

# ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

## IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Nel presente manuale e nell'apparecchio stesso sono fornite importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:



### **PERICOLO**

**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**



### **AVVERTENZA**

**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale di pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai sensi della vigente legislazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o cavi di prolunga.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze dell'apparecchio. Evitare il contatto con la stoffa o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Non riporre materiali infiammabili sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore (non fornito) nel vano sotto l'apparecchio.
- Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno oppure un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.  
Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- NON utilizzare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Spegnere l'elemento del piano di cottura dopo l'utilizzo utilizzando il relativo comando e non affidarsi alla funzione di rilevamento pentola.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE


### Smaltimento del materiale di imballaggio

Il materiale da imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio non devono quindi essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

### Smaltimento

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### Risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali, attenersi ai seguenti suggerimenti:

- Il fondo delle pentole deve avere un diametro uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura indicata sul piano.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti) e ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

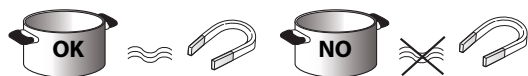
## PRIMA DELL'UTILIZZO



**IMPORTANTE:** Le zone di cottura non si accendono se la pentola non è delle dimensioni corrette. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Posizionare la pentola sulla zona di cottura prima di accendere il piano.

Utilizzando pentole adatte, non è possibile utilizzare le zone di cottura a temperature inferiori ai 10°C.









## RECIPIENTI PREESISTENTI



Per verificare che il fondo del recipiente sia adatto al piano di cottura ad induzione, servirsi di una calamita: pentole e padelle non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

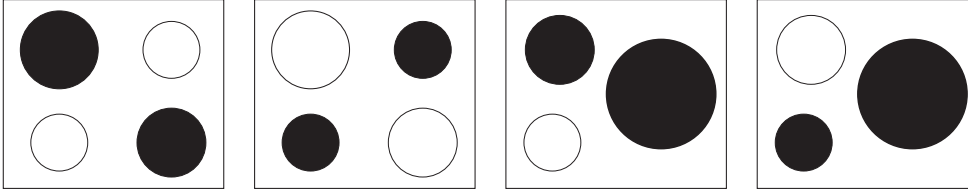
- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano di cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello comandi del piano. Potrebbero derivarne danni.

## DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

 Ø 28 cm		Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 Ø 18 cm		Ø 12 cm min. → 18 cm max.
 Ø 21 cm		Ø 15 cm min. → 21 cm max.	 Ø 14,5 cm		Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.

## POSIZIONAMENTO DELLE PENTOLE CONSIGLIATO

Per ottenere le prestazioni migliori quando si utilizzano due pentole contemporaneamente, collocare le pentole nelle posizioni illustrate di seguito:



## TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)	
Max potenza	<b>Boost (temperatura massima)</b>	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura	
	Alta potenza	9-7	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti congelati, bollire rapidamente
Media potenza		7-5	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere un bollore alto, cuocere e grigliare (durata breve, 5-10 minuti)
	Bassa potenza	4-3	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere un bollore basso, cuocere e grigliare (durata media, 10-20 minuti), preriscaldare
Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare			Ideale per stufare, mantenere un bollore delicato, cuocere e grigliare (durata lunga).	
SPEGNIMENTO	Potenza zero	Superficie di appoggio	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare risotti	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (ad es. salse, minestre, minestrone)
				Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione)
			Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)	

### NOTA:

Quando si cuociono cibi a cottura rapida che richiedono una perfetta distribuzione del calore (ad es. i pancake) sulla zona di cottura doppia di 28 cm (dove presente), utilizzare pentole di diametro non superiore a 24 cm. Per una cottura delicata (ad esempio, sciogliere cioccolato o burro) utilizzare le zone singole con diametro inferiore.

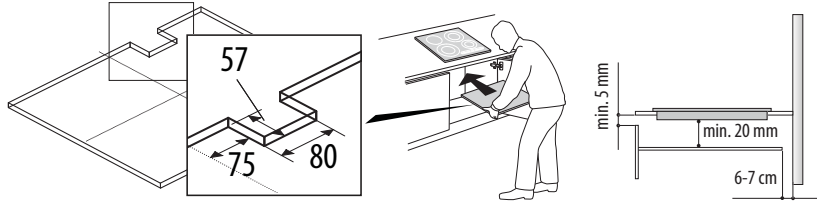
## INSTALLAZIONE

Dopo avere disimballato il prodotto, controllare se vi sono danni procurati durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Per istruzioni e dimensioni per l'installazione a incasso, fare riferimento alle figure a pagina 2.

### PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

#### ! AVVERTENZA

- Installare un pannello separatore sotto il piano di cottura.
- La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Non montare il pannello separatore se è installato un forno sottopiano.



- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore deve rispettare le dimensioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del mobile (min. 5 mm).
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano di cottura sopra la lavastoviglie o la lavatrice, affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.
- In caso di installazione a incasso, chiamare il Servizio Assistenza per richiedere il kit viti 4801 211 00112.
- Per rimuovere il piano di cottura, utilizzare un cacciavite (non fornito) per rimuovere i fermi perimetrali sul lato inferiore dell'apparecchio.


### COLLEGAMENTI ELETTRICI

#### ! AVVERTENZA

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di installazione e sicurezza.
- Il produttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.

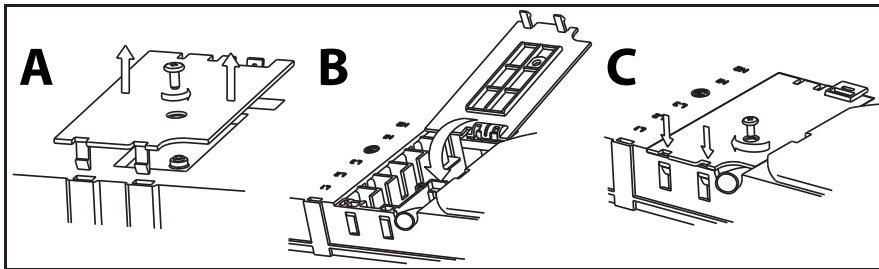
#### Collegamento alla morsettiera

Il cavo di alimentazione fornito consente il collegamento all'alimentazione elettrica. Seguire le istruzioni indicate di seguito.

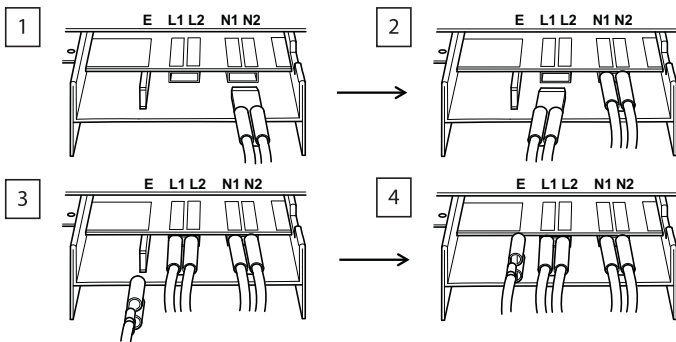
Collegare il cavo di terra giallo / verde al simbolo morsettiera .

1. Rimuovere il coperchio morsettiera (A) svitando la vite e inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettiera.
2. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiera stessa.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
4. Chiudere il coperchio (C) e avvitarlo sulla morsettiera con la vite rimossa.

Per ogni connessione alla rete, il piano esegue automaticamente un controllo di alcuni secondi.

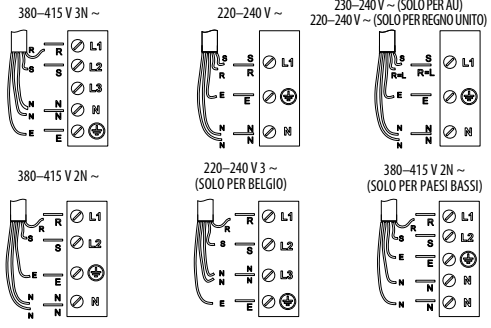


N2	Colore grigio
N1	Colore blu
L2	Colore marrone
L1	Colore nero
E 	Colori giallo-verde



