

KHIT 6010/I
KHIT 7710/I



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Prima di usare il piano cottura vetroceramico	4
Installazione	4
Conessioni elettriche	6
Consigli per il risparmio energetico	7
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	7
Precauzioni e avvertenze generali	8
Accessori del piano di cottura	9
Pulizia e manutenzione del piano di cottura vetroceramico	9
Guida ricerca guasti	10
Servizio Assistenza Tecnica	10

Prima di usare il piano cottura vetroceramico

- Per utilizzare al meglio il vostro nuovo elettrodomestico, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e a tenerle a portata di mano in caso di necessità.

Installazione

Piano di cottura

- Incassare il piano di cottura in un piano di lavoro avente uno spessore di 20 - 50 mm
- La distanza tra la parte inferiore del piano di cottura vetroceramico ed il mobile o pannello divisorio devono rispettare le dimensioni riportate in figura "A".
- Un mobile a colonna da installare eventualmente a fianco del piano di cottura dovrà distare dal bordo di quest'ultimo almeno 100 mm.
- Ricavare un'apertura nel piano di lavoro, rispettando le dimensioni indicate nell'acclusa scheda prodotto.
- Applicare la guarnizione fornita in dotazione attorno al piano cottura (a meno che non sia già stata installata), dopo averne pulito la superficie.

Importante

Onde prevenire il surriscaldamento ed il relativo danneggiamento dei circuiti elettronici, raccomandiamo di attenersi a quanto segue:

- **Non installare il piano di cottura vicino alla lavastoviglie o lavatrice, affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.**

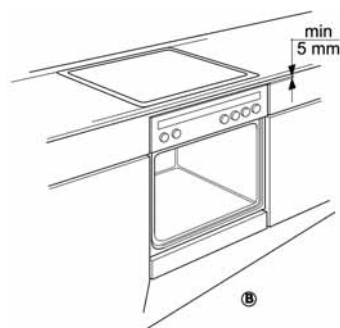
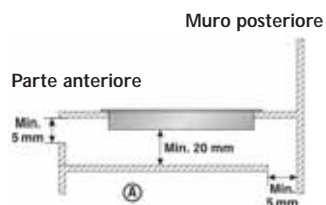
Se sotto il piano di cottura viene installato un forno (di nostra produzione), accertarsi che sia provvisto di sistema di raffreddamento e attenersi alle distanze riportate in figura "B".

Non interporre materiali fra piano di cottura e forno (Traversini, pannelli, squadrette, ecc.).

Se il forno è dotato di funzione di autopulizia (pirolisi), non utilizzare il piano durante questa funzione.

Se la temperatura dei circuiti elettronici dovesse salire oltre il massimo permesso, il piano di cottura si disattiverà automaticamente; in questo caso, attendere alcuni minuti affinché la temperatura interna dei circuiti elettronici raggiunga un livello tollerabile, dopodiché sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura.

- **Spegner il piano di cottura dopo l'utilizzo.**



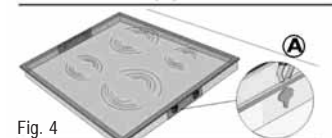
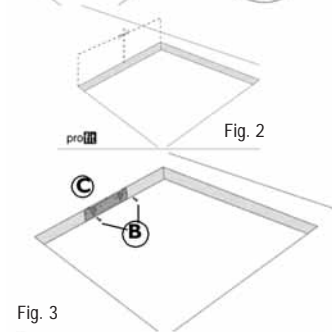
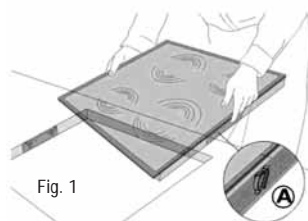
Installazione

Montaggio

A) Se il piano di lavoro è in legno, utilizzare le apposite staffe, mollette e viti fornite a corredo.

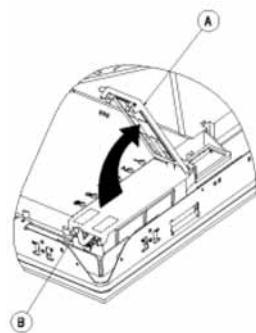
- Posizionare le 4 mollette (A) sulla cornice del piano cottura, nell'apposita sede, vedere Fig. 1.
- Misurare il centro dei lati verticali del cut-out come da Fig. 2.
- Posizionare il centro delle staffe (C) sul centro del lato individuato precedentemente.
- Il lato superiore delle staffe deve essere allineato con la superficie del piano di lavoro.
- Fissare mediante le 4 viti (B) a corredo utilizzando gli appositi fori predisposti.
- Inserire il piano cottura nel forno praticato facendo in modo che le mollette (A) si blocchino negli appositi riscontri delle staffe (C Fig. 4 e 5).

B) Se il piano di lavoro è in marmo o altri materiali (materiali plastici, ceramica, pietra ecc.) il piano di cottura deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica con un apposito kit di fissaggio. Contattare il servizio assistenza tecnica KitchenAid.



