

KHMF 9010/I

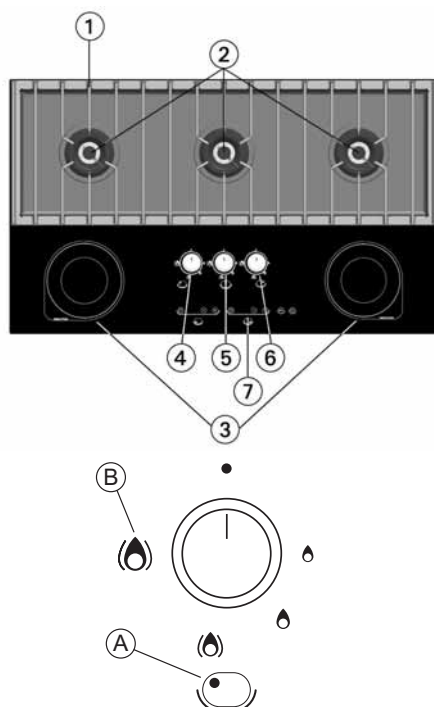


FOR THE WAY IT'S MADE.®

Descrizione prodotto e simbologia	4
Funzionamento bruciatori	4
Consigli pratici per l'uso dei bruciatori	5
Tabella iniettori	5
Funzionamento zone cottura ad induzione	6
Posizionamento griglie e adattatore pentola WOK	7
Dimensioni e distanze da rispettare (mm)	8
Precauzioni e avvertenze generali	9
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	10
Installazione	11
Collegamento gas	12
Collegamento elettrico	12
Montaggio	13
Adattamento ai diversi tipi di gas	13
Sostituzione degli iniettori	14
Regolazione del minimo dei rubinetti	14
Pulizia generale	15
Guida ricerca guasti	16
Servizio Assistenza Tecnica	17

Descrizione prodotto e simbologia

1. Griglie amovibili
2. Bruciatori wok a due corone indipendenti
3. Zone cottura ad induzione diametro 145 mm
4. Manopola comando bruciatore sinistra
5. Manopola comando bruciatore centrale
6. Manopola comando bruciatore destra
7. Display e comandi tattili zone induzione



Simbologia manopola di comando

- A. Corrispondenza bruciatore
B. Simboli Regolazione della fiamma
- Spento
 - Massimo fiamma corona esterna ed interna
 - Minimo fiamma corona esterna.
Massimo fiamma corona interna
 - Spento fiamma corona esterna.
Massimo fiamma corona interna
 - Spento fiamma corona esterna.
Minimo fiamma corona interna

Funzionamento bruciatori

L'apparecchio di cottura è dotato di tre bruciatori wok professionali a due corone indipendenti, che li rendono estremamente flessibili, permettendo cucine etniche (wok); cotture veloci ma anche delicate grazie alla corona centrale.

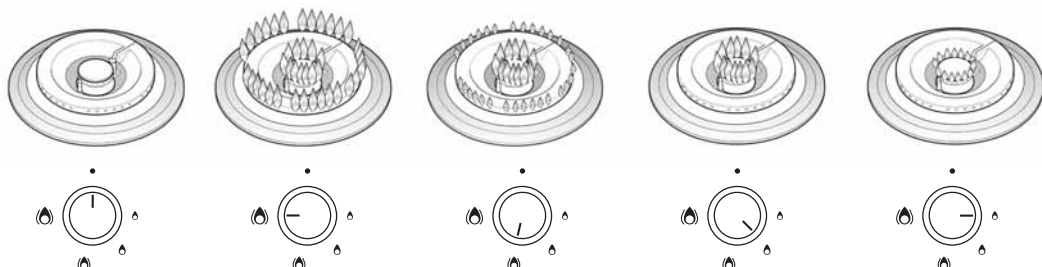
Anche qualora la porzione ad induzione non sia stata accesa, i bruciatori gas sono comunque funzionanti.

Accensione bruciatori

- Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso anti-orario fino a far coincidere l'indice manopola col simbolo fiamma massima (🔥).
- Premere la manopola contro il pannello comandi,

per accendere il bruciatore interessato. Una volta acceso il bruciatore è necessario tenere premuta la manopola per circa 5 secondi per consentire il riscaldamento della termocoppia di cui è dotato ogni singolo bruciatore.

