per disattivare la funzione “Booster” prima della fine del programma (5 minuti):

1. Selezionare la zona di cottura toccando il relativo tasto (fig. 2.6).
2. Toccare il tasto **B** per disattivare la funzione “Booster”, la zona di cottura viene automaticamente impostata al livello di potenza **9** (si può impostare un livello differente di potenza operando come indicato nel capitolo ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA).

Oppure premere i tasti **+** e **-** contemporaneamente, la zona di cottura viene automaticamente spenta (impostata al livello di potenza **0**).

3. Se dopo aver disattivato la funzione “Booster” si è continuata la cottura impostando un altro livello di potenza, ricordarsi di spegnere la zona al termine della cottura.

NOTE IMPORTANTI:

- La funzione “Booster” non è adatta per cotture che non utilizzano acqua.
- Non utilizzare questa funzione per riscaldare olio (es. friggere).

TEMPO MASSIMO DI FUNZIONAMENTO DELLE ZONE DI COTTURA

Se non si esegue nessuna operazione, ogni zona di cottura viene spenta automaticamente dopo un tempo massimo predefinito.

Il tempo massimo predefinito dipende dal livello di potenza impostato, come illustrato in questa tabella.

Ogni operazione sulla zona di cottura tramite i tasti resetta il tempo massimo di funzionamento al suo valore iniziale.

Autospegnimento: se una pentola viene rimossa senza spegnere la relativa zona di cottura, la zona stessa si disattiva e si spegne automaticamente dopo massimo due minuti.

Livello di potenza delle zone di cottura	Tempo limite di funzionamento
1	8 ore
2	8 ore
3	8 ore
4	4 ore
5	4 ore
6	4 ore
7	2 ore
8	2 ore
9	2 ore
P	5 minuti

CONSIGLI DI COTTURA

0 o -	Spento	
1 e 2	Scioglimento Riscaldamento	Salse, burro, cioccolato, gelatina Per tenere i piatti al caldo
2 e 3	Bollire lentamente Scongelare	Riso, budino, sciroppo di zucchero Ortaggi o legumi secchi, pesce, prodotti congelati
3 e 4	Cuocere a vapore	Verdure, pesce, carne
4 e 5	Acqua	Patate al vapore, zuppe, pasta, verdure fresche
6 e 7	Cottura media Bollire lentamente	Carne, uova, salsicce Goulash, involtini, trippa
7 e 8	Cotture	Patate, frittelle, wafer
9	Friggere, arrostitire Bollire acqua	Bistecche, frittate, piatti fritti Acqua
P	Portare in ebollizione rapidamente grandi quantità d'acqua	

PROGRAMMAZIONE PER SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI UNA O PIU' ZONE DI COTTURA

Questa funzione consente di impostare un conto alla rovescia da "01" a "99" minuti per spegnere automaticamente una o più zone di cottura.

Con il piano di cottura acceso, procedere come segue (vedere anche Fig. 2.8):

1. Selezionare la zona di cottura toccando il relativo tasto della zona di cottura da programmare.
2. Entro 5 secondi, toccare il tasto di selezione del timer contaminuti/programmazione cottura automatica. Il display del timer mostrerà "30" lampeggiante e si accenderà, vicino al display che mostra il livello di potenza della zona in programmazione, un punto luminoso.
3. Entro 5 secondi, impostare il tempo di cottura usando i tasti $+$ oppure $-$ per aumentare o ridurre il valore.

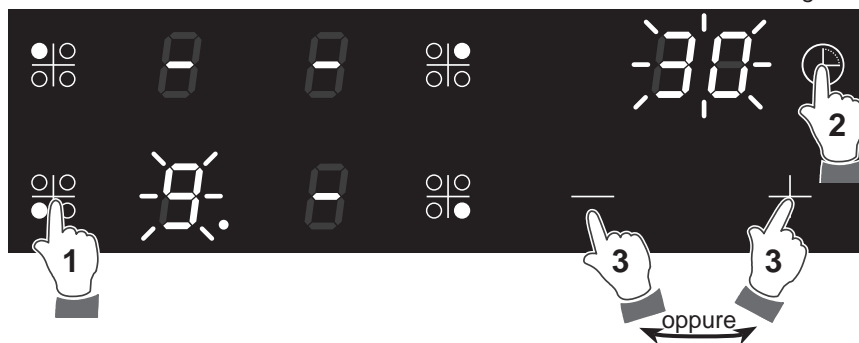
Toccando una sola volta il tasto $+$ oppure $-$ si aumenta o diminuisce di 1 minuto il valore visualizzato sul display.

