



---

[ it ] Istruzioni di montaggio e D'uso

---

[ en ] Instructions for installation and use

---

[ fr ] Prescriptions de montage et mode D'emploi

---

[ de ] Montage- und Gebrauchsanweisung

---

[ nl ] Montagevoorschriften en Gebruiksaanwijzing

---

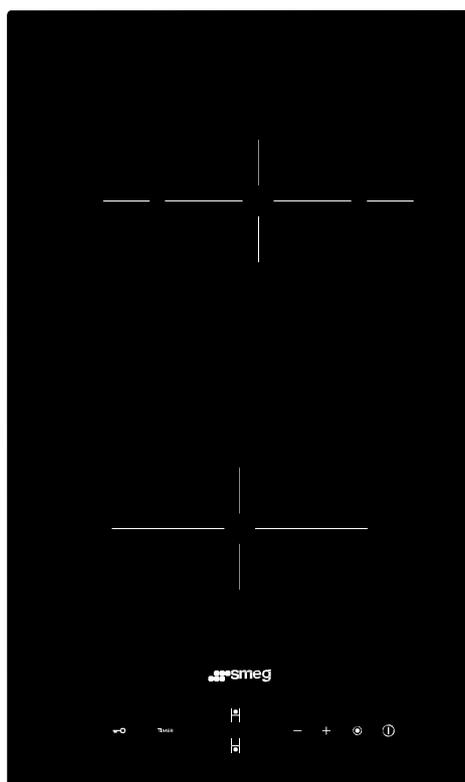
[ es ] Montaje y modo de empleo

---

[ cn ] 电陶炉使用/安装说明

---

MODELLO: SE232TD



# Indice

<b>1.</b>	<b>Introduzione</b> .....	<b>3</b>
1.1	Avvertenze generali di sicurezza .....	3
1.2	Installazione .....	3
1.2.1	Folgorazione .....	3
1.2.2	Pericolo di ferite da taglio .....	3
1.2.3	Istruzioni importanti ai fini della sicurezza .....	3
1.3	Uso e manutenzione .....	4
1.3.1	Folgorazione .....	4
1.3.2	Rischi per la salute .....	5
1.3.3	Rischio dovuto a superfici roventi .....	5
1.3.4	Pericolo di ferite da taglio .....	5
1.3.5	Istruzioni importanti ai fini della sicurezza .....	5
<b>2.</b>	<b>Presentazione del prodotto</b> .....	<b>7</b>
2.1	Vista dall'alto .....	7
2.2	Quadro comandi .....	7
2.3	Informazioni sul prodotto .....	7
2.4	Principio di funzionamento .....	8
2.5	Prima di utilizzare il suo nuovo piano di cottura in ceramica .....	8
2.6	Specifiche tecniche .....	8
<b>3.</b>	<b>Funzionamento del prodotto</b> .....	<b>8</b>
3.1	Comandi sensibili al tatto .....	8
3.2	Scelta della giusta batteria da cucina .....	9
3.3	Modalità d'uso .....	9
3.3.1	Inizio cottura .....	9
3.3.2	Fine cottura .....	10
3.3.3	Uso della funzione Zona doppia .....	11
3.3.4	Bloccaggio dei comandi .....	12
3.3.5	Comando timer .....	12
3.3.6	Protezione dalla temperatura eccessiva .....	14
3.3.7	Avviso di calore residuo .....	15
3.3.8	Tempi di funzionamento predefiniti .....	15
<b>4.</b>	<b>Linee guida per la cottura</b> .....	<b>15</b>
4.1	Suggerimenti per la cottura .....	15
4.1.1	Sobbollimento, cottura del riso .....	15
4.1.2	Grigliatura di una bistecca .....	15
4.1.3	Per friggere al salto .....	16
<b>5.</b>	<b>Impostazioni di calore</b> .....	<b>16</b>
<b>6.</b>	<b>Cura e pulizia</b> .....	<b>17</b>
<b>7.</b>	<b>Consigli e suggerimenti</b> .....	<b>18</b>
<b>8.</b>	<b>Installazione</b> .....	<b>19</b>
8.1	Scelta delle attrezzature di installazione .....	19
8.2	Prima di posizionare la staffe di fissaggio .....	21
8.3	Avvertenze precauzionali .....	22
8.4	Collegamento del piano di cottura all'alimentazione elettrica di rete .....	22

# 1. Introduzione

## 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

La sicurezza degli utenti è per noi importante. Leggere le seguenti informazioni prima di utilizzare il piano di cottura.

