

Master Kitchen

Piano cottura in vetroceramica

Manuale di Istruzioni / Installazione

MODELLO: MKHC 604 BK



Indice

1. Prefazione	3
1.1 Avvertenze di sicurezza	3
1.2 Installazione	3
1.2.1 Rischio di scosse elettriche	3
1.2.2 Rischio di ferite da taglio	3
1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza	3
1.3 Funzionamento e Manutenzione	6
1.3.1 Rischio di scosse elettriche	6
1.3.2 Rischi per la salute	6
1.3.3 Rischio di ustioni	6
1.3.4 Rischio di ferite da taglio	7
1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza	7
2. Introduzione al prodotto	9
2.1 Vista della parte superiore	9
2.2 Pannello di controllo	9
2.3 Informazioni sul prodotto	9
2.4 Principio di funzionamento	9
2.5 Prima dell'utilizzo del nuovo Piano cottura in Ceramica	10
2.6 Specifiche tecniche	10
3. Funzionamento del Prodotto	10
3.1 Comandi tattili	10
3.2 Scegliere le pentole giuste	11
3.3 Modalità di utilizzo	11
3.3.1 Cominciare a cuocere	11
3.3.2 Finire di cuocere	12
3.3.3 Blocco dei comandi	12
3.3.4 Controllo del Timer	12
3.3.5 Protezione da surriscaldamento	15
3.3.6 Avvertenza di calore residuo	15
3.3.7 Tempi di funzionamento predefiniti	16

4. Indicazioni di cottura	16
4.1 Suggerimenti utili	16
4.1.1 Cuocere a fuoco lento, cucinare il riso	16
4.1.2 Cuocere bistecche	16
4.1.3 Saltare in padella	16
5. Impostazioni di calore	17
6. Cura e Pulizia	17
7. Suggerimenti utili	18
8. Installazione	19
8.1 Scelta dell'attrezzatura di installazione.....	19
8.2 Prima di posizionare le staffe di fissaggio	21
8.3 Precauzioni.....	21
8.4 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	22

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di Sicurezza

La sicurezza dell'utente è importante per noi. Leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.
- Il collegamento a un buon sistema di cablaggio di terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può provocare scosse elettriche o morte.

1.2.2 Rischio di ferite da taglio

- Attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La scarsa attenzione può causare lesioni o tagli.

1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Non posizionare su questo apparecchio alcun materiale combustibile o prodotto in nessuna circostanza.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio.
- Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato seguendo queste istruzioni.

- L'apparecchio deve essere correttamente installato e messo a terra solo da personale adeguatamente qualificata.
- L'apparecchio deve essere collegato a un circuito fornito di interruttore di isolamento per una completa disconnessione dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o diritto al reclamo.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza solo se sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendone i pericoli coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo rappresentante o da persone qualificate per evitare pericoli.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Sulla superficie del piano cottura non devono essere posizionati oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non posizionare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.

- **AVVERTENZA:** la cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Rischio di scosse elettriche

- Non cuocere su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, staccare subito l'apparecchio dall'alimentazione di rete (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura a parete prima di pulirlo o eseguirne la manutenzione.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

1.3.2 Rischi per la salute

- Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaco o altri impianti elettrici (come le pompe di insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare la morte.

1.3.3 Rischio di ustioni

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno abbastanza calde da causare ustioni.
- Evitare che il corpo, i vestiti o altri oggetti diversi dalle pentole idonee entrino in contatto con il vetro a induzione fino a quando la superficie è fredda.
- Tenere lontano i bambini.

- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Controllare che le maniglie della pentola non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare ustioni e scottature.

1.3.4 Rischio di ferite da taglio

- Il bordo del piano cottura, affilato come un rasoio, rimane esposto quando la copertura di sicurezza viene retratta. Usare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La scarsa attenzione potrebbe causare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. In caso di trabocco dei liquidi, questi possono provocare fumo e riversamenti oleosi che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'apparecchio, poiché potrebbero essere interessati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone e il piano di cottura come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando i controlli tattili).
- Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento della pentola per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini in armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano di

cottura potrebbero essere gravemente feriti.

- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in uso.
- Bambini o persone con disabilità che limitano la loro capacità di usare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente che li supervisioni durante l'uso.
L'istruttore deve essere sicuro di poter utilizzare l'apparecchio senza pericolo per se stesso o l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non posizionare o far cadere pesi sul piano cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi frastagliati o trascinare padelle sulla superficie del vetro a induzione poiché ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare raschietti o altri detergenti abrasivi aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili quali: - cucine in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza o sottoposti a supervisione continua.