Tenendo il dito premuto sul tasto $+$ oppure $-$ si aumenta o diminuisce di 10 minuti il valore visualizzato sul display.

Se il tempo impostato è superiore a "99" minuti, il timer si ripositiona automaticamente a "00" minuti.

Se il tempo selezionato è "00", il timer si spegnerà automaticamente dopo 5 secondi mentre la zona rimane accesa.

Fig. 2.8



Il programma per lo spegnimento automatico è ora completo ed il conto alla rovescia inizierà alcuni secondi dopo l'ultima selezione.

Per programmare un'altra zona di cottura ripetere i punti come sopra descritto.

Nota: Il punto luminoso, vicino al display che mostra il livello di potenza della zona più vicina alla fine del programma, lampeggia.

Nel caso di una sola zona programmata, il punto luminoso è sempre lampeggiante.

Il tempo può essere modificato in ogni momento seguendo la stessa procedura qui sopra descritta (selezionando prima la zona di cottura).

Durante il funzionamento, per visualizzare il tempo rimanente del programma di cottura impostato, seguire la procedura qui sopra descritta (punti 1 e 2): il display del timer visualizzerà i minuti rimanenti.

Al termine del conto alla rovescia la zona di cottura si spegnerà automaticamente ed il display del timer visualizzerà “ -- ”.

Nota: Il programma di spegnimento automatico può essere cancellato in qualsiasi momento selezionando la zona di cottura interessata e poi toccando il tasto di selezione del timer contaminuti/programmazione cottura automatica (il display del timer visualizzerà “ 00 ” lampeggiante e poi “ -- ”).

Alternativamente, spegnendo manualmente la zona di cottura interessata, il programma di spegnimento automatico verrà cancellato.

IMPORTANTE: Al termine del programma di spegnimento automatico per una zona di cottura:

- se ci sono altre zone di cottura in funzionamento con programmi di spegnimento automatico impostati, le zone continueranno a funzionare e si spegneranno automaticamente al termine del programma;
- se si sono altre zone di cottura in funzionamento manuale (senza programmi di spegnimento automatico impostati), ricordarsi di segnere le zone manualmente.

TIMER CONTAMINUTI

Questa funzione consente di impostare un semplice conto alla rovescia con avvisatore acustico, da “ 01 ” a “ 99 ” minuti.

IMPORTANTE: Questa funzione NON spegne automaticamente le zone di cottura.

Non attivare questa funzione se non ci sono zone cottura in funzionamento in quanto il piano si spegnerà automaticamente entro 60 secondi se non si accende una zona di cottura.

Con il piano di cottura acceso, procedere come segue:

1. Toccare il tasto di selezione del timer contaminuti. Il display del timer mostrerà “ 30 ” lampeggiante.
2. Entro 5 secondi, impostare il tempo usando i tasti \oplus oppure \ominus per aumentare o ridurre il valore.
Toccano una sola volta il tasto \oplus oppure \ominus si aumenta o diminuisce di 1 minuto il valore visualizzato sul display.
Tenendo il dito premuto sul tasto \oplus oppure \ominus si aumenta o diminuisce di 10 minuti il valore visualizzato sul display.
Se il tempo impostato è superiore a “ 99 ” minuti, il timer si riposiziona automaticamente a “ 00 ” minuti.
Se il tempo selezionato è “ 00 ”, il timer si spegnerà automaticamente dopo 5 secondi.

La funzione timer contaminuti è ora completa ed il conto alla rovescia inizierà alcuni secondi dopo l'ultima selezione.

