



MANUALE D'ISTRUZIONE PIANI A INDUZIONE

cod. 7372 241

Gentile cliente

Il piano cottura induzione ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.

Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Protezione dal pericolo d'incendio

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

Avvertenze importanti	4
Installazione piano cottura	5
Collegamento alla rete elettrica	6
Caratteristiche tecniche	7
Piano cottura induzione	9
Gestione piano cottura	9
Segnalazione errori	14
Pulizia e manutenzione piano cottura	16

AVVERTENZE **IMPORTANTI**

- L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento. Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perché si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e. detersivi, spray etc).
- Non usare il piano cottura induzione rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore; malgrado questo, non consigliamo l'utilizzo di esso senza sorveglianza, da parte di persone con ridotte capacità fisiche, movimentali o mentali, oppure delle persone senza esperienza o conoscenza. Lo stesso consiglio vale per l'utilizzo dell'apparecchio da parte di persone minorenni.
- Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono far crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

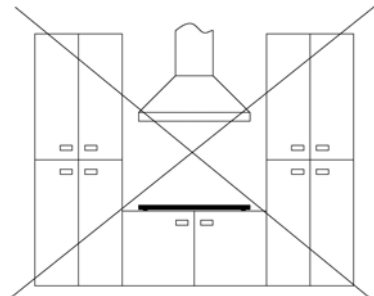
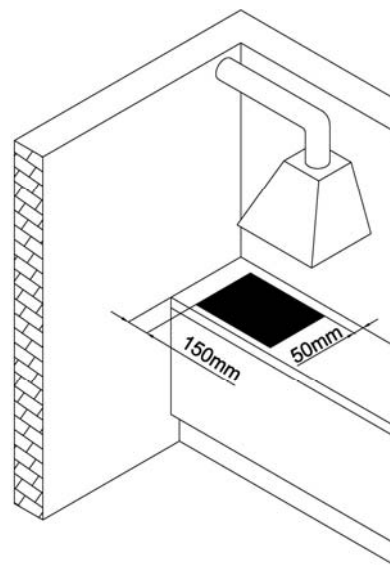
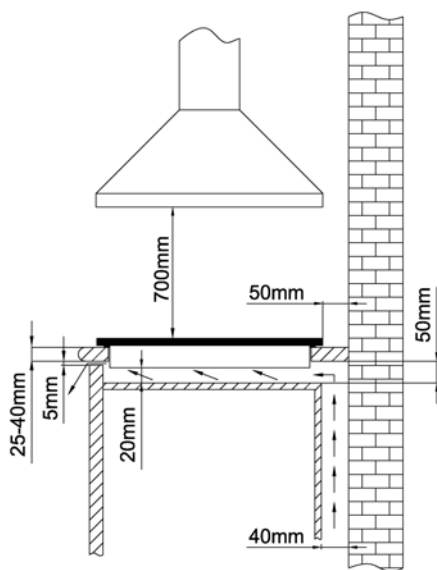
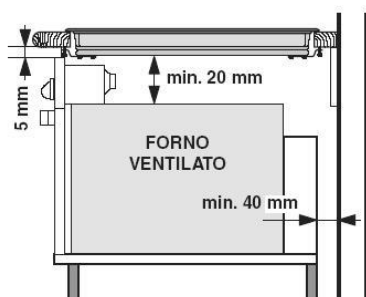
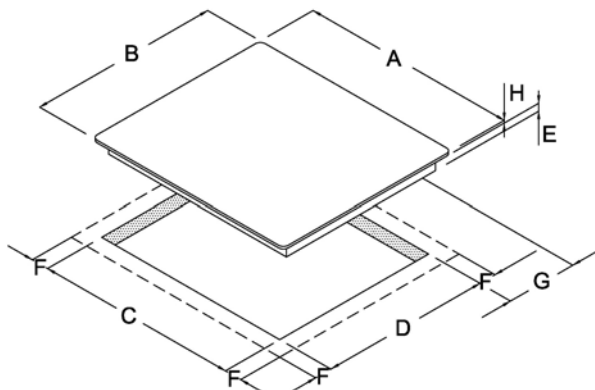
INCASSO PIANO COTTURA

Avvertenze importanti

- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100°C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la profondità del mobile sia ≥ 600 mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purchè si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

Misure del taglio pannello cottura a induzione a incasso

A	590mm
B	520mm
C	560mm
D	490mm
E	53mm
F	10mm
G	50mm
H	5mm



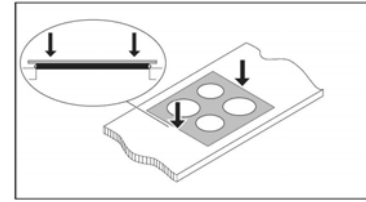
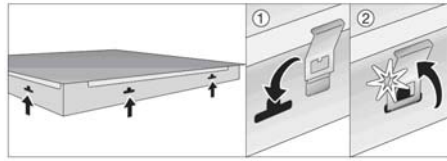
- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile.

Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.

Procedimento dell'incasso

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Collegare il piano cottura alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Posizionare il piano cottura sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico può essere eseguito solo da personale qualificato. La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I connettori di collegamento sono a portata quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento bisogna verificare che la tensione scritta sulla targhetta corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta del piano in vetroceramica si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.
- L'apparecchio funziona se è collegato alla corrente alternata 230-240V ~.
- Nel collegamento diretto alla rete è interposto tra l'apparecchiatura e la rete stessa un interruttore omipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Sono consigliabili interruttori LS o valvole limitatrici.
- Il collegamento deve essere scelto secondo la possibilità di installazione della corrente elettrica e delle valvole limitatrici.
- Per la sicurezza contro incendio, gli apparecchi di questo tipo possono essere incassati fra un mobile più alto di esso e dall'altra parte contro il mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Parti di collegamento elettrico, e parti isolate, devono essere protette dalla possibilità di essere toccate.

Adattamento di base dei sensori all'ambiente

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

ATTENZIONE!

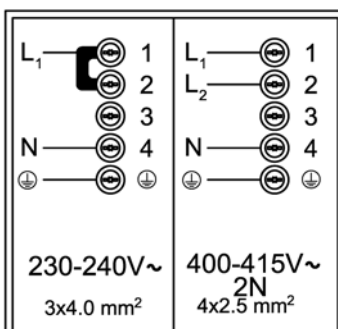
Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra. Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

Schema di collegamento



Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

Per il collegamento si devono usare cavi armonizzati come H05V2V2-F (90°C), o con caratteristiche pari o migliori.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo	7372241
Larghezza	590 mm
Collegamento elettrico	230-240 V~ or 400-415 V 2N~, 50 Hz
Tensione nominale	230-240 V~, 50 Hz
Tipo interruttori	Sensori elettronici
Zone di cottura (Ø, mm/W)	
Davanti a sinistra	210 , 1500 (P=2000)
Dietro a sinistra	145 , 1200 (P=1600)
Dietro a destra	210 , 1500 (P=2000)
Davanti a destra	145 , 1200 (P=1600)
Potenza totale (W)	2800

P= Potenza massima

Principio funzionamento piano cottura

La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.

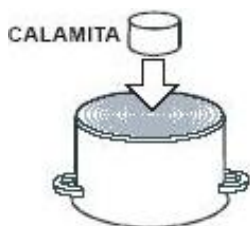
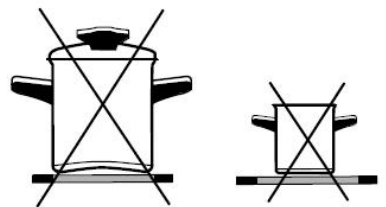
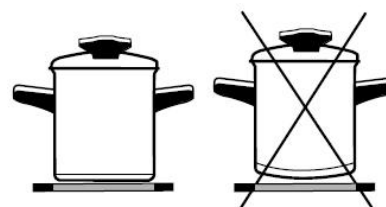
- Il pannello di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.

- La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come »il calore residuo«. Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; per quello si trovano sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) i vortici della corrente, che le scaldano.

IMPORTANTE!

Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. Non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perché quest'ultima si può danneggiare.

Pentole adatte per piano cottura ad induzione



- La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finché non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

Zone cottura	Ø Min. fondo pentola	Ø Max. fondo pentola
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm

Esperimento con calamita

Con una piccola calamita potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura "U". Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.

Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia

s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

Piano cottura si danneggia:

- se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con **il diametro troppo piccolo**).
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

Livelli cottura

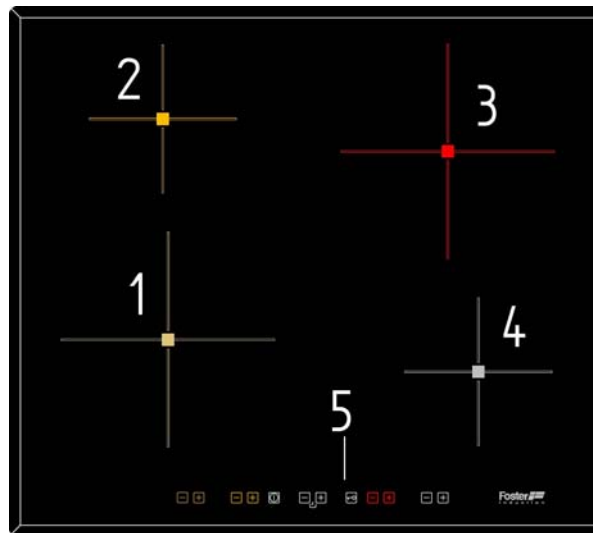
La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti. Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostitire, rosolare il cibo
7-8	Cottura per arrostitire il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

**CONSIGLI PER IL
RISPARMIO
ENERGETICO**

- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola che il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.

PIANO COTTURA INDUZIONE



- 1.Zona cottura a induzione anteriore sinistra
- 2.Zona cottura a induzione posteriore sinistra
- 3.Zona cottura a induzione posteriore destra
- 4.Zona cottura a induzione anteriore destra
- 5.Unità di comando del piano cottura

Elementi di gestione piano cottura



- A. Tasti (+ e -) per aumentare/diminuire il livello di potenza della zona di cottura 1
- B. Tasti (+ e -) per aumentare/diminuire il livello di potenza della zona di cottura 2
- C. Tasti (+ e -) per aumentare/diminuire il livello di potenza della zona di cottura 3
- D. Tasti (+ e -) per aumentare/diminuire il livello di potenza della zona di cottura 4
- E. Tasti (+ e -) del timer per aumentare/diminuire l'impostazione del tempo (99min)
- F. Tasto ON/OFF per l'accensione/spegnimento del piano di cottura
- G. Blocco tasti (tasto con spia pilota per la funzione Key Lock)

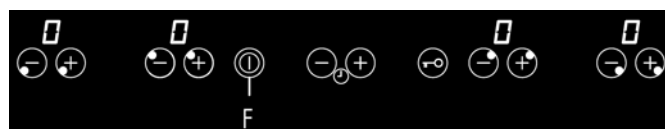
Gestione piano cottura

- Al momento dell'accensione del piano cottura ad induzione si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Dopo 10 secondi si spegne il piano).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

Accensione piano cottura

Quando il piano viene collegato alla rete, il blocco tasti è sempre inserito subito. Per accendere il piano si deve, prima di tutto, rimuovere il blocco premendo il tasto (G), successivamente premere il tasto ON/OFF (F), verrà emesso un segnale acustico con la conseguente accensione della barra dei comandi. Se è attivo il blocco o c'è qualche segnalazione d'errore, non è possibile accendere il piano.

Le zone di cottura rimangono spente (tutti i display segnano »0«) fino a che un livello di potenza è selezionato. Se una selezione non è fatta entro 10 secondi, il controllo si spegne automaticamente.



Selezione del livello di potenza di una zona di cottura

Con il controllo acceso, la prima volta che si preme il tasto (+), la zona di cottura si accende al livello 1.

Il tasto (+) aumenta il livello di potenza fino a un massimo di 9, mentre il tasto (-) riduce il livello fino a 0 (piastra spenta).

Con la zona di cottura a livello 0, premendo il tasto (-) si porta il livello di cottura a 9.

Se il tasto (+ o -) continua a essere premuto, l'azione si ripete due volte al secondo.

Sensore presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un proprio sistema di riconoscimento della presenza della pentola.

Il sistema è calibrato per riconoscere la presenza di una pentola che, nella scala degli standard EN, ha il diametro immediatamente inferiore al diametro nominale della zona. Se non viene riconosciuta la presenza della pentola o viene riconosciuta una pentola non adatta, il livello di potenza lampeggia alternativamente a "u" sul display relativo a quella zona. Dopo 60 secondi il livello di potenza ritorna a 0.



Se il livello di potenza sul display lampeggia, qualora una pentola sia effettivamente presente sulla zona, significa generalmente che la pentola non è di dimensione o di tipo adatto. In quest'ultimo caso bisognerà controllare che la pentola sia effettivamente idonea alla cottura ad induzione (marchi o libretto di istruzione della pentola).

Funzione Booster

Attivazione della funzione Booster

Questa funzione può essere attivata se il touch control è acceso; eleva il livello di potenza al massimo per 10 minuti e poi ritorna al livello 9.