- L'apparecchio è dotato di termocoppia di sicurezza. Si tratta di un dispositivo di sicurezza che interrompe la fuoriuscita del gas in caso di spegnimento accidentale (colpi d'aria, mancanza momentanea di erogazione, traboccamenti di liquidi, ecc.)
- **Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 sec. Se, trascorso tale periodo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.**



Importante: per utilizzare solo la corona interna, ruotare la manopola fino a far coincidere l'indice al simbolo di 🔥 (minimo fiamma corona esterna) e premere la manopola verso il basso, continuando la rotazione per regolare la fiamma della corona interna. La corona esterna si spegnerà automaticamente. Per spegnere il bruciatore, non è necessaria alcuna pressione, è sufficiente ruotare la manopola fino a che l'indice non è allineato col simbolo ●.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento, è utile attenersi alle seguenti regole:

- Utilizzare recipienti di diametro adeguato a ciascun bruciatore (vedi tabella a lato).
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Utilizzare la giusta quantità d'acqua per la cottura dei cibi e adoperare il coperchio.

Importante: l'uso improprio delle griglie potrebbe rigare il piano: evitare di appoggiarle e/o trascinarle capovolte sul piano.

È fortemente sconsigliato l'uso di:

- Bistecchiere in ghisa, pietra ollare, tegami o pentole in terracotta.

- Dissipatori tipo reti metalliche o altro.
- L'uso di due bruciatori contemporaneamente con un solo contenitore tipo. pesciera.

Non rispettare le raccomandazioni sopra indicate potrebbe comportare il danneggiamento o la rottura della superficie in vetroceramica e/o la perdita di sicurezza dell'apparecchio.

Bruciatore	Ø recipienti
entrambe le corone	da 24 a 26 cm
solo corona interna	da 8 a 14 cm

IMPORTANTE

Per utilizzare il bruciatore in modo ottimale, sfruttando contemporaneamente la sua flessibilità, utilizzarlo nelle posizioni definite dai simboli di regolazione fiamma come indicato nelle figure sopra. Le posizioni manopola, corrispondenti ai settori a tratto continuo nella figura a fianco, rappresentano zone di funzionamento ottimali e sfruttano al massimo le prestazioni del bruciatore.

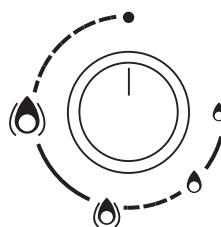


Tabella iniettori

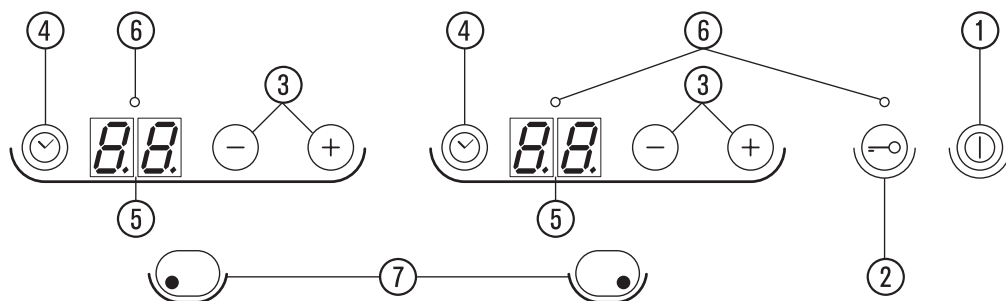
Categoria II2H3+

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Marchatura iniettore	Distanza iniettore (X) mm	Distanza iniettore (Y) mm	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Portata termica ridotta kW	Pressione del gas (mbar)		
								min.	nom.	max
GAS NATURALE (Metano) G20	Doppia corona	140 + 34	7,5	-	4,20	400 l/h	1,70	17	20	25
	Corona interna	34	-	aperto	0,50	48 l/h	0,25			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) G30	Doppia corona	86 + 13	11	-	3,78	275 g/h	1,70	20	28-30	35
	Corona interna	13	-	aperto	0,45	33 g/h	0,25			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) G31	Doppia corona	86 + 13	11	-	3,78	270 g/h	1,70	25	37	45
	Corona interna	13	-	aperto	0,45	32 g/h	0,25			

Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello	Portata termica nominale kW	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m³) alla combustione di 1 m³ di gas
G20 20 mbar	3 bruciatori	12,60	1200 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	3 bruciatori	11,34	825 g/h	30,94
G31 37 mbar	3 bruciatori	11,34	810 g/h	23,80

Alimentazione Elettrica: 230 V - 50 Hz - 3,6 kW Type: PLMFT

Funzionamento zone cottura ad induzione



L'apparecchio di cottura è dotato di 2 zone di cottura ad induzione che consentono di portare l'acqua ad ebollizione in tempi estremamente brevi ma anche una gestione estremamente precisa della temperatura, consentendo una vasta gamma di cotture. In aggiunta il controllo è dotato di funzioni speciali e sicurezza.

1. Accensione e spegnimento
2. Sicurezza bambini
3. Selezione zona cottura/regolazione livelli
4. Temporizzatore
5. Display
6. Indicatore luminoso
7. Corrispondenza zona cottura

IMPORTANTE

Utilizzare pentole in materiale adatto alla cucina ad induzione. Consultare il capitolo "Precauzioni e avvertenze generali".



Per accendere la porzione ad induzione del prodotto. Premere per 2 secondi il tasto (1). Il piano risponderà accendendo un display (5) mostrando la cifra 0.

Se non viene attivata una zona di cottura per 10 sec. il piano si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.

Selezionare la zona di cottura che si intende utilizzare, premendo uno dei tasti (3). Se viene premuto il tasto + il controllo imposta automaticamente la potenza della zona di cottura al livello 5, se invece viene premuto il tasto - il controllo imposta il livello di potenza massimo (livello 10). Impostare il livello di potenza desiderato, da 1 a 10 agendo sui tasti +/- (3). Premendo contemporaneamente i tasti +/- (3), la zona di cottura si spegne.



La funzione **sicurezza bambini**, viene attivata tenendo premuto il tasto (2) fino all'accensione del punto luminoso sopra il tasto con il simbolo della chiave (2). Questa funzione blocca tutti i tasti ad eccezione del tasto (1) **accensione e spegnimento**. La funzione resta inserita anche dopo lo spegnimento e la riaccensione del piano di cottura e può essere disattivata, premendo nuovamente il tasto (2) fino alla scomparsa del punto luminoso sopra il tasto. Qualora si verificasse una mancanza di tensione o un'anomalia sulla rete di distribuzione, la funzione si disattiva.



La funzione **temporizzatore**, può essere utilizzata sia come contaminuti che per programmare la durata del funzionamento delle zone di cottura. Per programmare una zona di cottura con la funzione temporizzatore, e' sufficiente selezionare la zona di cottura con i tasti +/- (3), selezionando il livello desiderato. Attivare la funzione temporizzatore premendo il tasto col simbolo di orologio (4), posta a fianco di ogni display. Un punto luminoso (6) indicante la zona di cottura selezionata, appare lampeggiante sopra il display relativo alla zona selezionata, Il display mostra la doppia cifra 00. Impostare entro 10 sec il tempo di cottura desiderato agendo sui tasti +/- (3). Possono essere impostati tempi da 1 a 99 min. Al termine dei 10 secondi la funzione temporizzatore si attiva automaticamente sulla selezione effettuata e il punto rosso di controllo rimane acceso, il display visualizza il livello di potenza impostato. In alternativa per far partire il conteggio del tempo di programmazione, premere ancora il tasto con l'orologio (4).

Funzionamento zone cottura ad induzione

Effettuata la programmazione è comunque possibile, modificare il livello di potenza selezionato, premendo uno dei tasti (3) premere ancora timer per ritornare alla visualizzazione del tempo rimanente.

Anche il tempo impostato può essere modificato, premendo in qualunque momento il tasto con l'orologio (4) e variando la selezione con i tasti +/- (3). Il punto luminoso sul display lampeggia fintanto che l'impostazione del tempo non è stata completata e confermata come descritto in precedenza.

Al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un doppio segnale acustico persistente. Se la zona di cottura è programmata con la funzione temporizzatore, viene disattivata e l'indicatore luminoso si spegne.