## 1.2 Installazione

### 1.2.1 Folgorazione

- Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica di rete prima di eseguire qualsiasi lavoro o intervento di manutenzione su di esso.
- È essenziale e obbligatorio il collegamento a un impianto di messa a terra efficiente.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questa raccomandazione può essere causa di folgorazione con esito anche fatale.

### 1.2.2 Pericolo di ferite da taglio

- Fare attenzione - i bordi di lamiera pannello sono affilati.
- La mancata adozione della necessaria attenzione può essere causa di lesioni o ferite da taglio.

### 1.2.3 Istruzioni importanti ai fini della sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai alcun materiale o prodotto combustibile su questo elettrodomestico.
- Rendere disponibili le presenti informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbero comportare una riduzione dei costi di installazione.
- Onde evitare di correre pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle presenti istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato e collegato alla messa terra in modo corretto da una persona opportunamente qualificata.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito che incorpori un sezionatore che fornisca un completo scollegamento dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione corretta dell'elettrodomestico potrebbe rendere nullo ogni diritto di garanzia o richiesta di risarcimento.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali ovvero prive di esperienza e conoscenza purché sorvegliate o sia stati istruiti all'utilizzo dell'elettrodomestico in modo sicuro e comprendano i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo incaricato per l'assistenza o da persone parimenti qualificate onde evitare di correre pericoli.
- Avvertenza: Per le superfici dei piani di cottura in vitroceramica o materiale analogo che proteggono parti sotto tensione, se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di folgorazione
- Non si devono collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura in quanto possono arroventarsi
- Non si deve utilizzare un pulitore a vapore.
- Non utilizzare una pulitore a vapore per pulire il piano di cottura.
- L'elettrodomestico non è destinato all'uso per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando a parte.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Una cottura breve deve essere sorvegliata continuamente.
- AVVERTENZA: La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può dare luogo a incendi. Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e poi coprire la fiamma, per esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

## **1.3 Uso e manutenzione**

### **1.3.1 Folgorazione**

- Non utilizzare un piano di cottura spezzato o incrinato. Se la superficie del piano di cottura dovesse spezzarsi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'elettrodomestico scollegando l'alimentazione di rete (mediante l'interruttore sulla parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura mediante l'interruttore sulla parete prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.

- La mancata osservanza di questa raccomandazione può essere causa di folgorazione con esito anche fatale.

### **1.3.2 Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico p conforme alle norme in materia di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, i portatori di pacemaker o altri ausili protesici di tipo elettrico (come i microinfusori per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'ausilio protesico prima di utilizzare questo elettrodomestico per accertarsi che i loro ausili protesici non saranno influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questa raccomandazione può avere conseguenze fatali.

### **1.3.3 Rischio dovuto a superfici roventi**

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo elettrodomestico si scaldano abbastanza da provocare ustioni.
- Evitare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto diverso dagli utensili da cucina idonei vengano a contatto con il vetro di induzione finché la superficie non si raffredda.
- Tenere lontano i bambini.
- I manici dei tegami possono essere molto caldi da toccare. Verificare che i manici dei tegami non sporgano sopra altre zone di cottura attive. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa raccomandazione potrebbe essere causa di ustioni e scottature.

### **1.3.4 Pericolo di ferite da taglio**

- Quando il coperchio di protezione è arretrato, viene esposta la lama affilata come un rasoio di un raschietto per il piano di cottura. Utilizzarlo con estrema cautela e conservarlo sempre in condizioni di sicurezza e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata adozione della necessaria attenzione può essere causa di lesioni o ferite da taglio.

### **1.3.5 Istruzioni importanti ai fini della sicurezza**

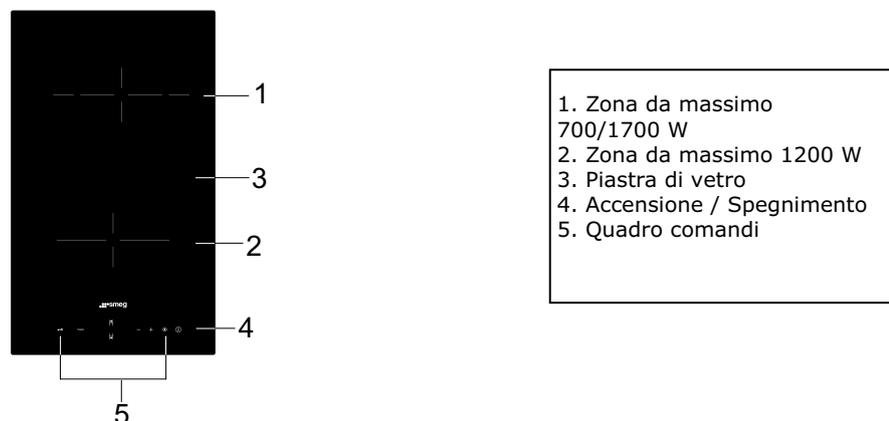
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito mentre è utilizzato. Il traboccamento dell'ebollizione provoca fumo e sversamenti oleosi che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare mai nessun oggetto o utensile sull'elettrodomestico.