Il display mostra la lettera 'P' quando la funzione è attivata.

Dopo aver impostato la zona di cottura al livello 9 basta premere nuovamente il tasto (+) e il booster è attivato.



Disattivazione della funzione Booster

La funzione Booster si disattiva automaticamente dopo il tempo prestabilito di 10min o anche prima, secondo il desiderio dell'utente.

La funzione Booster viene disattivata premendo il tasto (-), la potenza della zona di cottura si riduce al livello 9.

Blocco dei tasti

Tenendo premuto il tasto (G) si attiva/disattiva la relativa funzione. Se il rispettivo led è acceso, il pannello di controllo è bloccato.

La funzione di blocco tasti può essere attivata quando sono attivati i livelli di cottura o quando il piano di cottura è spento. Se il piano cottura è acceso, questa funzione blocca tutti i tasti tranne il tasto ON/OFF (F) e quello di blocco tasti (G).

Se il piano è spento, questa funzione blocca tutti i tasti, incluso quello di ON/OFF (F).

Qualora si spegnesse il piano con il "blocco tasti" attivato, questo risulterà ancora attivo anche alla prossima accensione.



Quando il piano viene collegato alla rete, la funzione "blocco tasti" risulta attiva.

Disattivazione del blocco tasti

Quando il pannello di controllo è bloccato, la spia è accesa, tenendo premuto il tasto (G) la funzione si spegne e il led si disattiva.

Funzionamento del timer

Il valore del timer può essere selezionato tra **1** e **99** minuti, e può essere modificato in ogni momento.

Attivazione del timer

Il piano di cottura deve essere acceso.

Se il timer è spento, è possibile attivarlo premendo uno dei due relativi tasti (E+ o E-).



Attivazione del timer su una zona di cottura

Dopo aver selezionato il timer, viene visualizzata una "t" lampeggiante nei display delle zone cottura, l'utente, tramite i tasti (+ o -) della zona di cottura, sceglie la zona su cui vuole attivare la funzione del timer, dopo di che imposta il tempo usando i tasti (+ o -) del timer (E).



Il timer può operare su una sola zona di cottura alla volta.

La zona di cottura su cui si vuole impostare il timer, deve essere selezionata sempre prima che il tempo venga settato.

Se vengono premuti i tasti "+" o "-" del timer prima che sia stata selezionata la zona, il timer si spegne.

Se la selezione della zona di cottura non avviene entro 10 secondi dall'attivazione del timer, il timer si spegne.

Se, dopo aver selezionato la zona di cottura, l'impostazione del tempo non avviene entro 5 secondi, il timer si spegne.

Allo scadere del tempo impostato sul timer, la zona di cottura ad esso associata si spegne.

Indicazione della zona di cottura su cui è attivo il timer

La zona di cottura su cui opera il timer è indicata sul touch control tramite un LED vicino al display della zona di cottura selezionata.

Questa opzione ricorda all'utente in ogni momento che su quella zona cottura è attiva la funzione del timer.

Impostazione del tempo sul timer

Tenendo premuto il tasto (+) o (-) del timer (E), è possibile aumentare/diminuire automaticamente il valore di tempo, consentendo di raggiungere l'impostazione desiderata più velocemente (mentre si imposta il timer, il led a lato del display della zona cottura lampeggia).

La velocità di aumento/diminuzione dell'impostazione del tempo aumenta a partire dal decimo scatto consecutivo dell'impostazione del timer.

Inizio del conto alla rovescia

Il conto alla rovescia inizia 5 secondi dopo l'ultima operazione sui tasti (+ e -) del timer (E).

Viene emesso un segnale acustico, ed il display del timer e il led della zona su cui è stato attivato il timer smettono di lampeggiare.

L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi.

Disattivazione del Timer

Per disattivare il timer, selezionare il valore <00> usando il tasto (-) o spegnere il timer premendo contemporaneamente i corrispondenti tasti (E+,E-).

Durata del segnale acustico

Quando il tempo impostato sul timer finisce, viene emesso un segnale acustico della durata di 1 minuto, trascorso il quale il segnale si interrompe. Sul display del timer continua a lampeggiare l'indicazione <00>. Il segnale acustico può essere disattivato dall'utente in ogni momento, anche durante il primo minuto, premendo un tasto qualsiasi del touch control.

ATTENZIONE: il timer può essere impostato anche su una zona cottura che si trova al livello "0", il led rimarrà lampeggiante per tutto il tempo del conto alla rovescia. In questo caso il timer può avere funzione di allarme.