L'uso della funzione temporizzatore, come contaminuti, non richiede la selezione del livello. Vi si accede premendo il tasto con l'orologio (4). La funzione contaminuti può essere impostata sulla zona di cottura non in uso.



La funzione **Lo: mantenimento calore** è una funzione che permette di mantenere caldi i cibi già cotti. Può essere selezionata in entrambe le zone di cottura e vi si accede tramite il pulsante - (3), abbassando la selezione sotto il livello 1. La funzione **Lo** può essere impostato al massimo per 120 min.



La funzione **P o bollitura rapida**: una funzione che imposta un livello di potenza superiore a quello

massimo (livello 10), per portare l'acqua rapidamente ad ebollizione. Può essere selezionata in entrambe le zone di cottura e vi si accede tramite il pulsante + (3), incrementando la selezione sopra il livello 10.

La funzione può essere utilizzata al massimo due volte in 60 minuti di utilizzo del prodotto, per ogni zona di cottura.

Attenzione, quando viene usata la funzione Bollitura Rapida (P) ed in genere i livelli alti di potenza, specialmente se le zone di cottura vengono usate in contemporanea, l'apparecchio potrà risultare rumoroso.



Segnalazione calore residuo. Dopo lo spegnimento della zona di cottura, tale segnalazione "H" rimane accesa o lampeggia fino a quando la temperatura del piano di cottura scende ad un livello di sicurezza accettabile, tipicamente sotto i 65°C.

IMPORTANTE: La dotazione di sicurezza del piano di cottura comprende una funzione di spegnimento automatico. L'uso prolungato dello stesso livello di potenza provoca lo spegnimento della zona di cottura (ad esempio dopo circa 2h e 20 minuti a livello massimo di cottura, la zona si spegne).

IMPORTANTE: per le zone di cottura ad induzione non utilizzare pentole o recipienti con diametro superiore a 14 cm.

Vi invitiamo a leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso e conservarle.

Posizionamento griglie e adattatore pentola WOK

Posizionare le griglie inserendole nella sede ricavata all'interno della zona di cottura gas. Per l'uso di pentole WOK, utilizzare l'adattatore fornito a corredo, posizionato come mostrato in figura.



Dimensioni e distanze da rispettare (mm)

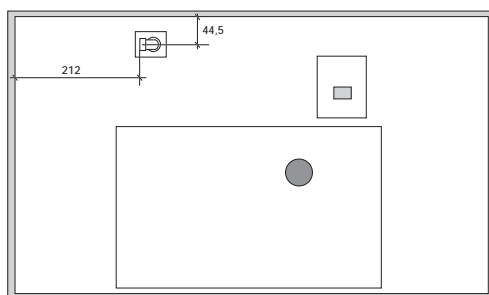
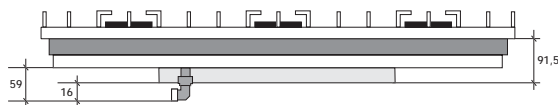
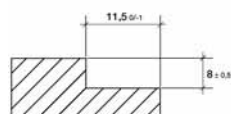
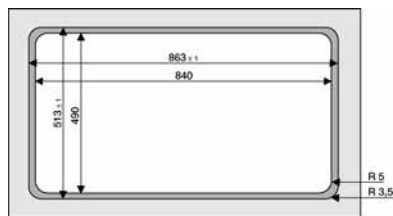
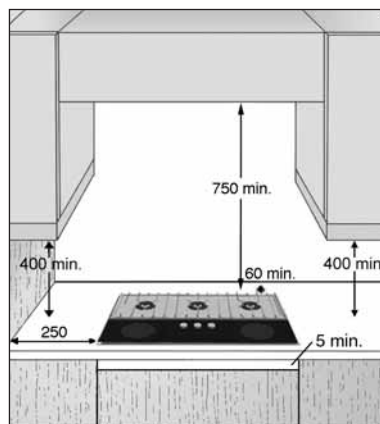
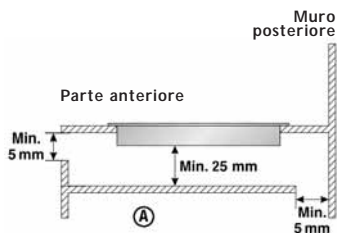
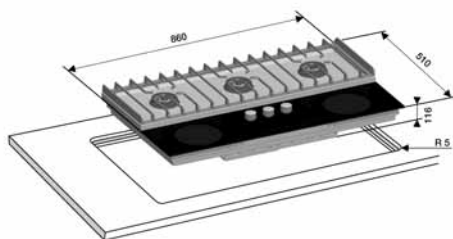
NOTA: Qualora venga installata una cappa sopra il piano di cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.