- Non collocare mai né lasciare alcun oggetto magnetizzabile (per esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivo elettronico (per esempio computer, lettori MP3) accanto all'elettrodomestico, in quanto può risentire negativamente del campo elettromagnetico da esso prodotto.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per mantenere calda o riscaldare una stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (cioè servendosi dei comandi sensibili al tatto). Non affidarsi alla funzione di rilevamento tegame per spegnere le zone di cottura quando si tolgono i tegami.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'elettrodomestico o di sedere, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini nei pensili sovrastanti l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicassero salendo sul piano di cottura potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare bambini da soli o privi di sorveglianza nella zona in cui si utilizza l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affette da una disabilità che ne limita la capacità di utilizzare l'elettrodomestico dovrebbero essere istruiti a utilizzarlo da una persona responsabile e competente. L'istruttore deve essere certo che sono in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza alcun pericolo per loro stessi e per i dintorni.
- Non riparare né sostituire alcun particolare dell'elettrodomestico a meno che non sia espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di tipo tecnico devono essere effettuati da un tecnico qualificato.
- Non appoggiare né lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare tegami con bordi seghettati né trascinare tegami lungo la superficie del vetro di induzione onde evitare di graffiare il vetro.
- Non utilizzare pagliette o qualsiasi altro agente pulente ruvido e abrasivo per pulire il piano di cottura, onde evitare di graffiare il vetro di induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambiente domestico o per impieghi analoghi come: -aree adibite a cucina di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; -cascine; -da parte dei clienti in alberghi, motel e altri tipi di ambienti di tipo residenziale; -ambienti di tipo Bed&Breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le rispettive parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso.
- Occorre prestare attenzione ad evitare di toccare le resistenze.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano a meno che non siano sorvegliati continuamente.

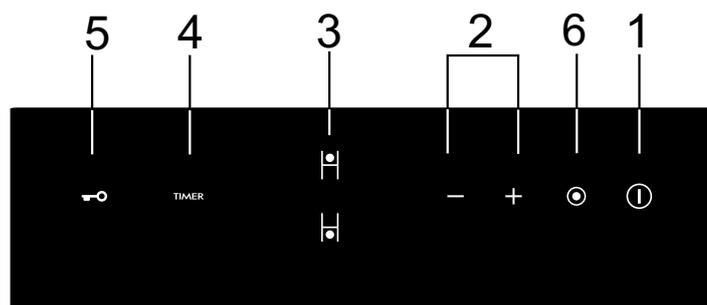
**Congratulazioni** per l'acquisto del suo nuovo piano di cottura in ceramica. Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo Manuale di installazione e di istruzioni per sapere perfettamente come installarlo e utilizzarlo. Per l'installazione, leggere la sezione dedicata all'installazione. Leggere attentamente tutte le istruzioni concernenti la sicurezza e conservare il presente Manuale di installazione e di istruzioni per poterlo consultare in futuro.

## 2. Presentazione del prodotto

### 2.1 Vista dall'alto



### 2.2 Quadro comandi



### 2.3 Informazioni sul prodotto

Il piano di cottura in ceramica gestito da microcomputer può soddisfare diversi tipi di esigenze gastronomiche grazie al riscaldamento mediante resistenze a filo metallico, al controllo mediante microcomputer e alla scelta di più potenze: senza dubbio la scelta ottimale per la famiglia moderna.

Il piano di cottura in ceramica è incentrato sui clienti e adotta un design personalizzato. Il prodotto funziona in modo sicuro e affidabile, semplificando la vita e permettendo di godere appieno dei suoi piaceri.

## 2.4 Principio di funzionamento

Questo piano di cottura in ceramica impiega il riscaldamento diretto mediante resistenze in filo metallico e permette di adattare la potenza erogata mediante la regolazione di potenza con i comandi sensibili al tatto.