Congratulazioni

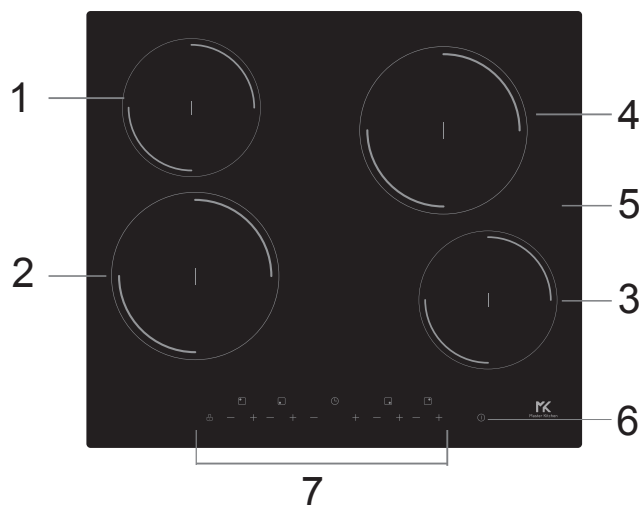
per l'acquisto del nuovo piano cottura in vetroceramica.

Consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo manuale di istruzioni / installazione al fine di comprenderne appieno installazione e utilizzo corretto. Per l'installazione, leggere la sezione apposita.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni / installazione per future consultazioni.

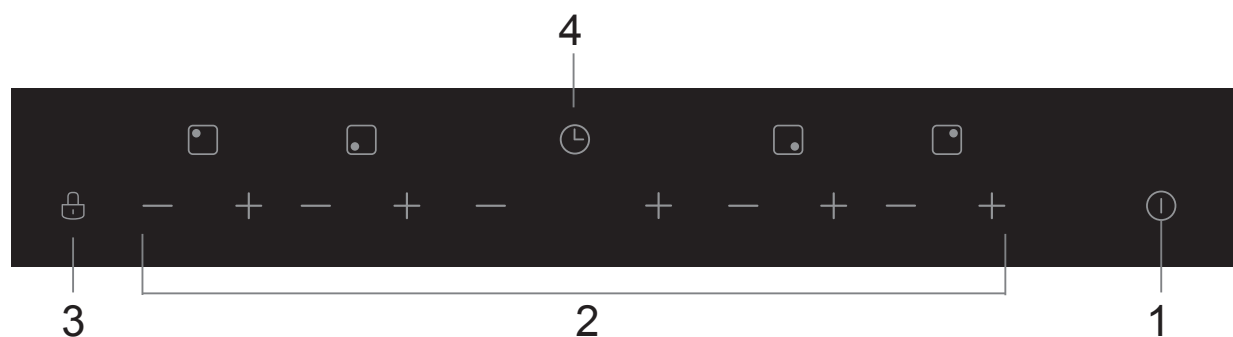
2. Introduzione al prodotto

2.1 Vista della parte superiore



1. zona Max. 1200 W
2. zona Max. 1800 W
3. zona Max. 1200 W
4. zona Max. 1800 W
5. Piastra in vetro
6. ON / OFF
7. Pannello di controllo

2.2 Pannello di Controllo



1. Controllo ON/OFF
2. Controlli di regolazione di potenza
3. Controllo di blocco tasti
4. Controlli di regolazione del timer

2.3 Informazioni sul prodotto

Il piano cottura in vetroceramica può soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie, ha prestazioni sicure e affidabili.

2.4 Principio di funzionamento

È possibile regolare la potenza di questo piano cottura in vetroceramica attraverso i controlli touch.

2.5 Prima dell'uso del piano cottura in vetroceramica

- Leggere questa guida, prestando attenzione in particolare alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura in vetroceramica.

2.6 Specifiche tecniche

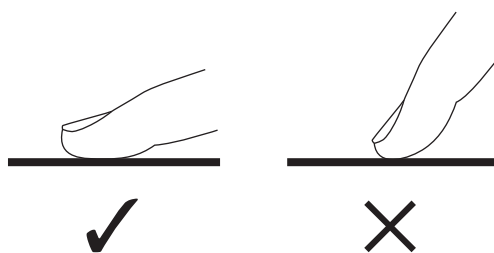
Piano cottura	MKHC 604 BK
Fornelli	4 Zone
Alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	5500-6600W
Dimensioni del prodotto D×W×H(mm)	590X520X55
Dimensioni di montaggio A×B (mm)	560X490

Peso e dimensioni possono variare. Poiché ci impegniamo costantemente per migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare specifiche e design senza preavviso.