- Incassare il piano di cottura in un piano di lavoro avente uno spessore da 20 a 40 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.



Precauzioni e avvertenze generali

Per utilizzare al meglio il vostro piano di cottura, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e a conservarle in caso sia necessario consultarle in futuro.

- Queste istruzioni sono valide solamente per i Paesi le cui sigle di destinazione sono riportate sulla scheda prodotto e sul piano di cottura. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, poliuretano espanso, ecc.) non devono essere tenuti alla portata dei bambini perché costituiscono una potenziale fonte di pericolo.
- Verificare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto e rimuovere eventuali pellicole di protezione dai componenti del prodotto.
- **Questo piano di cottura (classe 3) è stato progettato per essere utilizzato soltanto ed esclusivamente per la cottura di cibi in ambienti domestici. Qualsiasi altro impiego (ad esempio il riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e pericoloso.**
- **Accertarsi che l'installazione e i collegamenti gas/elettrici siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le norme locali in vigore.**
- **Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore e utilizzato soltanto in un ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio.**
- **La predisposizione gas e la sua corrispondente pressione di alimentazione sono rilevabili sulla targhetta applicata sul fondo del piano. Nel caso si rendesse necessario un cambio di predisposizione, far riferimento al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".**

In caso di utilizzo prolungato, può rendersi necessaria una ventilazione supplementare (aprendo una finestra od aumentando la forza di aspirazione della cappa).

Al termine di ogni utilizzo del piano, verificare sempre che le manopole di comando siano in posizione di spento e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o della bombola.

Attenzione: le parti accessibili diventano molto calde quando l'apparecchio è in funzione.

Tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare il rischio di ustioni e bruciate.

Uso non consentito da parte di bambini e persone inferme senza supervisione.

Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- 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 ad induzione 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 assolutamente l'uso di idropultrici ad alta pressione o pultrici 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. ①

- 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 contenente gli alimenti.


Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Imballo

Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio , che lo identifica come un tipo di materiale da inviare ai centri locali di smaltimento dei rifiuti.

Prodotto

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

Il presente piano cottura è stato progettato, costruito e commercializzato in conformità:

- ai requisiti di sicurezza della Direttiva CEE "Gas" 90/396.
- ai requisiti di sicurezza della Direttiva CEE "Bassa Tensione" 73/23.
- ai requisiti di protezione della Direttiva CEE "EMC" 89/336.
- ai requisiti della Direttiva CEE 93/68.
- Il presente piano cottura è idoneo per il contatto con gli alimenti, ed è conforme alla Direttiva CEE 89/109.

Note:

- L'uso improprio delle griglie potrebbe rigare la superficie del piano. Evitate di appoggiarle o di trascinarle su di essa nelle zone non protette dai gommini.
- Sui piani con superficie in vetro, non è consentito l'uso di:
 - Bistecchiere in ghisa, tegami o pentole in terracotta.
 - Dissipatori di calore (es. reti metalliche).
 - L'uso di due bruciatori per la cottura in un unico recipiente.
- In caso di utilizzo prolungato, può rendersi necessaria una ventilazione supplementare (aprendo una finestra od aumentando la forza di aspirazione della cappa).

Avvertenza

- Tenere lontani i bambini dal piano cottura quando questo è in funzione e non farli giocare con le manopole o qualsiasi altra parte dell'elettrodomestico.
- I piedini di protezione in gomma sotto le griglie potrebbero essere ingeriti dai bambini piccoli rappresentando il rischio di soffocamento.
- Dopo aver rimosso le griglie accertarsi che tutti i gommini siano inseriti nelle griglie.
- **Al termine di ogni utilizzo del piano di cottura, verificare sempre che le manopole di comando siano in posizione di spento e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o della bombola.**
- Evitare di occludere in qualsiasi modo le feritoie di ventilazione poste su retro dell'apparecchio.