## 2.5 Prima di utilizzare il suo nuovo piano di cottura in ceramica

- Leggere la presente guida, prendendo nota in particolare della sezione "Avvertenze generali di sicurezza".
- Togliere ogni pellicola di protezione eventualmente ancora presente sul piano di cottura in ceramica.

## 2.6 Specifiche tecniche

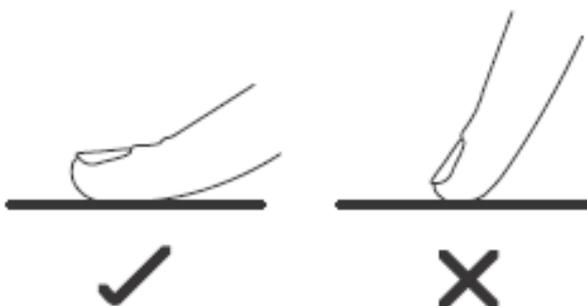
Piano di cottura	SE232TD
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V c.a.
Potenza elettrica installata	2600-3200 W
Dimensioni del prodotto P×L×A (mm)	300X510X55
Dimensioni del foro di incasso A×B (mm)	268X500

Il peso e le dimensioni sono approvativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, specifiche e design potrebbero essere modificati senza alcun preavviso.

## 3. Funzionamento del prodotto

### 3.1 Comandi sensibili al tatto

- I comandi sono sensibili al tatto, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Utilizzare l'intera falange del dito e non solo la punta.
- Ogni volta che un tocco verrà recepito, si udrà una segnalazione acustica.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da nessun oggetto (per esempio da un utensile o da un panno). Perfino una sottile pellicola di acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.

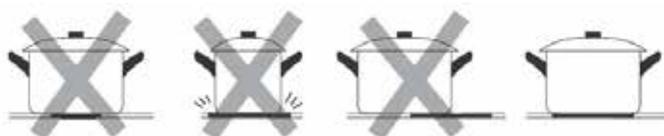


## 3.2 Scelta della giusta batteria da cucina

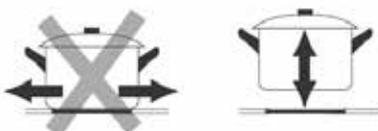
Non utilizzare pentole e tegami con bordi seghettati o il fondo curvo.



Accertarsi che il fondo del tegame sia liscio, poggi a filo sul vetro e che sia di dimensione pari a quella della zona di cottura. Centrare sempre il tegame sulla zona di cottura. Togliere sempre i tegami dal piano di cottura in ceramica sollevandoli: non farli scivolare, in quanto potrebbero graffiare il vetro.



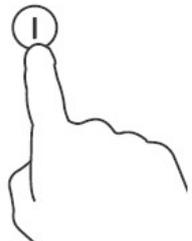
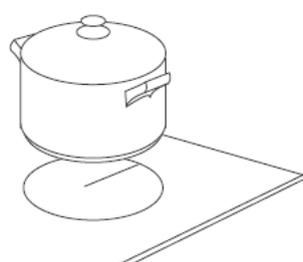
Togliere sempre i tegami dal piano di cottura in ceramica sollevandoli: non farli scivolare, in quanto potrebbero graffiare il vetro.

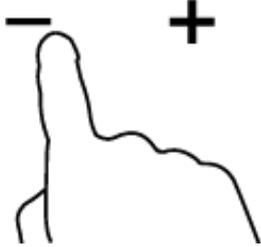


## 3.3 Modalità d'uso

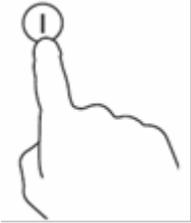
### 3.3.1 Inizio cottura

Dopo l'accensione, il cicalino emette una segnalazione acustica, tutte le spie luminose si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano di cottura in ceramica è entrato nello stato corrispondente alla modalità di stand-by.

<p>Agire sul comando di Accensione/Spengimento. Tutte le spie visualizzeranno "-".</p>	
<p>Collocare un tegame idoneo sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Assicurarsi che il fondo del tegame e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.</li></ul>	

<p>Attivazione del comando di selezione della zona di riscaldamento.</p>	
<p>Selezionare un'impostazione di calore agendo sul comando "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, in piano di cottura in ceramica si spegne. Occorrerà iniziare nuovamente tornando al passaggio 1.</li> <li>• È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.</li> <li>• Tenendo il dito su uno di questi due pulsanti, il valore si incrementerà o si ridurrà.</li> </ul>	