3. Funzionamento del Prodotto

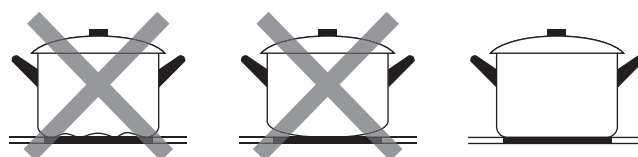
3.1 Comandi tattili

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello, non la punta del dito.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad es. un utensile o un panno) che li coprano. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei comandi.

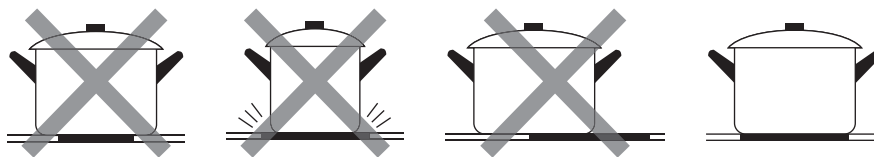


3.2 Scegliere le pentole giuste

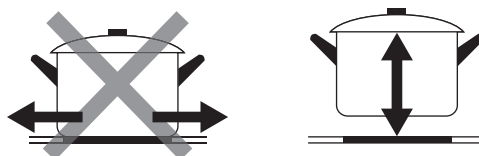
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o una base curva.



Assicurarsi che la base della padella sia liscia, appoggiata al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



Sollevere sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica: non farle scivolare o potrebbero graffiare il vetro.

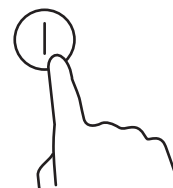


3.3 Modalità di utilizzo

3.3.1 Cominciare a cuocere

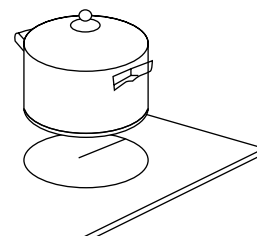
Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo quindi si spengono, indicando che il piano cottura in vetroceramica è entrato nella modalità standby.

Toccare il comando ON / OFF. tutti gli indicatori mostrano “-“



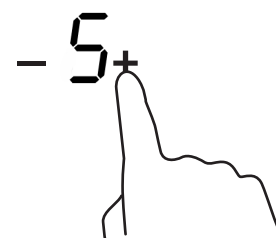
Posizionare una padella adatta sul fornello che si desidera utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



Selezionare la gradazione di calore toccando “-” o “+”.

- Se non si sceglie una gradazione di calore entro 1 min, il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. Ricominciare dal passaggio 1.
- È possibile modificare la gradazione di calore in qualsiasi momento durante la cottura.
- Il valore si regola tenendo premuto uno di questi pulsanti.

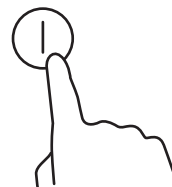


3.3.2 Finire di cuocere

Spegnere la zona di cottura scorrendo verso il basso su "0" o toccando insieme "-" e "+".



Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ON / OFF



Prestare attenzione alle superfici roventi



"H" mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la piastra ancora calda.



3.3.3 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON / OFF sono disabilitati.

Bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco	L'indicatore del timer visualizzerà "Lo"
Sbloccare i comandi	
Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia acceso Toccare e tenere premuto il comando di blocco per un po'.	

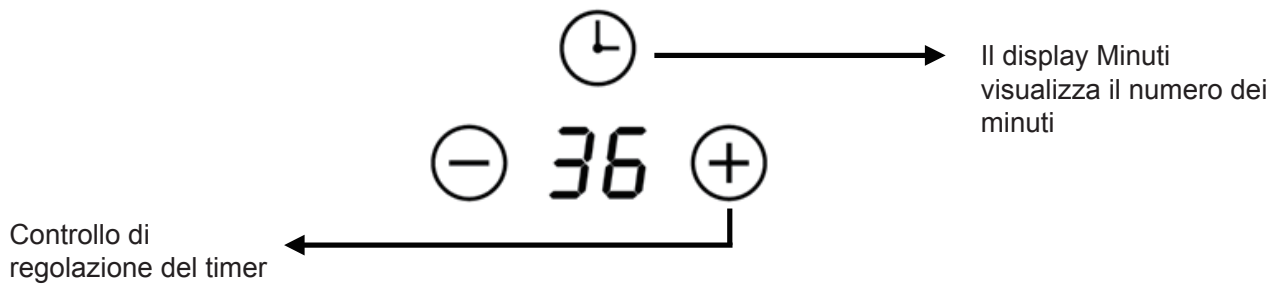
Quando il piano cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON / OFF , è possibile spegnere il piano cottura in vetroceramica con ON/OFF  in caso di emergenza, ma prima sbloccare il piano di cottura per la successiva operazione.