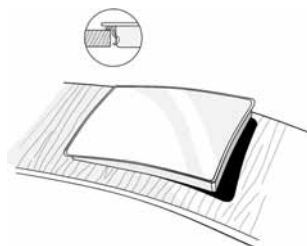
Connessioni elettriche

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete. L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato perfettamente a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza ed installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dei dati caratteristici corrisponda a quella della propria abitazione. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge: utilizzare solamente conduttori della misura necessaria (compreso quello della messa a terra). Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante a persone o animali e danni alla proprietà in caso di mancata osservanza delle direttive di cui sopra. Per il collegamento elettrico, utilizzare un cavo di tipo HO5 RR-F come da tabella seguente:



Tensione di alimentazione

Conduttori	Quantità x dimensione
230V ~ +	3 X2,5 mm ²
230-240V ~ +	3 X2,5 mm ² (solo Australia)
230V 3~ +	4 X 1,5 mm ²
400V 3N ~ +	5 X1,5 mm ²
400V 2N ~ +	4 X1,5 mm ²



In caso il piano fosse già dotato di cavo di alimentazione, vedere schema di collegamento alla rete fissa, riportato sulla scheda prodotto. Il collegamento alla rete deve essere effettuato tramite un sezionatore multipolare con una distanza minima fra i contatti di 3 mm.

Attenzione: il cavo di alimentazione deve essere lungo a sufficienza per consentire la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro e deve essere posizionato in modo da evitare danni o surriscaldamento causato da contatto con la base.

Connessione alla morsettiera

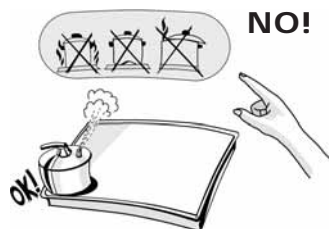
Nota: il cavo di terra giallo/verde deve essere collegato al terminale con il simbolo e deve essere più lungo degli altri cavi.

- Aprire la morsettiera come indicato sul coperchio (A)
- Rimuovere c.a. 70 mm della guaina dal cavo di alimentazione (B).
- Rimuovere c.a. 10 mm di guaina dai fili. Inserire quindi il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiera stessa.
- Fissare il cavo di alimentazione (B) con il fissacavo.
- Chiudere la morsettiera con il coperchio (A).
- Dopo aver eseguito il collegamento elettrico, montare il piano cottura dall'alto e agganciarlo alle molle di supporto come da figura.

Ad ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano di cottura, effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare tegami e pentole con un diametro del fondo 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.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con poca acqua al fine di ridurre i tempi di cottura.
- Utilizzando la pentola a pressione, si riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.



PER OTTENERE MIGLIORI RISULTATI:

- Accertarsi di collocare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano in vetroceramica ad induzione.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente


1. Imballaggio

- Il materiale d'imballaggio è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻).

2. Elettrodomestici

- 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  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto 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. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Dichiarazione di conformità **CE**

- Questi elettrodomestici sono progettati per venire a contatto con prodotti alimentari e sono conformi alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- Sono stati progettati per essere utilizzati esclusivamente come apparecchi per la cottura.
- Ogni altro uso (es. riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e potenzialmente pericoloso.
- Gli apparecchi sono studiati, costruiti e commercializzati in conformità ai:
- requisiti di sicurezza prescritti dalla Direttiva 73/23/CEE sulla "Bassa Tensione".
- requisiti di protezione prescritti dalla Direttiva 89/336/CEE "Compatibilità elettromagnetica".
- requisiti della Direttiva 93/68/CEE.



Precauzioni e avvertenze generali

- Prima di procedere ad interventi di manutenzione su questo elettrodomestico, scollegarlo dalla rete di alimentazione elettrica.
- Tenere lontani i bambini dagli apparecchi quando sono in funzione e anche quando sono stati appena spenti.
- Gli elettrodomestici devono essere riparati o regolati unicamente da un tecnico specializzato.
- Accertarsi che i fili elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al piano non tocchino parti calde.
- Le piastre non si accendono se la pentola non è delle dimensioni corrette o non è rilevabile magneticamente. Per verificare che il fondo delle pentole sia di materiale magnetico, servirsi di una calamita. Se si rimuove la pentola dalla zona di cottura, quest'ultima si spegne e viene visualizzata una "U". La zona di cottura rimane spenta fino a quando non si posa una pentola su di essa.
- **Evitare di fare funzionare a vuoto le piastre/zone di cottura.**
- Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.
- Il versamento o traboccamento di liquidi possono disattivare il piano, per poterlo utilizzare nuovamente asciugare con cura la zona comandi.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.

