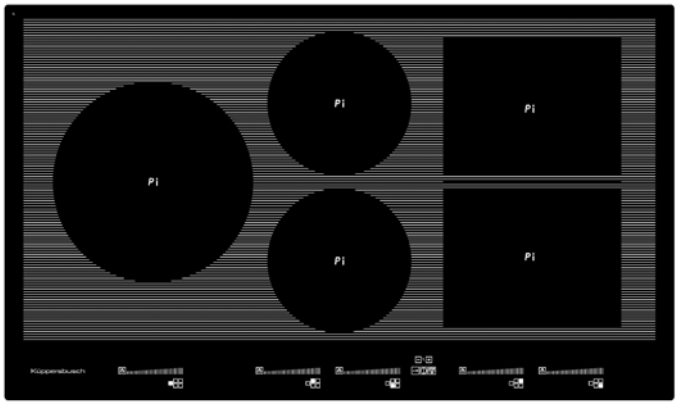
MANUALE D'USO

con istruzioni di montaggio

GB Instructions for use and installation

F Instructions d’utilisation et d’installation

EKI9852.1F



Küppersbusch

Küppersbusch-Kundendienst
Servizio d'assistenza tecnica / pezzi di ricambi

Germania:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Tel.: 0209 - 401631
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Siamo raggiungibili:
da lunedì a giovedì dalle ore 8.30 alle ore 18.00
venerdì dalle ore 8:30 alle ore 17.00

Fuori di questi orari di servizio, vi preghiamo di mandarci la comunicazione via E-mail o Fax.

Austria:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

Tel:: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Siamo raggiungibili:
da lunedì a giovedì dalle ore 8.00 alle ore 17.00

Fuori di questi orari di servizio, vi preghiamo di mandarci la comunicazione via E-mail o Fax.

Nota bene:
Affinché il nostro Servizio d'assistenza tecnica possa programmare con cura gli interventi e rendere disponibile i pezzi di ricambio necessari ci servono le -seguenti informazioni:
1 Il Vostro indirizzo preciso
2. Il numero telefonico ed eventualmente di fax
3. In che orari il nostro Servizio di Assistenza Tecnica puó venire a farvi visita?
4. La denominazione precisa del vostro apparecchio: N. del modello e di fabbricazione (cfr. targhetta di data o ricevuta)
5. La data di acquisto o consegna
6 La descrizione precisa del problema o della vostra richiesta di assistenza Vi preghiamo di tenere a portata di mano anche il vostro scontrino di acquisto.
In questo modo ci aiutate a lavorare in modo più efficace e di risparmiare tempo e costi.

.

Gentile Cliente,
Grazie per avere scelto il nostro piano di cottura a induzione KÜPPERSBUSCH.
Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura. Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

INDICE

SICUREZZA 4

PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 4
ISTRUZIONI DI SICUREZZA 4
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO 5
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO 5
ALTRE PRECAUZIONI 5

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 6

DATI TECNICI 6
PANNELLO DEI COMANDI 6

USO DEL PIANO DI COTTURA 6

USO DEL PIANO DI COTTURA 6

INDICAZIONE 6
VENTILAZIONE 7

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA 7

PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO 7
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE 7
LE FUNZIONI DEI SENSORI 7
"SLIDER" CAMPO SENSORICO PER LA ZONA DI COTTURA E SELEZIONE TIMER 8
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA 8
RILEVAMENTO PENTOLA 9
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO 9
FUNZIONE BOOSTER (LIVELLO POWER) 9
OROLOGIO TEMPORIZZATORE 10
COTTURA CON AVVIO RAPIDO 11
FUNZIONE PAUSA 11
FUNZIONE MEMORY 11
FUNZIONI DI MANTENIMENTO AL CALDO 12
BLOCCO DEL PIANO DI COTTURA/DEI SENSORI 12
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO 12

CONSIGLI PER LA COTTURA 13

RECIPIENTI DI COTTURA 13
DIMENSIONI DEI RECIPIENTI DI COTTURA 13
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA 14

PULIZIA E MANUTENZIONE 14

COSA FARE SE 15

TUTELA AMBIENTALE 16

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO 16

ALLACCIAMENTO ELETTRICO 17

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.