3.3.4 Controllo del Timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- a) Come conta-minuti. In questo caso, il timer non disattiva alcun fornello quando il tempo impostato è scaduto.
 - b) per spegnere uno o più fornelli allo scadere del tempo impostato.
- Il tempo massimo del timer è di 99 minuti

Panoramica del Timer



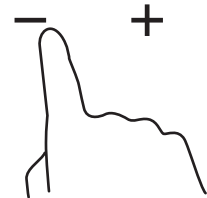
a) Usare il Timer come conta-minuti

Se non si seleziona alcun fornello

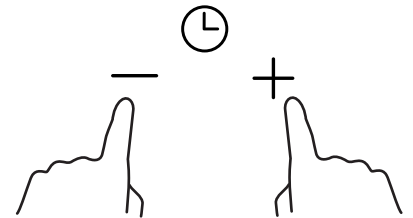
Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona alcun fornello.

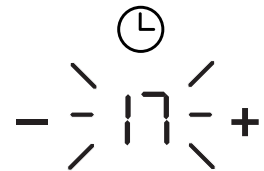
Regola l'impostazione del timer toccando i controlli "-" o "+". L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato sul display del timer



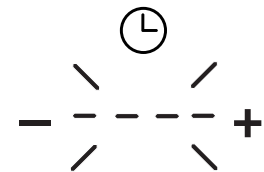
Toccando insieme "-" e "+", il timer viene annullato e "-" apparirà nella visualizzazione dei minuti.



Impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



Il cicalino emette un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "-" al termine del tempo di impostazione.



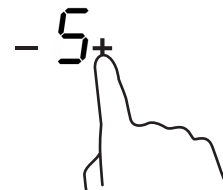
Suggerimento:

- Toccare il comando "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare di 1 minuto.
- Toccare e tenere premuto il controllo "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
- Se il tempo di impostazione supera i 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti.

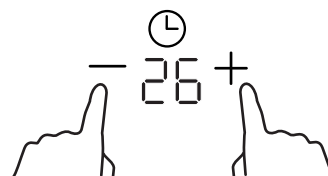
b) Impostazione del timer per disattivare uno o più fornelli

Impostare un fornello

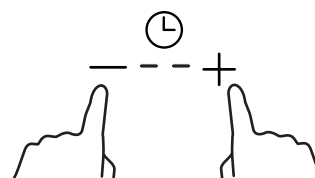
Toccare ⊖ o ⊕ del fornello corrispondente per cui si vuole impostare il timer.



Impostare il tempo toccando o il controllo del timer



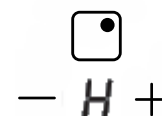
Toccano insieme “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato “- -”.



Quando il tempo è impostato, inizierà il conto alla rovescia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi

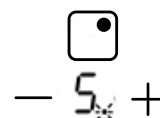


Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente. Il display mostrerà “H” che significa caldo;



Nota:

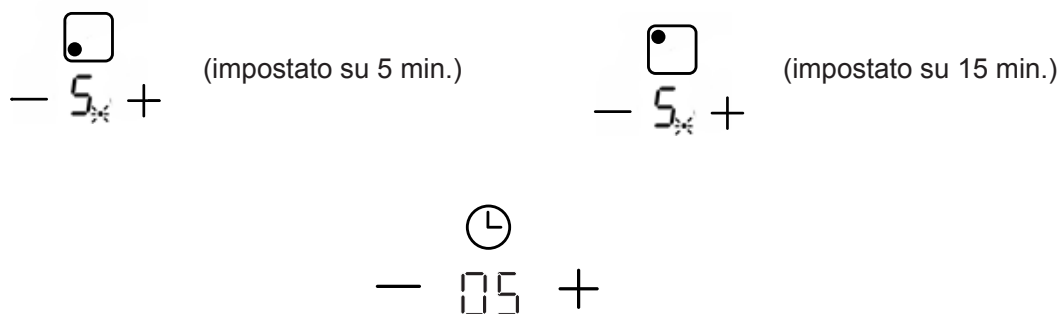
- Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina per indicare che la zona è selezionata.
- Se si desidera modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, è necessario iniziare dal passaggio 1.
- Il metodo per impostare due fornelli è lo stesso descritto sopra.