- L1 = R** SCHWARZ - BLACK - NOIR - ZWART - NEGRO - PRETO - NERO - МЪРО - SVART - SORT - SORT - MUSTA - CZARNY - CERNY - CERNY - FEKETE - ЧРНИЙ - ЧЕРЕН - NEGRU
- L2 = S** BRAUN - BROWN - MARRON - BRUIN - MARRON - MARRON - MARRONE - KADE - BRUN - BRUN - BRUN - RUSKEA - BRAZOWY - HNEDY - HNEDY - BARNA - КОРЧИНЕВЫЙ - КАФЕ - MARO
- N2 = N** GRAU - GREY - GRIS - GRIS - GRIS - CINZENTO - GRIGIO - ГРИ - GRÄ - GRÄ - GRÄ - HARMAA - SZARY - SEDY - SIVY - SZURKE - CERNY - СИВ - ГРИ
- ⊕ = E** GELB-GRÜN - YELLOW-GREEN - JAUNE-VERT - GEEL-GROEN - AMARILLO VERDE - AMARELO VERDE - GIALLOVERDE - КТРИЦТРАЗИД - GULGRON - GULGRON - GULGRON - KELTAVIHREÄ - ZIELONO-ZOXY - ŻLUTOZELENY - ŻŁO-ZELENY - SÁRGA-ZÖLD - ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНый - ЖЪЛТОЗЕЛЕН - GALBEN-VERDE
- N1 = N** BLAU - BLUE - BLEU - BLAUW - AZUL - AZUL - BLU - МПЕ - BLÄ - BLÄ - BLÄ - SININEN - NIEBIESKI - MODRY - MODRY - КЕК - СИНИЙ - СИH - ALBASTRU

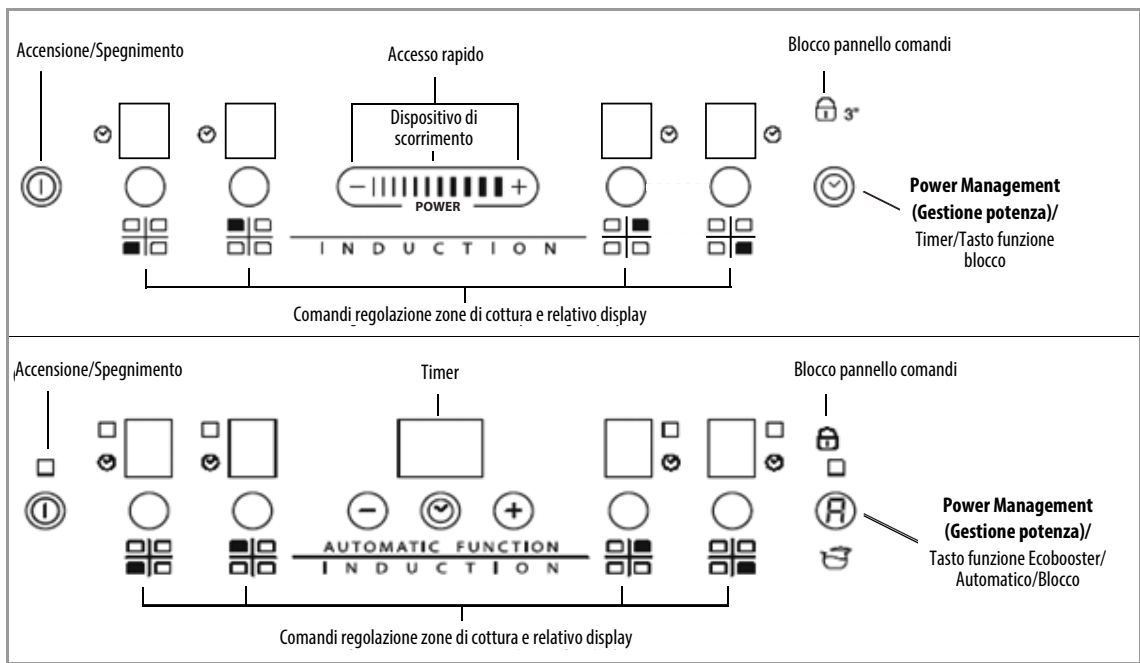
ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ - ELECTRICAL CONNECTION  
 CONNEXION SUR SECTEUR - ELEKTRISCHE AANSLUITING  
 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA - LIGAÇÃO Á REDE ELÉCTRICA  
 CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ  
 ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT - ELEKTRISK TILKÖBLING  
 FORBINDELSE TIL ELNETTET - SÄHKÖLIITÄNTÄ  
 PODŁACZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - PRIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI  
 ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE - CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ  
 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ  
 СВЪРЪЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА  
 CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICA



## ISTRUZIONI PER L'USO

### Descrizione Pannello Comandi

#### Pannello comandi



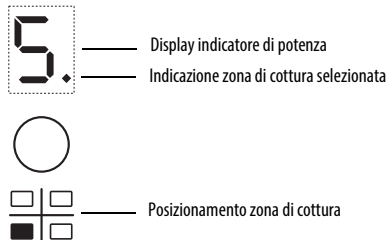
## Accensione/Spengimento piano di cottura

Per accendere il piano premere per circa 2 secondi il tasto ① finché non si illuminano i display delle zone di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino al raffreddamento delle zone di cottura.