Istruzioni di sicurezza

La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.

- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, o con mancanza di esperienza, a meno che non venga loro data supervisione o istruzione riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Tenere sempre sotto sorveglianza tutti i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla zona di cottura, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE**! Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.

L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA ZONA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.
IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.

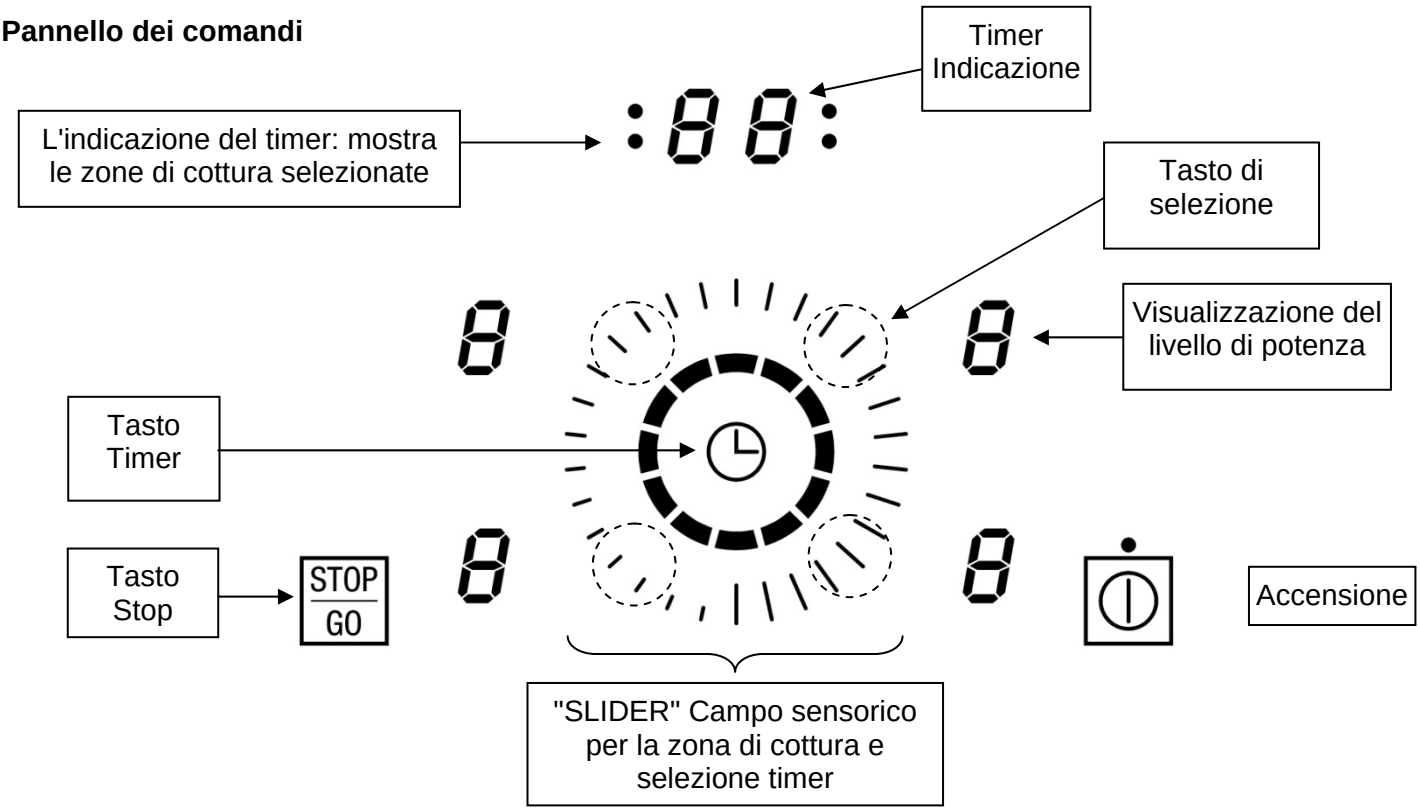
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Dati tecnici