Spegnimento automatico di sicurezza

Se il livello di potenza non viene modificato durante il tempo prestabilito, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Il tempo massimo in cui una zona di cottura può rimanere accesa dipende dal livello di cottura selezionato.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore prima dello spegnimento di sicurezza	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Il funzionamento ininterrotto ad ogni livello di potenza di qualunque zona cottura è limitato nel tempo (vedi la tabella sopra). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo »0« o »H«, se c'è il calore residuo.

La zona cottura può essere spenta con il sensore (A-) per l'impostazione del livello cottura.

Esempio:

Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 10 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

Apparecchio di sicurezza contro surriscaldamento

Il piano a induzione è dotato di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni.

L'apparecchio di sicurezza funziona su più livelli.

Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l'impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l'apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto.

Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

E' quindi possibile sentire durante il funzionamento un ronzio continuo dovuto all'accensione della ventola di raffreddamento. E' possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio

Spegnimento manuale della zona di cottura

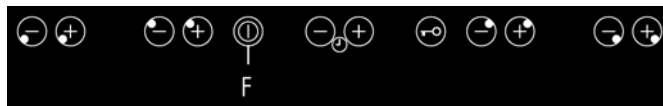
Premendo i tasti (+ e -) allo stesso tempo si spegne la zona di cottura corrispondente e il display mostra il livello di potenza 0. Possiamo anche spegnere la zona di cottura premendo il tasto (-) fino a che il display non mostra il livello 0.



Spegnimento generale

Lo spegnimento del piano può essere effettuato in qualsiasi momento mediante il tasto di accensione (F).

Quando si spegne il piano cottura si sente un segnale acustico e si spengono tutti i display, a meno che, per via della presenza di calore residuo o di un segnale di allarme, rimanga visualizzata la lettera 'H' sul display relativo ad una determinata zona di cottura.



Visualizzazione dei livelli di potenza

Livello di potenza 0:

Sul display della zona di cottura viene visualizzata l'indicazione fissa "0". Se il generatore a induzione indica la presenza di calore residuo, sul display vengono visualizzati alternativamente "0" e "H". L'indicazione scompare solo quando non c'è più alcun pericolo (a 50 °C).

Il display mostra "0" fino a che la temperatura rimane sotto i 50 °C, mentre mostra "H" qualora la temperatura superi i 50 °C.

Per risparmiare energia spegnere la zona di cottura in anticipo, al fine di sfruttare il calore residuo.

Livelli di potenza da 1 a 9, e livello di potenza P:

Se non viene rilevata la presenza di alcuna pentola o se viene rilevata la presenza di una pentola in alluminio, sul display della piastra lampeggia il livello di potenza. Dopo 60 secondi, se non viene rilevata la presenza di alcuna pentola in materiale diverso dall'alluminio, il livello di potenza torna a 0.

Quando viene rilevata la presenza di una pentola in materiale diverso dall'alluminio, sul display della zona di cottura viene visualizzata l'indicazione fissa del livello di potenza.

Gestione della potenza

Nel caso in cui il piano cottura sia già in funzione da tempo, per cambiare il limite di potenza, prima di procedere con la programmazione, staccare la spina, quindi reinserire la spina dopo un paio di minuti.

La potenza predisposta è di 2800 W, ma è possibile aumentarla a 3500 W, 6000 W o 7200W.

Gestione della potenza

Impostazione del limite di potenza del piano di cottura

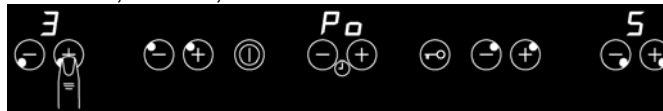
Per impostare il limite di potenza del piano di cottura, attuare la seguente procedura:

- Il nuovo limite va impostato entro i primi 30 secondi dal collegamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica
- I comandi a sfioramento non devono essere bloccati e tutte le zone di cottura devono essere spente
- Premere contemporaneamente i tasti (A+,A-,D+,D-)
- Una volta fatto questo, viene emesso un segnale acustico e sul display del timer comparirà "Po", il numero indicante l'attuale limite di potenza del piano di cottura viene visualizzato nei display delle zone cottura 1 e 4.



Per selezionare il nuovo limite di potenza:

- Premendo il tasto (+ o -) di una qualunque zona di cottura, si aumenterà/diminuirà il limite di potenza. I valori selezionabili sono: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



Per terminare la procedura di registrazione del nuovo limite di potenza:

- Premere contemporaneamente i tasti (A+,A-,D-,D+).