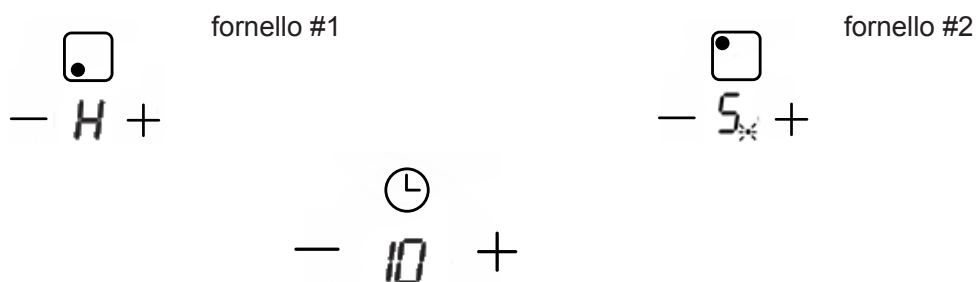
Impostazione del timer per disattivare più di un fornello

- Se più di un fornello utilizza questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso. (ad es. tempo di impostazione fornello #1 di 5 minuti, tempo di impostazione fornello #2 di 15 minuti, l'indicatore del timer mostra “5”).

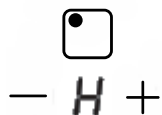
NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà.



b). Una volta scaduto il conto alla rovescia, il fornello corrispondente si spegne. Quindi il timer visualizzerà i nuovi min. e il punto del fornello corrispondente lampeggerà.

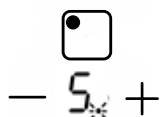


c). Allo scadere del timer di cottura, il fornello corrispondente si spegne automaticamente.



Nota:

1) Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina per indicare che il fornello è selezionato.



2) Se si desidera modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, è necessario iniziare dal passaggio 1.

3.3.5 Protezione da surriscaldamento

Il sensore di temperatura incorporato può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura in vetroceramica si spegnerà automaticamente.

3.3.6 Avvertenza di calore residuo

Quando il piano di cottura è in funzione da tempo, rimane del calore residuo. La lettera "H" avverte di evitare il contatto.

3.3.7 Tempi di funzionamento predefiniti

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica ogni volta che si dimentica di spegnere un fornello. I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Indicazioni di cottura



Prestare attenzione quando si frigge che l'olio e il grasso non si scaldino troppo rapidamente, in particolare se si utilizza PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò comporta grave rischio di incendio.

4.1 Suggerimenti di cottura

- Quando il cibo bolle, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cuocere a una temperatura elevata e ridurre l'impostazione quando il cibo è caldo.

4.1.1 Cuocere a fuoco lento, cucinare il riso

- La cottura a fuoco lento si verifica al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per deliziose zuppe e teneri stufati perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo il cibo. Anche le salse a base di uova e farina dovrebbero essere cotte al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune ricette, inclusa la cottura del riso con il metodo di assorbimento, potrebbero richiedere un'impostazione superiore a quella più bassa per garantire che il cibo sia cotto correttamente nel tempo consigliato.

4.1.2 Cuocere bistecche

Per cucinare succose bistecche saporite:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella a base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda, quindi adagiare la carne nella padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da circa 2 - 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare quanto è cotta: più solida significa "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti per lasciare che diventi tenera prima di servirla.

4.1.3 Saltare in padella

1. Scegliere un wok a base piatta compatibile con fornello a ceramica o una padella larga.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e gli utensili. La frittura dovrebbe essere veloce. Se si cucinano grandi quantità, cuocere il cibo in piccole quantità più numerose.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.

4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla calda.
5. Friggere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, mettere il fornello su un livello più basso, riposizionare la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che si scaldino.
7. Servire immediatamente.

5. Impostazioni di calore

Le impostazioni suggerite sono solo indicative. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo cucinato. Sperimentare con il piano cottura in ceramica per trovare le impostazioni più adatte a ogni ricetta.

Impostazione di calore	Adatto per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> ● riscaldare delicatamente piccole quantità di cibo ● sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente ● sobbollire delicatamente ● cottura lenta
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ● riscaldare ● cottura a fuoco lento ● cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> ● pancake
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> ● verdure saltate ● cuocere la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> ● friggere ● sbollentare ● portare la zuppa a ebollizione ● portare l'acqua a ebollizione

6. Cura e pulizia

Impostazione di calore	Adatto per	Adatto per
Sporco quotidiano sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dal cibo o traboccamento non zuccherino sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piano cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non rovente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quando l'alimentazione del piano di cottura viene staccata, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda" ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fare molta attenzione. ● Strumenti di raschiatura duri, alcuni raschiatori in nylon e detersivi aggressivi / abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o lo strumento sono adatti. ● Non lasciare residui di detergente sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.