Tipo	Potenza complessiva	Zone di cottura	Potenza nominale*	Potenza booster*	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
EKI9350.1F	7400 W	davanti a sinistra dietro a sinistra centro dietro a destra davanti a destra	1100 W 1400 W 2300 W 2300 W 1100 W	1400 W 2000 W 3000 W 3000 W 1400 W	90 mm 90 mm 110 mm 100 mm 90 mm

* Potenza media Le potenze massimali misurate possono cambiare a seconda delle dimensioni e del materiale della pentola e della rete locale

Pannello dei comandi



USO DEL PIANO DI COTTURA

USO DEL PIANO DI COTTURA

Indicazione

Indicazione	Definizione	Descrizione
0	Zero	Zona di cottura attivata
1…9	Livello di potenza	Selezione del livello
U	Nessun rilevamento pentole	Manca recipiente o non adatto
A	Cottura con avvio rapido	Potenza massima + cottura preliminare
E	Indicazione guasto	Anomalia dei dispositivi elettronici
H	Calore residuo	La zona di cottura è ancora calda
P	Booster	Funzione booster attivata.
U	Scaldavivande	Mantiene caldi i cibi a 70°C
II	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura

Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia.
Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

Prima del primo riscaldamento

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell'induzione

Sotto ogni zona di cottura si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla zona. La trasmissione di energia avviene solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
Sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili.

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate: pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta

La zona ad induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della zona di cottura.
Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

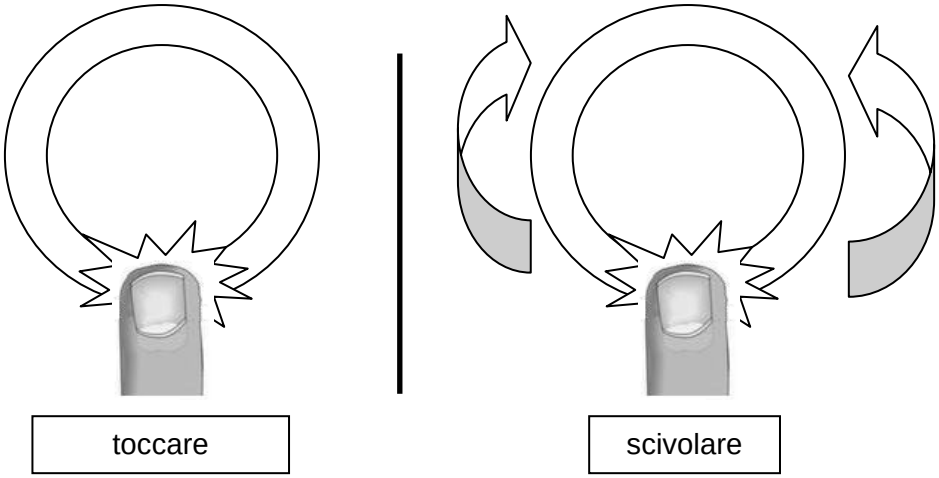
Le funzioni dei sensori

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

"SLIDER" Campo sensorico per la zona di cottura e selezione timer

Per primo selezionare la zona di cottura premendo col dito lo SLIDER accanto. Il display si illumina. Affinché la zona di cottura è attiva (display acceso) è possibile selezionare il livello di potenza, o toccando leggermente il campo sensorico con il dito o scorrendo sullo slider.
Aspettare alcuni secondi (l'illuminazione del display si riduce) prima di impostare il livello di potenza della prossima zona di cottura.



Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Accensione/spegnimento del piano di cottura:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere	Premere per 1 secondo ⏻	[0]
Spegnere	Premere ⏻	nessuna o [H]

- **Accensione/spegnimento delle zone di cottura:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezionare una zona	Toccare lo Slider in fronte all'indicazione delle zona desiderata	[0]
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [P]
Diminuire la potenza	Scivolare sullo Slider	da [P] a [1]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino a [0] o premere direttamente 0	[0] o [H] [0] o [H]

Per selezionare un'altra zona si deve aspettare fino a che non è più segnata una indicazione.
Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

Rilevamento pentola

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone di nuovo il recipiente di cottura. La zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [U].

Indicatore del calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [H] per il calore residuo. Il simbolo [H] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. **Pericolo di ustionarsi!**

Funzione booster (livello Power)

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di potenza elevata, ossia con una potenza maggiorata.
Se la funzioni booster è attivata, la zona di cottura si riscalda per 5 minuti con una potenza maggiorata [P]. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Accensione/spegnimento del booster :**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezione della zona	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	[0]
Attivare il livello power	Scivolare sullo Slider	da [0] a [P]
Disattivare il livello power	Scivolare sullo Slider	da [P] a [0]

- **Comando automatico della funzione booster (gestione della potenza):**

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima. Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo. A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.

Operazione	Altre zone di cottura (ad es.: livello di potenza 9)
[P] lampeggia	[9] cambia a [8] e lampeggia

Orologio temporizzatore

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 99 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezione della zona di cottura desiderata	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	[0]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	a [1] a [9]
Selezionare il timer	Premere [ ]	[00]
Impostare la durata	Premere [ ] scivolare sullo Slider	[10, 20, 30] [31, 32, 33]

La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare il timer:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezione della zona di cottura desiderata	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	Durata]
Selezionare il timer	Premere [ ]	Durata
Impostare la durata	Premere [ ]	[00]

- **Uso del timer come contaminuti:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere il piano di cottura	Premere [ ]	[0]
Selezionare il timer	Premere [ ]	[00]
Impostare la durata	Premere [ ] scivolare sullo Slider	[10, 20, 30] [31, 32, 33]

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico:**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [00] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare il sensore [ ].

Cottura con avvio rapido

Tutte le zone di cottura sono dotate di cottura con avvio automatico. Attivando questa funzione, la zona si riscalda con la massima intensità e successivamente si attiva la gradazione selezionata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione selezionata per continuare la cottura.

- **Attivare la cottura con avvio rapido:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider fino a [7]	[7] lampeggia con [A]
(ed es. « 7 »)	Scivolare e mantenere premuto per 3 secondi	

- **Spegnere la cottura con avvio rapido:**

È possibile disattivare la funzione cottura con avvio rapido e continuare con la cottura con un'altro livello oppure terminare completamente il processo di cottura.

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	**00:48**
2	**02:24**
3	**03:36**
4	**05:24**
5	**06:48**
6	**02:00**
7	**02:48**
8	**03:36**
9	**- : -**

Funzione Pausa

Tale funzione consente di arrestare temporaneamente e riattivare la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata.

- **Attivare /disattivare la funzione pausa:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere la funzione pausa	Premere per 3 secondi [ ]	[II] nell'indicazione
Spegnere la funzione pausa	Premere per 3 secondi [ ] e toccare lo Slider	Impostazioni precedenti

Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente tale valori. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni.

- Livelli di potenza delle zone di cottura
- Impostazioni timer delle zone di cottura
- Impostazioni della cottura con avvio rapido

- **Attivare la funzione Memory**
  - Accendere il piano di cottura (premere [ ])
  - In seguito premere entro 6 secondi[ ]]

I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.

Funzioni di mantenimento al caldo

La funzione mantiene i cibi al caldo a 70°C.