- Eseguita questa operazione, il nuovo limite di potenza del piano di cottura viene registrato e il sistema reimpostato.



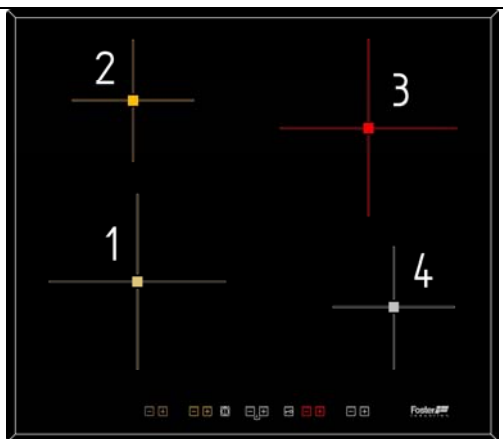
Per uscire dalla procedura di impostazione senza salvare le modifiche:

- Non eseguire alcuna azione per 60 secondi; in questo modo le modifiche non vengono salvate e il sistema viene ripristinato.

Gestione della potenza per piano di cottura impostato su potenza limitata (ECO)

Se il piano di cottura è impostato su una potenza ridotta, ogni volta che l'utente prova ad aumentare la potenza viene calcolato il livello di potenza totale. Se tale valore totale supera il limite di potenza impostato per il piano di cottura, la potenza non aumenta e viene emesso un segnale acustico di errore; sul display della zona di cottura corrispondente lampeggia la lettera "r" e viene visualizzato il livello di potenza effettivo.

Zona cottura	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Livello	Potenza (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



Funzioni di sicurezza e segnalazione errori.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
FA	Pulsante ON/OFF : anomalia dell'emettitore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
FC	Pulsante ON/OFF : anomalia del ricevitore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
FE	Sensore NTC del Touch Control : corto circuito del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
Ft	Sensore NTC del Touch Control : apertura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
Fc	Sensore NTC del Touch Control : sovratemperatura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
FH	Eeprom (memoria) del Touch Control : anomalia della Eeprom del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
FJ	Adc del Touch Control : anomalia dell' Adc del touch control. Tutte le zone di cottura vengono	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL

	disattivate.	CODICE DI ERRORE
F0	Software del Touch Control : anomalia nel software del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
FL	Luminosità sul Touch Control : Eccessiva luminosità esterna che impedisce la calibrazione dei sensori (pulsanti) del touch. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Rimuovere o sostituire le fonti luminose esterne al touch. Se il problema persiste, CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
FU	Divisore del Touch Control : anomalia del divisore del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F5	Comunicazione Touch control - Generatore: anomalia nella comunicazione tra Touch control e Generatore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F1	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : corto circuito del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F2	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : apertura del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F8	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : anomalia del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F7	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : anomalia del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F9	Generatore : Sovraccorrente nel generatore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
Lampeggiamento alternato del livello di cottura impostato dall'utente e della lettera "c"	Sovra-temperatura del generatore dovuto ad uso intensivo o uso diverso da quello domestico	SE PERSISTE, CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F3	Sensore NTC del Generatore : corto circuito del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F4	Sensore NTC del Generatore : apertura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
F6	Alimentazione del Generatore : manca tensione ad una parte del generatore (destra o sinistra). Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display (destri o sinistri).	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE

PULIZIA E MANUTENZIONE PIANO COTTURA



Fig.1

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).



Fig.2

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).

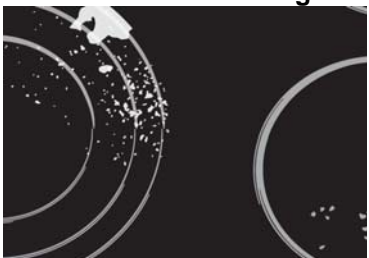


Fig.3

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.

Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).



Fig.4

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).

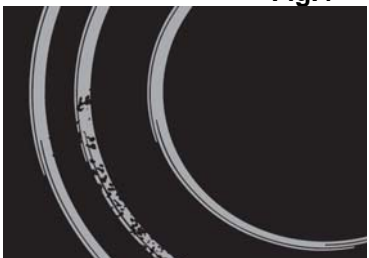


Fig.5

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza: Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

Foster spa

42041 Brescello (RE) - Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: service@fosterspa.com

www.fosterspa.com