Il tempo può essere modificato in ogni momento seguendo la stessa procedura qui sopra descritta.



Al termine del conto alla rovescia il display del timer visualizzerà “ -- ” e si attiverà un segnale acustico (bip) per 30 secondi.

Nota: La funzione timer può essere cancellata in qualsiasi momento toccando il tasto di selezione del timer contaminuti (il display del timer visualizzerà “ 00 ” lampeggiante e poi “ -- ”).



IMPORTANTE: Al termine della funzione timer ricordarsi di segnere le zone di cottura manualmente.

FUNZIONE PAUSA (“STOP+GO”)

Questa funzione permette di sospendere temporaneamente qualsiasi cottura già impostata sia in manuale che con programmazione di spegnimento automatico.

Quando questa funzione viene selezionata, qualsiasi cottura viene immediatamente arrestata e passa in modalità di attesa; la zona comandi rimane invece attiva limitatamente ai tasti  (funzione pausa “STOP+GO”) e  (accensione/spegnimento ON/OFF).

Questa funzione è particolarmente utile in caso di necessità temporanea di sospendere una cottura, ad esempio per rispondere al telefono.

- Per attivarla è sufficiente toccare il tasto .
- Appena attivata, i display delle zone cottura visualizzano “//”.
- Per disattivarla toccare nuovamente il tasto .

Nota: La funzione pausa può durare per massimo 2 ore. Se questa modalità non viene terminata entro questo tempo, il piano di cottura si spegnerà automaticamente.

SICUREZZA BAMBINI (BLOCCO DEI TASTI)



Questa funzione blocca i tasti del pannello “touch-control” per evitare un’eventuale selezione involontaria (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).

Quando i comandi sono bloccati i tasti sono tutti disabilitati tranne il tasto di accensione/spegnimento (ON/OFF).



E’ possibile quindi, in caso di emergenza, spegnere in qualsiasi momento il piano di cottura utilizzando il tasto ON/OFF.

Per ritornare ad utilizzare normalmente il piano cottura è necessario disattivare prima la sicurezza bambini (blocco tasti).

Per attivare la sicurezza bambini (blocco dei tasti):

1. Toccare il tasto .
2. Il display del timer visualizza  (locked = bloccato).
3. La sicurezza è stata attivata.

Per disattivare la sicurezza bambini (blocco dei tasti):










1. Toccare e mantenere premuto il tasto  finché la scritta  scompare dal display del timer.
2. La sicurezza è stata disattivata.

GESTIONE DELLA POTENZA MASSIMA

La potenza totale predefinita è la potenza massima complessiva del piano cottura. Il piano di cottura è fornito di serie con la potenza totale predefinita impostata a 7.4 kW; tale limite comunque, in base alle proprie esigenze, può essere ridotto a:



- 1.6 KW - 2.0 KW - 2.5 kW - 3.0 kW - 4.5 kW - 6.5 kW.

Per modificare la potenza totale predefinita in base alle proprie esigenze:

1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento, non è possibile modificare la potenza se il piano è acceso. Se fosse acceso, spegnerlo toccando il tasto .
2. Toccare e mantenere premuto per 5 secondi il tasto  ("STOP+GO") finchè l'avvisatore acustico (bip) si attiva una volta.
3. Entro 3 secondi, toccare contemporaneamente i tasti  e  e mantenerli premuti per 3 secondi, il display del timer mostrerà, lampeggiante, l'attuale potenza totale predefinita impostata (es. 7.4).
4. Per impostare un'altra potenza totale predefinita, toccare contemporaneamente i tasti  e  e mantenerli premuti per 1 secondo, il display del timer visualizzerà il livello successivo di potenza massima. Ad ogni successiva selezione dei tasti  e  (mantenendoli premuti per 1 secondo) si visualizzerà un altro livello di potenza.
5. Quando il display del timer visualizza la potenza totale desiderata (lampeggiante), per impostarla come potenza massima predefinita toccare e mantenere premuto per 5 secondi il tasto  ("STOP+GO"). Il segnale acustico (bip) suonerà 10 volte per indicare che la modifica della potenza massima è stata completata ed il nuovo valore è stato ora impostato. Non toccare alcun tasto mentre il segnale acustico suona altrimenti la modifica non verrà attivata.