Impostazione di calore	Adatto per	Adatto per
Cibo riversato, sciolto, e residui zuccherini sul vetro	<p>Rimuoverli immediatamente con una spugnetta, una spatola o un raschietto adatto a piani cottura in vetroceramica, ma fare attenzione alle superfici calde dei fornelli:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione dal piano di cottura a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare lo sporco su zone fredde del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o rimuoverlo con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da colate e cibi zuccherati o riversamenti il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di ferite da taglio: quando la copertura di sicurezza viene retratta, si scopre il margine tagliente, affilato come un rasoio. Maneggiare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Riversamenti sui controlli tattili	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerli il piano cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita 3. Pulire l'area di controllo tattile con una spugna o un panno umido pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, mentre i controlli tattili potrebbero non funzionare quando è presente del liquido. Assicurarsi di asciugare l'area di controllo tattile prima di riaccendere il piano cottura.

7. Suggerimenti utili

Problema	Possibili cause	Che cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Assenza di alimentazione.	Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente in casa o nella zona. Se il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I controlli tattili non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sblocca i comandi. Consultare la sezione "Uso del piano cottura in ceramica" per istruzioni.
I controlli tattili sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sui comandi o forse è stata usata la punta del dito per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area di controllo tattile sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito quando si toccano i controlli.
Il vetro si è graffiato.	<p>Pentole con bordi ruvidi.</p> <p>Prodotti per la pulizia o abrasivi non idonei, abrasivi.</p>	<p>Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vd. "Scelta delle pentole giuste".</p> <p>Vd. "Cura e pulizia".</p>
Alcune padelle crepitano o scricchiolano.	Ciò può essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso)	Ciò normale per alcune pentole e non rappresenta un difetto.


8. Installazione

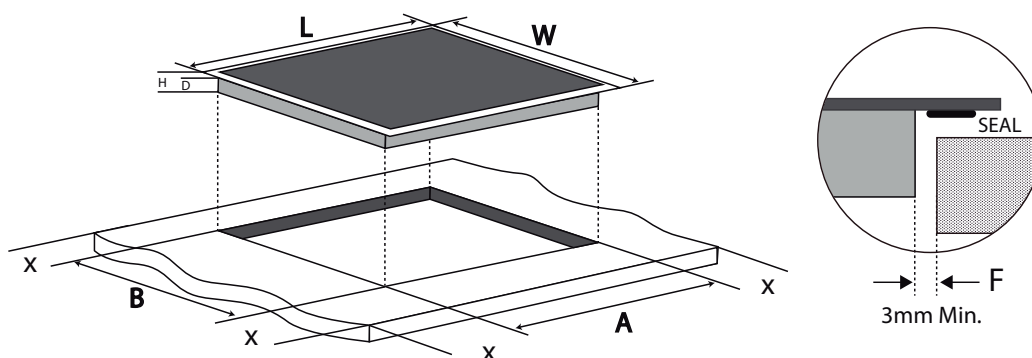
8.1 Scelta dell'attrezzatura di installazione

1. Tagliare la superficie di lavoro in base alle dimensioni mostrate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'uso, è necessario conservare uno spazio minimo di 50 mm attorno al foro.


Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare materiale di superficie di lavoro resistente al calore e isolato (legno e materiali fibrosi o igroscopici simili non devono essere usati come materiale di superficie di lavoro se non impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni maggiori dovute alla radiazione di calore dalla piastra di cottura. Come mostrato di seguito:

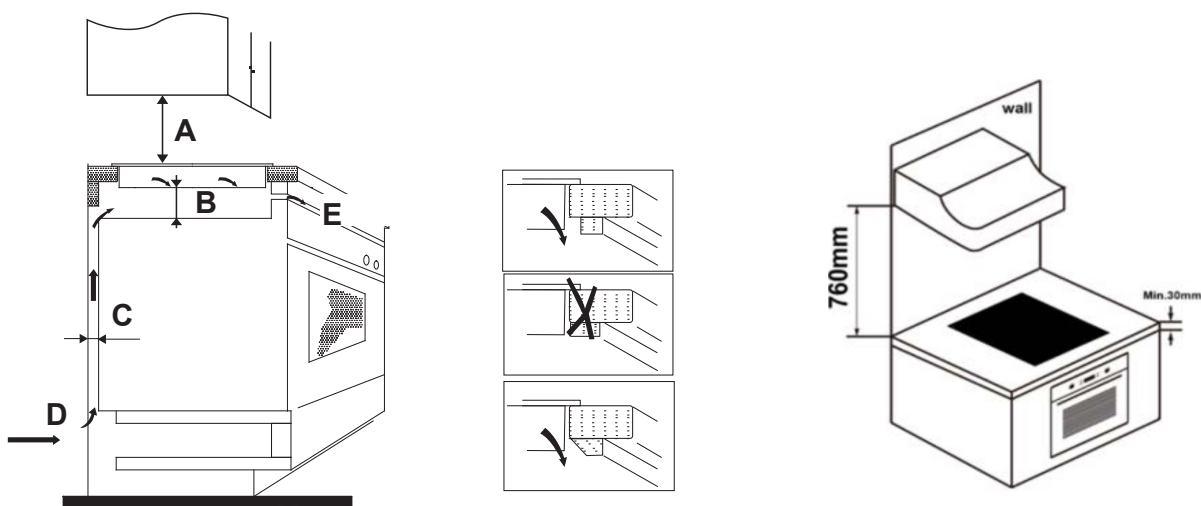
 Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano di cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia in buone condizioni. Come mostrato di seguito.

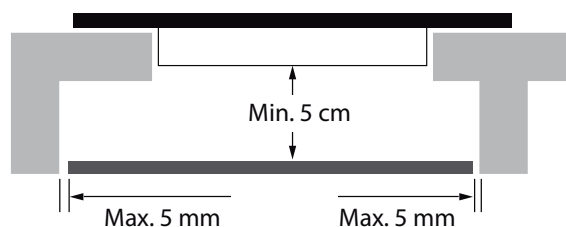
 Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e il mobile sopra la piastra di cottura dovrebbe essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5mm

AVVERTENZA: Assicurare un'adeguata ventilazione

Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Al fine di evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano di cottura o di ottenere scosse elettriche non prevedibili durante il lavoro, è necessario posizionare un inserto di legno, fissato con viti, a una distanza minima di 50 mm dalla parte inferiore del piano di cottura. Vedi immagine sotto.



Ci sono fori di ventilazione intorno al piano di cottura. È **NECESSARIO** assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro quando si posiziona il piano di cottura.

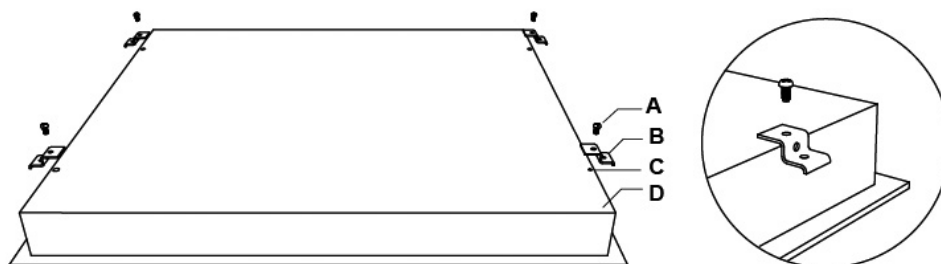


- Essere consapevoli del fatto che la colla che unisce il materiale plastico o di legno ai mobili, deve resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare il distacco dei pannelli.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di resistere a una temperatura di 90°C.

8.2 Prima di posizionare le staffe di fissaggio

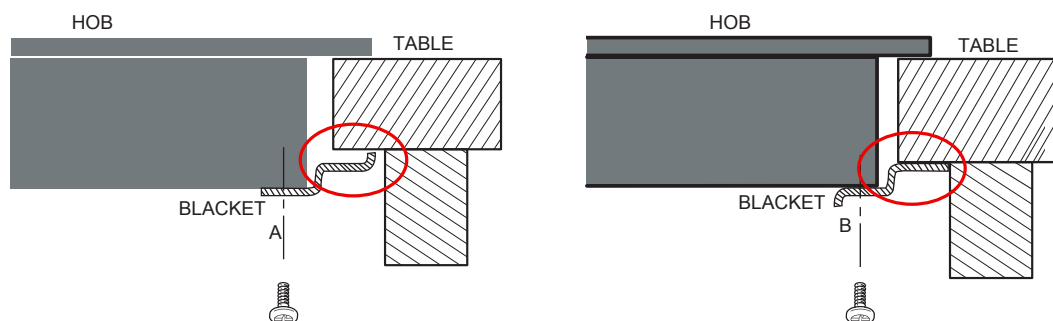
L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi sporgenti dal piano di cottura.