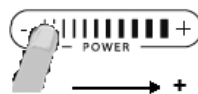
Se entro 10 secondi dopo l'accensione del piano di cottura non si seleziona nessuna funzione, il piano cottura si disattiva automaticamente.

## Attivazione e regolazione zone di cottura



Funzionamento del dispositivo di scorrimento

Aumento del livello di potenza



Riduzione del livello di potenza



Collocare la pentola sulla zona di cottura, accendere il piano, attivare la zona di cottura richiesta premendo il corrispondente tasto circolare "5" visualizzato sul display. Utilizzare il dispositivo di scorrimento (se in dotazione) per selezionare il livello di potenza richiesto, da un minimo di 0 a un massimo di 9 oppure la funzione Booster (temperatura massima) "P", se disponibile. Per aumentare il livello di potenza, scorrere con le dita sul cursore da sinistra a destra più volte; per diminuirlo, scorrere nella direzione opposta. In alternativa è possibile utilizzare i tasti di accesso rapido "+" e "-".

## Disattivazione delle zone di cottura.

Per disattivare la zona di cottura, premere il tasto di cottura corrispondente per più di 3 secondi.

La zona di cottura si disattiva e, se la zona è calda, compare nel display zona la lettera "H".

## Blocco pannello comandi

La funzione blocca i comandi per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare il blocco del pannello comandi, accendere il piano di cottura e premere il tasto funzione blocco: un segnale acustico e una spia luminosa accanto al simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano di cottura è nuovamente attivo.

La presenza di acqua di pulizia, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione di blocco pannello comandi.

## Timer



Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura per un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura.

Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer e premere il timer (vedere figura): il segnale acustico indica la funzione. Il display visualizza "00" la spia LED si accende. Il valore del timer può essere aumentato e diminuito premendo i tasti "+" e "-" della funzione dispositivo di scorrimento. Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente. Per disattivare il timer, tenere premuto il tasto Timer per almeno 3 secondi.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la suddetta procedura. Il display del timer mostra sempre il timer per la zona selezionata o il timer più breve.


Per modificare o disattivare il timer, premere il tasto di selezione della zona di cottura per il timer in questione.

## Avvisi del pannello comandi


### Funzioni speciali (se disponibili)


Alcuni modelli hanno funzioni speciali:

#### Funzione Automatic (automatico)

La funzione imposta automaticamente un livello di potenza idoneo a mantenere un bollore basso. Attivare questa funzione dopo avere portato a bollore, premendo prima il tasto della zona corrispondente e quindi il tasto .

#### Spia di calore residuo.

 Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata.

Se il display visualizza , la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o fare sciogliere il burro.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

#### Indicatore di pentola non corretta o assente.



Qualora la pentola non fosse compatibile con il piano di cottura, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a lato). In queste situazioni, si consiglia di continuare a riposizionare la pentola sulla superficie del piano fino a quando non si trova la posizione di funzionamento. Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano di cottura si spegne.

### Funzione Fast boil (ebollizione rapida) (Booster (temperatura massima) se disponibile)

Funzione presente solo su alcune zone di cottura che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a quando "P" appare sul display. Dopo 5 minuti di utilizzo della funzione Booster (temperatura massima), l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

### "Power management" (Gestione potenza) (Funzione dove disponibile)

Grazie alla funzione "Power management" (Gestione potenza), l'utente può impostare a scelta la potenza massima raggiungibile dal piano di cottura.

Tale impostazione può essere eseguita in qualunque momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica.

Impostando la potenza massima desiderata, il piano di cottura ne regola automaticamente la distribuzione nelle varie zone di cottura in modo che tale limite non venga mai superato; con l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico.

Sono disponibili 4 livelli di potenza massima visualizzati sul display: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW è considerata la potenza massima del piano di cottura)

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima.

Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza sulla base dei punti indicati di seguito:

Fase	Pannello comandi	Display
1	Premere per circa 3 secondi	
2	Premere il tasto Power Management (Gestione potenza) per confermare il punto precedente	Il display visualizza
3	Premere per impostare il livello prescelto tra le differenti opzioni disponibili	La spia si accende insieme alle spie di utilizzo per le singole zone di cottura
4	Premere il tasto Power Management (Gestione potenza) per confermare il punto precedente	Il display visualizza il livello impostato che lampeggia per circa 2 secondi; il piano di cottura emette quindi un segnale acustico e si spegne ed è quindi pronto per l'utilizzo.

In caso di errore durante l'impostazione della potenza, il simbolo appare al centro del display e viene emesso un segnale acustico per circa 5 secondi. In tal caso, ripetere la procedura di configurazione dall'inizio. Se l'errore si verifica nuovamente, contattare il Servizio Assistenza.

Durante il normale utilizzo, se l'utente prova ad aumentare il livello di potenza massimo disponibile dopo averlo raggiunto, il livello della zona in uso lampeggia due volte e viene emesso un segnale acustico.

Per ottenere una potenza più elevata in quella zona, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza di una o più zone di cottura già attive.

### Attivazione/disattivazione del segnale acustico (non disponibile sulla versione con dispositivo di scorrimento)

Dopo avere acceso il piano di cottura, tenere premuti contemporaneamente il tasto "+" e il tasto più esterno per almeno tre secondi ("blocco pannello comandi").



## OPERAZIONI DI PULIZIA

### AVVERTENZA

- Non utilizzare pulitrici a vapore.
- Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.

**IMPORTANTE:** Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.

- Dopo ogni uso pulire il piano di cottura (quando si è raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano di cottura e devono essere rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie del vetro.
- Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del produttore).
- Eventuali versamenti di liquido sulle zone di cottura possono provocare la vibrazione o lo spostamento delle pentole.

## GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non vi siano interruzioni nell'alimentazione.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano di cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Se non si riesce a spegnere il piano di cottura dopo averlo utilizzato, scollegarlo dall'alimentazione.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	ELIMINAZIONE ERRORE
C81, C82	Il pannello comandi si spegne per la temperatura troppo elevata.	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta.	Aspettare quindi che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
C83	Il pannello comandi indica il codice errore di piano spento perché vi è un problema del circuito elettronico	Il piano di cottura è stato alimentato con una tensione eccessiva	Il piano di cottura può essere ancora utilizzato ma è opportuno chiamare il Servizio Assistenza
C85	Il piano di cottura non trasferisce alimentazione alla pentola	La pentola non è adatta al piano di cottura a induzione	Utilizzare una pentola adeguata
F02 oppure F04 oppure C84	La tensione di collegamento è errata oppure problema dell'alimentazione	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento.	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, chiamare il Servizio Assistenza e comunicare il codice errore.		

## RUMOROSITÀ DEL PIANO DI COTTURA

I piani di cottura a induzione possono generare rumorosità e vibrazioni durante il normale funzionamento, in base al tipo di materiale e alla cottura del cibo, come descritto di seguito:

- **Rumorosità da contatto:** questo tipo di vibrazione è dovuto all'utilizzo di pentole realizzate mediante differenti materiali sovrapposti.
- **Suono di clic a un livello di potenza medio-basso:** questo rumore è prodotto al fine di raggiungere il livello di potenza medio-basso richiesto.
- **Suono di clic ritmato:** questo rumore è prodotto quando sono in funzione diverse zone di cottura e/o sono attivate prestazioni di cottura elevate.
- **Debole sibilo:** questo rumore è dovuto al tipo di contenitore utilizzato e alla quantità di cibo contenuta.
- **Rumore di fondo:** il piano di cottura a induzione è dotato di una ventola per il raffreddamento dei componenti elettronici e per questo motivo durante il funzionamento e anche per alcuni minuti dopo lo spegnimento si avverte questo rumore di fondo. Aumentando / diminuendo le zone di cottura attivate, il rumore di fondo della ventola può aumentare o diminuire.

Queste condizioni sono normali ed essenziali per il corretto funzionamento del sistema a induzione e non indicano eventuali guasti o danni.

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di chiamare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti (vedere "Guida ricerca guasti").
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

**Se dopo i suddetti controlli il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica).
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

**SERVICE** 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad **un centro del Servizio Assistenza** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.