GESTIONE DELLA POTENZA QUANDO SI UTILIZZA IL PIANO COTTURA

Quando si utilizzano una o più zone di cottura, se la potenza totale impostata nelle zone arriva al limite di potenza totale predefinita (1.6 kW, 2.0 kW, 2.5 kW, 3.0 kW, 4.5 kW, 6.5 kW oppure 7.4 kW, a seconda del limite impostato), non sarà possibile aumentare il livello di potenza di nessuna zona (per le specifiche di potenza totale di ogni singola zona vedere capitolo 1 CARATTERISTICHE).

In questo caso, se si cerca di aumentare il livello di potenza di una zona con il tasto  oppure si cerca di attivare la funzione "Booster", il segnale acustico (bip) suonerà 3 volte ed il display del timer visualizzerà  per indicare che si è raggiunto il limite di potenza. Sarà quindi necessario diminuire la potenza di altre zone prima di aumentare la potenza della zona richiesta.

NOTA IMPORTANTE: Per i limiti di potenza totale predefinita più bassi, anche se si utilizza una singola zona e le altre rimangono spente, non tutti i livelli di potenza sono disponibili ed anche la funzione "Booster" non può essere attivata o può essere attivata solo in alcune zone. I tempi di cottura si possono allungare.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO E CODICI DI ERRORE

Se il piano di cottura a induzione (o una zona cottura) si spegne inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato sul display del timer un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre), questo sta ad indicare un guasto tecnico.

1. Spegnerlo il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Attendere alcuni minuti e se il problema non viene più visualizzato il piano di cottura può essere utilizzato.
4. Se il problema non dovesse scomparire ripetere la procedura dal punto 1 al punto 3.
5. Se il problema persiste, annotare le lettere e i numeri dell'errore, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Se si verifica un'anomalia, il piano di cottura a induzione passa automaticamente in modalità di autoprotezione e viene visualizzato sul display del timer un codice di errore come da tabella qui sotto riportata:

Codice di errore	Possibili cause	Cosa fare
<i>F3 / F4</i>	Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione.	Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
<i>F9 / FR</i>	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
<i>E1 / E2</i>	Tensione d'alimentazione anomala.	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta.
<i>E3</i>	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina ad induzione.	Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
<i>E5</i>	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT.	Riacendere il piano di cottura a induzione solo dopo che si è completamente raffreddato. IMPORTANTE: NON togliere l'alimentazione elettrica al piano cottura per permettere il funzionamento del motoventilatore di raffreddamento.

L'elenco degli errori qui sopra riportata deriva dalla valutazione delle anomalie comuni. In caso di altre anomalie fare sempre riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato. **IMPORTANTE:** Per evitare rischi e danni **MAI** smontare o cercare di riparare l'apparecchio da soli, fare sempre riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato.

DISPLAY SPENTO/ O NON CORRETTAMENTE FUNZIONANTE/

Se un display o dei display sono solo parzialmente accesi o spenti.

1. Spegnerlo il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Attendere alcuni minuti e se il problema non viene più visualizzato il piano di cottura può essere utilizzato.
4. Se il problema non dovesse scomparire ripetere la procedura dal punto 1 al punto 3.
5. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

PULIZIA DEL PIANO IN VETROCERAMICA

Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.