- **Accensione e spegnimento:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Funzione di mantenimento al caldo	Premere sullo Slider tra livello [0] e [1]	[U]
Spegnere	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]

Blocco del piano di cottura/dei sensori

Per evitare di **apportare involontariamente** modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [ ].

- **Attivazione del blocco dei sensori:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere il piano di cottura	Premere [ ]	[0] o [H]
Bloccare il piano di cottura	Premere [ ] e lasciare il dito su questo tasto, con l'altro dito premere 3 volte [ ]	[L]

- **Disattivazione del blocco dei sensori:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere il piano di cottura	Premere [ ]	[L]
Bloccare il piano di cottura	Premere [ ] e lasciare il dito su questo tasto, con l'altro dito Premere tre volte [ ]	[0] o [H]

Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato.

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

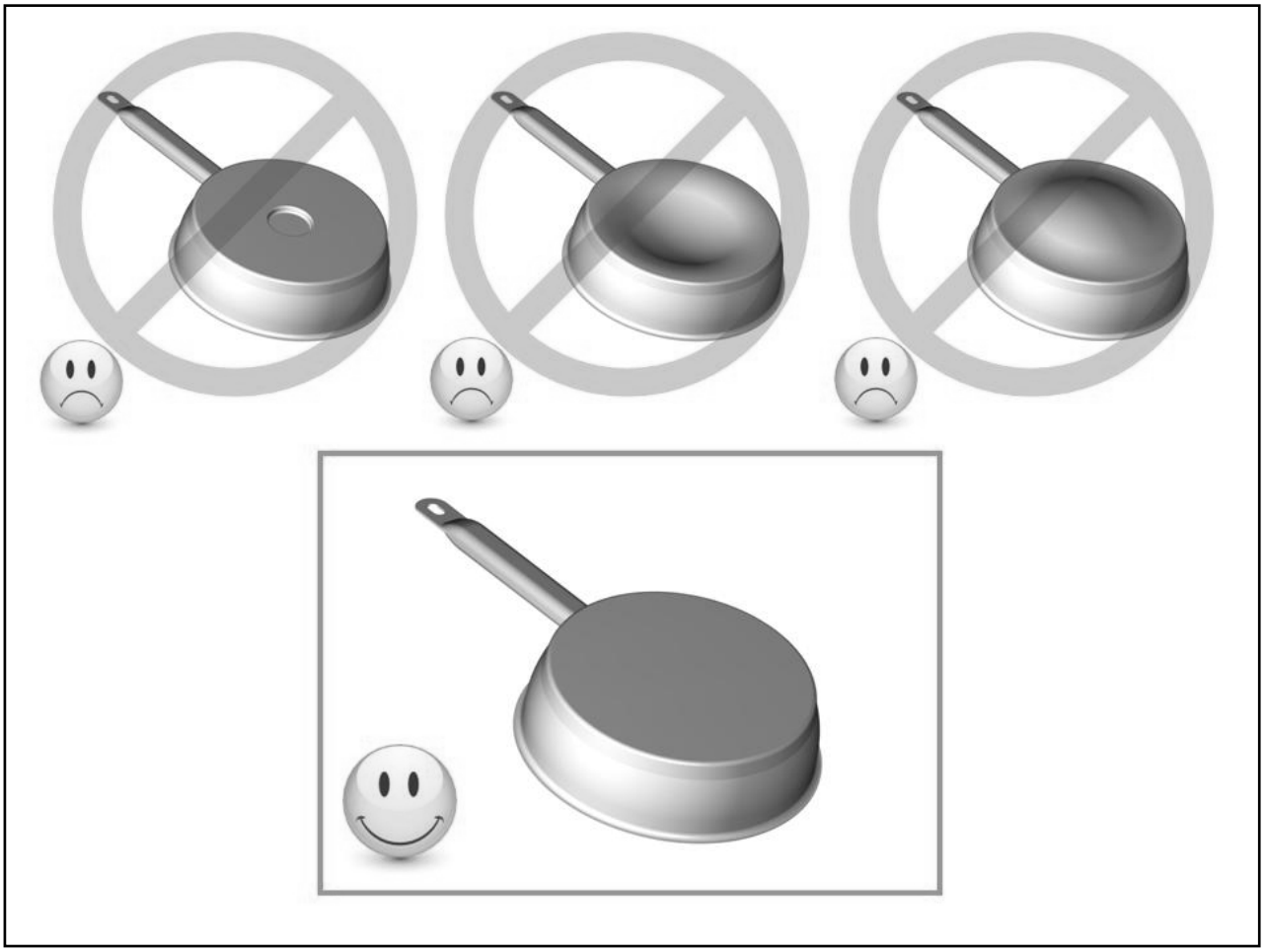
Materiali adatti: acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, cotto, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione.
Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione:

- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.



Dimensioni dei recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona.

Per il più elevato rendimento, centrare sempre bene il recipiente al centro della zona di cottura.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

1 - 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, yogurt
2 - 3	mettere in ammollo, scongelare, riscaldare	riso, prodotti congelati, pesce, verdura
3 - 4	cuocere con acqua	pesce, verdura, frutta
4 - 5	cuocere a calore moderato, cuocere con acqua, scongelare	pesce, verdura, pasta, cereali, legumi, cibo congelato
6 - 7	cuocere (di proseguimento)	carne, fegato, uova, salsiccia involtini, frittate
7 - 8	arrostire	pesce, bistecche, salsiccia, uova strapazzata
9	arrostire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate lenticchie
P e ,, !!	cuocere	elevate quantità d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!

Eliminare lo sporco regolarmente servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano.

- Spegnere il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

COSA FARE SE...

Il piano o le zone di cottura non si accendono:

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]:

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]:

- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono:

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura:

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura con avvio rapido non si attiva:

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9]

Nell'indicatore viene visualizzato [II]:

- Vedi voce: "Funzione Pausa".

Nell'indicatore viene visualizzato [L]:

- Leggere le indicazioni nel capitolo "Bloccaggio del piano di cottura".

Nell'indicatore viene visualizzato [U]:

- Vedi voce: "Funzione Mantenimento al caldo".

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

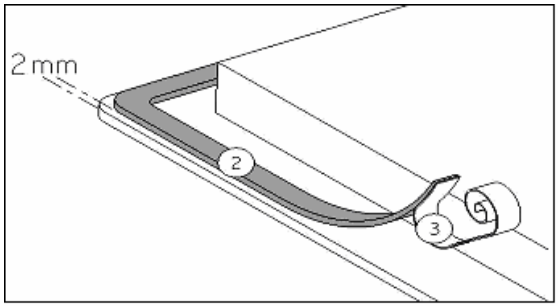
- Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

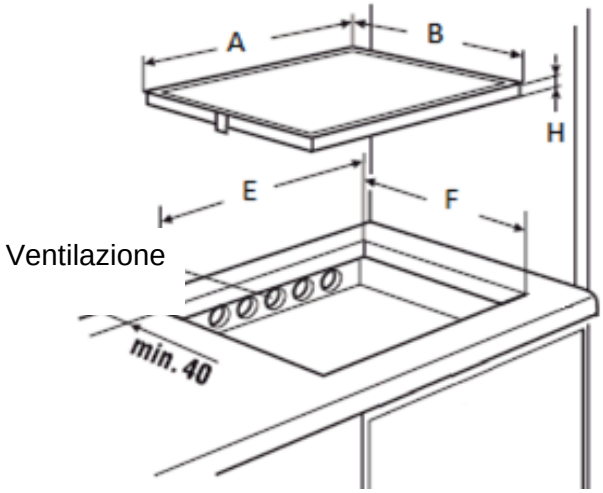
Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