Installazione

Informazioni tecniche per l'installatore

- Questo prodotto può essere incassato in un piano di lavoro di spessore da 20 a 40 mm.
- Il piano di cottura non può essere installato con sotto un forno. Inserire sempre sotto il piano di cottura un separatore posto ad una distanza mai inferiore a min 25 mm dal punto più basso (modulo controllo elettronico) dell'apparecchio. Rispettare le misure riportate nella sezione "Dimensioni e distanze da rispettare".

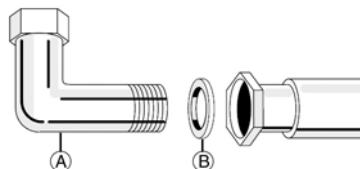
Prima di eseguire l'installazione, accertarsi che:

- Le condizioni locali di erogazione del gas (tipo e pressione) e le regolazioni del piano di cottura siano compatibili (vedi targhetta matricola e tabella iniettori).
- I rivestimenti delle pareti del mobile o degli apparecchi adiacenti al piano di cottura siano resistenti al calore secondo le norme locali.
- Lo scarico dei fumi della combustione avvenga attraverso apposite cappe aspiranti o tramite elettroventilatori installati a parete e/o su finestre.
- La circolazione naturale dell'aria avvenga attraverso un'apertura adeguata e, comunque, non inferiore a 100 cm² di sezione utile, la quale deve essere:
 - Permanente e praticata su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno;
 - Realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno, non possano venire ostruite, neppure involontariamente;
 - Protetta con griglie in plastica, reti metalliche, ecc che, in nessun caso, riducano la sezione utile sopra indicata;
 - Situata in prossimità del pavimento e posizionata in modo da non interferire con il funzionamento dei dispositivi di scarico dei fumi della combustione.

Collegamento gas

Il sistema di erogazione del gas deve essere conforme alle norme locali.

- Nel paragrafo “riferimenti normativi nazionali”, sono indicate le norme locali specifiche per il Paese di destinazione.
- In caso di assenza di informazioni riguardanti il Paese desiderato, richiedere maggiori dettagli al vostro installatore.
- Il collegamento del piano cottura alla rete di erogazione del gas o alla bombola del gas deve essere eseguito mediante un tubo rigido di rame o di acciaio con i raccordi conformi alle norme locali, oppure mediante un tubo flessibile in acciaio inox con superficie continua conforme alle normative locali. La lunghezza massima consentita del tubo metallico flessibile è di 2 metri lineari.
- Prima di collegare il tubo con il raccordo a gomito **(A)**, interporre la guarnizione **(B)** in dotazione, conforme alla **EN 549**.



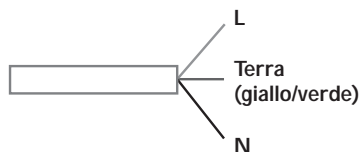
Attenzione: nel caso si utilizzi un tubo flessibile in acciaio inox, questo dovrà essere installato in maniera tale che non possa venire in contatto con parti mobili come cassetti o ante della cucina e passi in un punto libero da ingombri con la possibilità di essere ispezionato per tutta la sua lunghezza.

- Dopo il collegamento all'alimentazione gas, verificare con una soluzione saponosa che non vi siano perdite.

Collegamento elettrico

I collegamenti elettrici devono essere conformi alle norme locali.

- I dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatorio per legge.
- All'installazione occorre prevedere un organo di interruzione omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito esclusivamente con un cavo avente caratteristiche identiche a quello originale fornito di serie (tipo H05V2V2-F T90°C o H05RR-F). Questa operazione deve essere eseguita dal servizio di assistenza tecnica.
- Non utilizzare prolunghie.
- **Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni derivanti dalla mancata osservazione delle norme sopra indicate.**



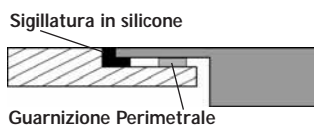
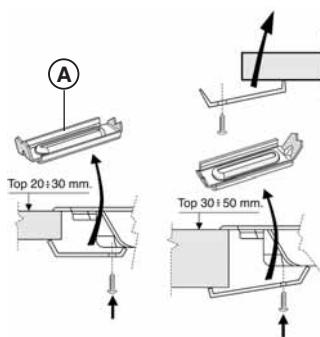
Montaggio

1. Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.
2. Posizionare il piano all'interno dell'apertura praticata secondo le dimensioni indicate nella scheda prodotto.
3. Per bloccare il piano di cottura, utilizzare le staffe (A) in dotazione, fissarle con le apposite viti in modo di adattare allo spessore.