Fissare il piano di cottura sul piano di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano di cottura (vedere la figura) dopo l'installazione.



A	B	C	D
vite	staffa	Foro della vite	base

Regolare la posizione della staffa in base allo spessore del piano di lavoro.



In ogni caso, le staffe non possono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedi foto).

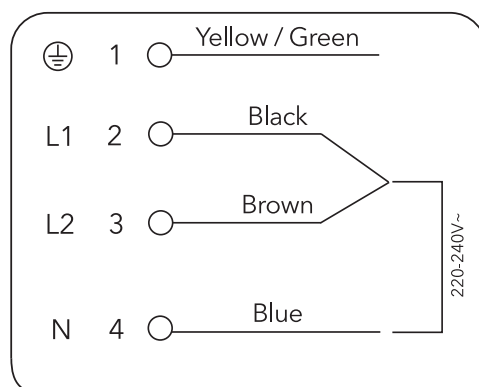
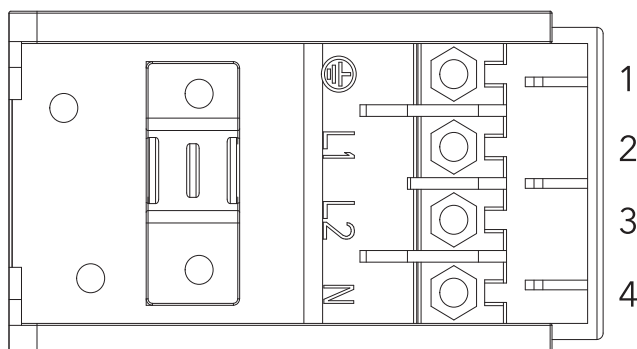
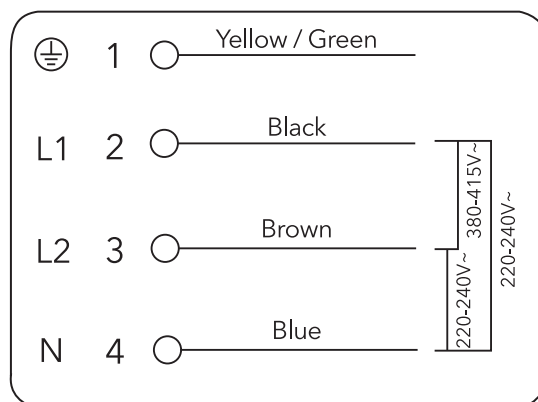
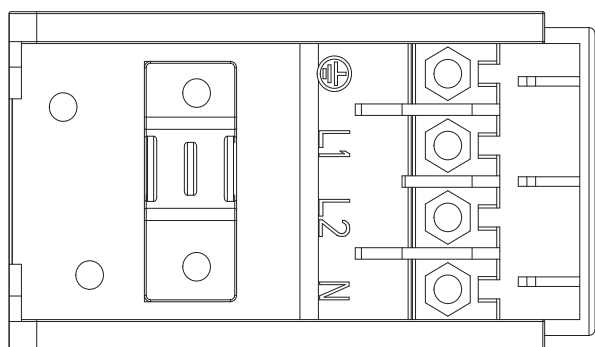
8.3 Precauzioni

1. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura in vetroceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici rotanti.
3. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato in modo tale da garantire una migliore radiazione termica per aumentarne l'affidabilità.

4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra la superficie di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare un pulitore a vapore.

8.4 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con lo standard pertinente o un interruttore unipolare. Il metodo di connessione è mostrato di seguito.



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questo dovrebbe essere fatto da un tecnico del Servizio di Assistenza Clienti mediante strumenti adeguati, in modo da evitare incidenti.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione di rete, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il collegamento elettrico corretto e che sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.



La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano di cottura non sono accessibili dopo l'installazione.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria la raccolta differenziata di tale rifiuto per sottoporlo a trattamento speciale.

Questo elettrodomestico è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo che questo elettrodomestico verrà smaltito correttamente, si contribuisce a evitare qualsiasi eventuale danno all'ambiente e alla salute umana che potrebbe altrimenti essere causato qualora lo smaltimento avvenisse in modo errato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere conferito presso un centro di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento dei rifiuti speciale. Per ulteriori informazioni riguardo al trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.