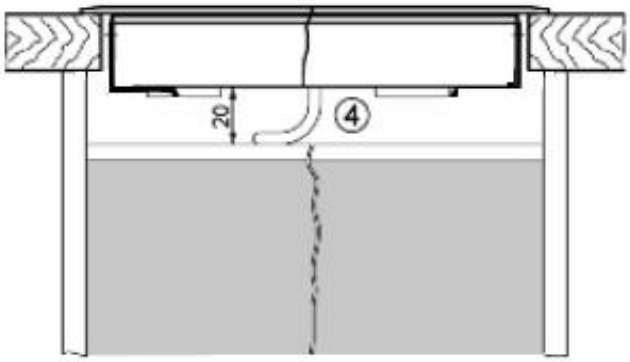
L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione:



Incollare la guarnizione a (2) 2mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).





Incasso :

- **Dimensioni d'incasso:**

	A	B	E	F	H
EKI9350.1F	900 mm	520 mm	810 mm	490 mm	54 mm

- **Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 40 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali**.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Solo apparecchi di questo tipo possono essere installati con un ampio spazio da un lato**. Attenzione! Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio**.
- Il piano di lavoro sotto quale l'apparecchio è installato, deve essere in grado di resistere a temperature fino a 75 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie, lavatrice o asciugatore.
- Garantire la presenza di **uno spazio di almeno 20 mm** al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 650 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- Le superfici di giunzione dei piani di lavoro dovranno essere sigillate con vernice speciale, caucciù di silicone o resina colata al fine di evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Incollare bene la guarnizione fornita.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone**! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

Ventilazione

- La parete posteriore del mobile inferiore deve essere aperta all'altezza dell'intaglio della superficie di lavoro per assicurare un'adeguata ventilazione.
- Occorre rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.
- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

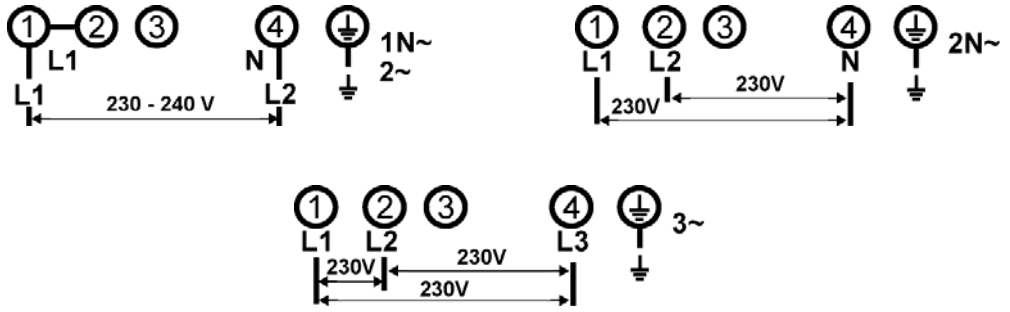
- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori, con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm. Sono validi gli interruttori-LS, i fusibili ed i relè.
- Un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione. I cavi di connessione devono esser perfettamente coperti.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz.
Collegare sempre il cavo di terra.
Rispettare il diagramma di connessione.
La targhetta dei dati è applicata sotto l'apparecchio. Per aprire l'apparecchio usare un cacciavite e inserirlo nell'apertura.

Rete	Allacciamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230V, 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V, 50/60Hz	2 fasi + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* secondo la norma EN 60 335-2-6/1990



Collegamento del piano di cottura

Per le diverse possibilità di allacciamento elettrico, usare i ponti di connessione in ottone situati nella scatola di collegamento.

Collegamento monofase 230V~1P+N
Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2.
Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4, la fase L al morsetto 1 o 2.

Collegamento bifase 400V~2P+N
Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4, la fase L1 al morsetto 1 e la fase L2 al morsetto 2.

Attenzione ! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.