Sigillatura perimetrale

- Posizionare la guarnizione sulla flangia di appoggio.
- Si raccomanda di eseguire la sigillatura perimetrale per evitare infiltrazioni di liquidi che potrebbero danneggiare il prodotto o il piano di lavoro.

Attenzione: il cavo di alimentazione elettrica deve avere una lunghezza tale da consentire l'estrazione del piano di cottura verso l'alto.



Adattamento ai diversi tipi di gas

In caso di utilizzazione con un gas diverso da quello indicato sulla targhetta matricola e sull'etichetta arancione posta sulla parte posteriore del piano di cottura, è necessario sostituire gli iniettori; nel caso del bruciatore Wok, provvedere a regolare l'aria primaria (vedi tabella iniettori).

La targhetta arancione va rimossa e conservata insieme alle istruzioni d'uso.

Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicate sulla scheda prodotto.

- Per la sostituzione degli iniettori rivolgersi al Servizio Assistenza o ad un tecnico qualificato.

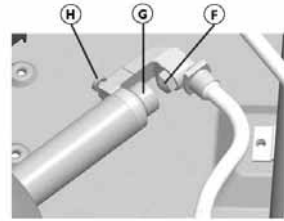
- Gli iniettori non forniti a corredo vanno richiesti al Servizio Assistenza.
- Regolare i minimi dei rubinetti.

Nota: Con i gas di petrolio liquefatto (G30/G31) la vite di regolazione del minimo (by-pass) deve essere avvitata a fondo. Se si dovesse verificare una progressiva difficoltà nella rotazione delle manopole, avvisare il Centro Assistenza autorizzato che, accertata la difettosità del rubinetto, provvederà alla sua sostituzione.

Sostituzione degli iniettori

(Per il tipo vedere tabella nella scheda prodotto)

Per cambiare l'iniettore del bruciatore doppia corona wok, è necessario rimuovere il fondo del piano cottura, rimuovendo le staffe di installazione. **L'operazione deve essere rigorosamente effettuata dal servizio di assistenza tecnica.**



RIMOZIONE INIETTORE PRINCIPALE

Rimuovere l'iniettore (F), utilizzando una chiave da 10 mm. Per regolare la posizione (X) del manicotto entrata gas (G) rispetto all'iniettore allentare la vite di fissaggio (H).

RIMOZIONE INIETTORE SECONDARIO

Rimuovere l'iniettore (I), utilizzando una chiave da 12 mm. Non occorre regolare la posizione (Y) del manicotto entrata gas (L) rispetto all'iniettore. Lasciarlo a fondo corsa, corrispondente alla dimensione riportata nella tabella iniettori.

MONTAGGIO BRUCIATORE WOK

Per il montaggio del bruciatore wok doppia corona, inserire nell'ordine, anello bruciatore (A), l'anello di copertura estetico (B), spartifiamma esterno (C), spartifiamma interno (D)



Regolazione del minimo dei rubinetti

Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola e intervenire sulla vite presente sul rubinetto come segue:

- avvitare per ridurre l'altezza della fiamma (-)
- svitare per aumentare l'altezza della fiamma (+)

La regolazione del minimo deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione di minimo (fiamma piccola) 🔥 .

- Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.

- Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima (🔥) alla posizione minima 🔥 per verificare la stabilità della fiamma.

Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.



Pulizia generale

Per una buona conservazione del vostro piano di cottura, è necessario pulirlo, rimuovendo eventuali residui di cibo, al termine di ogni utilizzo.

Prima di qualsiasi intervento di pulizia, disinserire il piano di cottura dalla rete elettrica e attendere che si sia raffreddato.