- Rimuovere eventuali liquidi traciati e altri tipi di incrostazioni.
- Togliere lo sporco o residui di cibo con uno straccio umido.
- Se si utilizza un detergente, assicurarsi che non sia abrasivo o corrosivo. Detergenti abrasivi possono danneggiare irreparabilmente la superficie del piano cottura.
- Tutti i residui di sostanze utilizzate per la pulizia devono essere rimossi.
- Sporco, grassi e liquidi traciati da cibi in ebollizione devono essere rimossi prima possibile. Se si solidificano sarà difficoltoso rimuoverli. Questo vale particolarmente per miscele di zucchero/sciroppo che potrebbero corrodere la superficie del vetro se lasciate bruciare sopra di esso.
- Se uno qualsiasi di questi prodotti è fuso sulla superficie in vetroceramica, si dovrebbe rimuoverlo immediatamente (quando la superficie è ancora calda) utilizzando un apposito raschietto (non fornito con il prodotto) per evitare danni permanenti alla superficie del piano di cottura.
- Si raccomanda di tenere lontani dal piano tutti gli oggetti che possono fondere al calore: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati.
- Evitare l'utilizzo di coltelli od oggetti appuntiti perchè potrebbero danneggiare la superficie del piano.
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive perchè possono graffiare irrimediabilmente la superficie del piano.

Non graffiare il piano con oggetti taglienti o appuntiti.

Non utilizzare il piano vetroceramica come superficie di appoggio.

Non utilizzare pulitrici a vapore perchè dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

Fig. 3.1



La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

ITALIA

Garanzia convenzionale Fisher&Paykel

1. **Fisher&Paykel** garantisce ai propri clienti l'applicazione di tutti i diritti contenuti nella Direttiva Europea 1999/44/CE sulla vendita dei beni di consumo, nonché dei diritti previsti dalle norme nazionali in materia (Codice del consumo – D.lgs. n. 206 del 2005). In particolare sono coperti da garanzia tutti i possibili difetti di conformità e di fabbricazione presenti nel prodotto al momento della vendita, che si manifestino nei primi 2 anni dalla data di acquisto.
2. Per il primo anno il cliente godrà pienamente dei diritti sopra indicati senza dover dimostrare l'esistenza del difetto di conformità o di fabbricazione al momento della vendita.
3. La conformità del prodotto verrà ripristinata da **Fisher&Paykel**, tramite la rete di assistenza attiva sul territorio nazionale, senza alcun onere per il cliente per manodopera e materiale nonché per le spese di intervento del tecnico a domicilio, limitatamente ai prodotti per i quali tale servizio a domicilio sia previsto.
4. Per esercitare i diritti di cui sopra il cliente dovrà rivolgersi al numero unico nazionale 199 413 201.
5. I diritti di cui ai punti 1, 2, 3 non si applicano ai seguenti casi:
 - difetti causati da utilizzi non previsti nel libretto di istruzione che costituisce parte integrante del contratto di vendita.
 - difetti causati da rotture accidentali, incuria, manomissione da parte di terzi non autorizzati, utilizzo di ricambi non approvati da **Fisher&Paykel**, installazioni e interventi di manodopera eseguiti da terzi non autorizzati.
6. Non sono da intendersi come prestazioni in garanzia gli interventi inerenti l'installazione, l'allacciamento agli impianti di alimentazione e le manutenzioni citate nel libretto delle istruzioni. Altresì viene escluso dalla garanzia l'usura e in particolare quella a cui possono essere soggetti i materiali di consumo (es. griglie, spartifiamma, filtri, spazzole etc.).
7. **Fisher&Paykel** declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni e concernenti, specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione del prodotto.
8. La presente garanzia è valida per la fornitura del prodotto avvenuta nel solo territorio italiano.

La presente garanzia viene rilasciata da:

Fisher&Paykel Appliances Italy S.p.a.
Via Fabbian Matteo, 7
31030 Borso Del Grappa (TV)
Italia

Fisher&Paykel

SERVICE

PER ASSISTENZA TECNICA
ACQUISTO DI ACCESSORI E RICAMBI ORIGINALI

199 413 201

NUMERO UNICO PER L'ITALIA

(*) Il costo della chiamata da telefono fisso di Telecom Italia, senza scatti alla risposta e indipendentemente dalla distanza, è di 18,15 centesimi al minuto IVA inclusa. Per le chiamate originate da rete di altro operatore, i prezzi sono forniti dal servizio clienti dell'Operatore utilizzato.