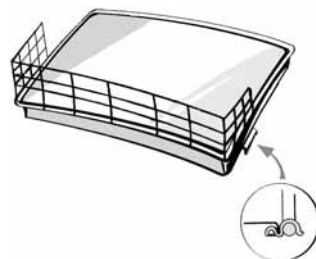
Al fine di non danneggiare in modo permanente il piano vetroceramico, evitare l'uso di quanto segue:

- **pentole con fondo non perfettamente piatto;**
- **pentole metalliche con fondo smaltato.**
- Al termine della cottura, premere il tasto ①.
- Non utilizzare il piano come superficie di lavoro o di supporto.
- Se si cucinano frittiture, è necessario controllarle rimanendo vicino al piano in quanto possono incendiarsi.
- Nel caso in cui la superficie vetroceramica si rompesse o si crepasse a causa di un urto violento (oggetti che cadono ecc.), scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, e contattare immediatamente il Servizio Assistenza Tecnica.
- Non appoggiare sulle zone di cottura calde cibi avvolti in carta stagnola, né contenitori di plastica o stracci.
- Non strisciare le pentole sul piano vetroceramico in modo da evitare di graffiarlo.
- Evitare di versare zucchero o sostanze simili sul piano. Se necessario, pulire immediatamente il piano seguendo le istruzioni per la pulizia e la manutenzione contenute nel presente manuale.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenete gli alimenti.

Accessori del piano di cottura

Accessorio per protezione bambini AMH 122

Questo accessorio può essere richiesto al Servizio Assistenza Tecnica ed è identificato dal codice parte 4819 310 18436.



Pulizia e manutenzione del piano di cottura vetroceramico

Consigliamo di pulire il piano dopo ogni utilizzo, avendo l'accortezza di lasciarlo raffreddare. In questo modo lo sporco non si accumula e la pulizia risulta più facile.

Importante: evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

- Utilizzare un panno pulito, carta assorbente da cucina e detersivo per lavaggio a mano delle stoviglie, oppure prodotti specifici per la pulizia del piano vetroceramico.
- Togliere lo sporco tenace di cottura con il raschietto fornito e con prodotti specifici.
- Rimuovere eventuali residui di cibo versati sul piano vetroceramico evitando di lasciarli indurire.
- I cibi con un contenuto di zuccheri elevato (toffee, succo di frutta, marmellata, ecc.) che vengono fatti bollire fino a far traboccare il liquido di bollitura o eventuali macchie di zucchero dovute alla cottura devono essere rimossi immediatamente utilizzando un raschietto.
- Non usare prodotti abrasivi, candeggina, spray per la pulizia del forno né pagliette metalliche.

Consigliamo un trattamento periodico del piano vetroceramico con le apposite cere in commercio.

Importante

Verificare periodicamente che non si accumuli polvere sotto l'apparecchio, vicino all'ingresso dell'aria di raffreddamento o alle aperture di uscita. Questo potrebbe ostacolare la ventilazione ed il raffreddamento del sistema elettronico e ridurre l'efficienza del piano di cottura.



Guida ricerca guasti

Il piano non funziona

- Avete premuto i tasti di controllo seguendo le istruzioni fornite nella sezione “Uso del piano di cottura” dell'allegata “Scheda prodotto”?
 - Manca forse la corrente?
 - Avete asciugato bene la superficie del piano dopo averlo pulito?
1. Se è selezionata una piastra e sul display appare una “F”, contattare il Servizio Assistenza Tecnica e menzionare la F sul display.
 - Ad eccezione del messaggio “F03” oppure “ER03” che identifica la non corretta pulizia della zona comandi.
 - Per risolvere l'inconveniente seguire le istruzioni al paragrafo “Pulizia e manutenzione del piano cottura vetroceramico”.
 2. Se premendo il tasto di accensione del piano di cottura viene visualizzato uno dei codici seguenti: **F12, F13, F22, F25, F31, F36, F47, E2, E5, E6, E7, E9** contattare il Servizio Assistenza Tecnica e comunicare il codice visualizzato.
 3. Se dopo un uso intensivo il piano non funziona significa che la temperatura all'interno del piano di cottura è troppo elevata. Attendete qualche minuto che il piano si raffreddi. Il display visualizza il codice “F21”.

Importante!

Dopo aver utilizzato il piano di cottura in vetroceramica se non riuscite a spegnerlo, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Ventola di raffreddamento

Il piano di cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che funziona a due diverse velocità, a seconda della temperatura all'interno del piano. Se quest'ultima raggiunge un certo livello, superiore alla potenza di tutte le piastre di cottura, viene automaticamente ridotta o, se necessario, l'intero piano di cottura viene disattivato. Dopo un determinato intervallo di tempo, il piano di cottura ritorna automaticamente alla temperatura selezionata. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano per alcuni minuti.

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Guida ricerca guasti”.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del piano di cottura;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto il piano di cottura. Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
 - il vostro indirizzo completo;
 - il vostro numero telefonico.

Nota: la mancata osservazione di queste istruzioni può compromettere seriamente la sicurezza e la qualità del piano di cottura.

SERVICE 0000 000 00000



Printed in Italy
11/06

5019 719 02050