Pulizia della superficie del piano di cottura:

Superficie in acciaio inox

- la superficie in acciaio inox può rimanere macchiata se a contatto per lungo tempo con acqua molto calcarea o con detergenti troppo aggressivi. Si consiglia di asciugare prontamente eventuali traccimazioni (acqua, sugo, caffè, ecc.). Lavare con acqua tiepida e detergente neutro, risciacquare e asciugare accuratamente con uno straccio morbido o con un panno in pelle. Nel caso di sporco difficile, usare esclusivamente i prodotti specifici per l'acciaio normalmente reperibili in commercio.
- non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- non usare pulitori a vapore.
- non utilizzare prodotti infiammabili.
- evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

Pulizia e manutenzione componenti piano di cottura

Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.

1. Lavare a mano con acqua calda e detersivo neutro non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturato.

Lo spartifiamma interno (D) del bruciatore WOK è realizzato in vero ottone ed è soggetto a naturale brunitura quando viene riscaldato. Si consiglia di pulirlo ad ogni utilizzo con detergenti specifici per le parti in ottone, reperibili in commercio.

Per la pulizia dello spartifiamma esterno (C) utilizzare acqua calda e detersivo neutro. Non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi o pagliette per non danneggiare lo speciale rivestimento superficiale.

2. risciacquare ed asciugare accuratamente.
3. rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle loro sedi.

4. assicurarsi, nel riposizionare le griglie, che la zona appoggio pentole sia centrata con il bruciatore.

Nota: nei modelli dotati delle candeline di accensione elettrica e delle termocoppie di sicurezza occorre procedere ad una accurata pulizia della parte terminale per assicurarne il buon funzionamento. Controllarle frequentemente e, se necessario, pulirle con uno straccio umido.

Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.

Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

Superficie in 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 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 accumulino 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

Può accadere che il piano di cottura non funzioni o funzioni male. Prima di chiamare l'assistenza, esaminare questa guida rapida al possibile tipo di inconveniente riscontrato.

Per sostituire il cavo di alimentazione contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Bruciatori e zone di cottura a gas

1. Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme. Verificare che:

- non ci siano interruzioni nella rete di alimentazione gas ed elettrica e, in particolare, che il rubinetto gas a monte del piano di cottura sia aperto.
- la bombola del gas liquido non si sia esaurita.
- le aperture di uscita del gas del bruciatore non siano ostruite.
- la parte terminale della candelina non sia sporca.
- tutte le parti che compongono il bruciatore siano posizionate correttamente.
- Non ci siano correnti d'aria in prossimità del piano.

2. La fiamma non rimane accesa. Verificare che:

- la manopola sia stata premuta a fondo durante l'accensione del bruciatore per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- le aperture del bruciatore non siano ostruite in corrispondenza della termocoppia.
- la parte terminale della termocoppia non sia sporca.
- la regolazione del minimo sia corretta (vedere paragrafo specifico).

3. I recipienti sono instabili. Verificare che:

- il fondo del recipiente sia perfettamente piano.
- il recipiente sia centrato sul bruciatore.
- le griglie non siano state invertite o posizionate male.


Se, nonostante tutti i controlli, il piano presenta ancora l'inconveniente da voi riscontrato, chiamare il Servizio Assistenza Tecnica autorizzato a voi più vicino.

Zone cottura ad induzione

Il piano non funziona

- Avete premuto i tasti di controllo seguendo le istruzioni fornite nella sezione "Uso del piano di cottura"
- 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 "E" oppure "ER", contattare il Servizio Assistenza Tecnica e menzionare la E o la ER sul display.
2. Se premendo il tasto di accensione del piano di cottura viene visualizzato uno dei codici seguenti: ER31, ER47, ER36, ER39, ER20, ER37, ER22, 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. In questo caso il display segna E2. Attendere qualche minuto che il piano si raffreddi.
4. In caso il controllo rilevi la pressione prolungata di uno o più tasti, . Questo messaggio può essere causato anche da oggetti posizionati impropriamente sulla zona comandi, o da residui alimentari, pulire con cura la zona comandi.

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 per un breve periodo anche dopo lo spegnimento del piano.

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza

Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".

1. 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.



Printed in Italy
11/06

5019 719 01120