### 3.3.2 Fine cottura

<p>Agendo sul comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura scorrendo in basso fino al valore "0" oppure agendo contemporaneamente sui comandi "-" e "+".</p>	
<p>Spegnere l'intero piano di cottura agendo sul comando di Accensione/Spegnimento.</p>	



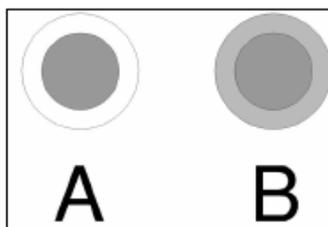
#### Attenzione alle superfici molto calde

L'indicazione "H" segnalerà le zone di cottura a temperatura elevata. Sparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Tale indicazione può essere utilizzata anche come una funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altri tegami: basta utilizzare il fornello ancora caldo.



### 3.3.3 Uso della funzione Zona doppia

- La funzione funziona soltanto nella zona di cottura n. 2
- La zona di Doppia cottura è dotata di due aree di cottura utilizzabili: una sezione centrale e una sezione esterna. È possibile utilizzare la sezione centrale (A) in modo indipendente oppure entrambe le sezioni (B)



<b>Attivazione della Doppia zona</b>	
Regolare l'impostazione di riscaldamento tra i livelli di potenza 1 e 9 (per esempio 6).	
La sezione centrale della zona di Doppia cottura si accenderà.	
Agendo sul comando di Doppia zona "👉" una sola volta, la sezione <b>(B)</b> entra in funzione.	
L'indicatore delle zone di cottura visualizzerà alternativamente "—" e "6".	
<b>Disattivazione della Doppia zona</b>	
Agendo nuovamente sul comando di Doppia zona "👉", la funzione di Doppia zona si disattiva.	
L'indicatore delle zone di cottura visualizzerà "6".	

Nota:

- 1 Il doppio anello è disponibile soltanto nella zona di cottura n. 2.
- 2 È possibile selezionare la funzione dal livello 1 al livello 9.
- 3 È possibile attivare la Doppia zona solo quando è selezionata la zona di cottura n. 2.

### 3.3.4 Bloccaggio dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per impedire l'uso non intenzionale (per esempio l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, tranne il comando di Accensione/ Spegnimento, sono disabilitati.

<b>Per bloccare i comandi</b>	
Agire sul comando di bloccaggio	L'indicatore del timer visualizzerà " Lo "
<b>Per sbloccare i comandi</b>	
Accertarsi che il piano di cottura in ceramica sia acceso. Appoggiare il dito e tenerlo appoggiato a lungo sul comando di bloccaggio.	

 Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio e tutti i comandi sono disabilitati tranne quello di Accensione/Spegnimento  è sempre possibile spegnere il piano di cottura in ceramica con il comando di Accensione/Spegnimento  in caso di emergenza, ma, al successivo utilizzo, si deve prima sbloccarlo.

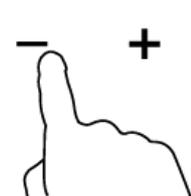
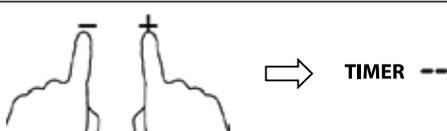
### 3.3.5 Comando timer

È possibile utilizzare in timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come contaminuti. In tal caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
  - È possibile utilizzarlo per accendere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Il tempo massimo conteggiato dal timer è di 99 minuti

#### a) Uso del timer come contaminuti

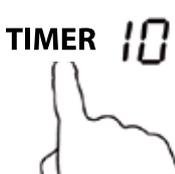
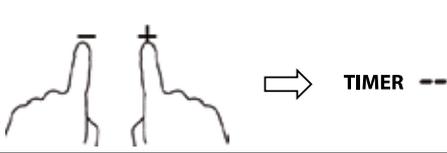
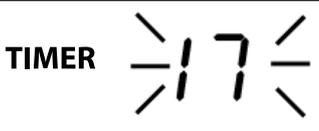
##### Se non si seleziona nessuna zona di cottura

Accertarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona nessuna zona di cottura.	
Agire sul comando del timer; l'indicatore del timer lampeggerà. Regolare l'impostazione del timer agendo sui comandi "-" o "+". L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato nel visore del timer.	
Agendo contemporaneamente sui comandi "-" e "+", il timer viene annullato e nel visore dei minuti verrà visualizzato "--".	
Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il suo conteggio alla rovescia. Il visore visualizzerà il tempo residuo e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.	
Al termine del tempo impostato, il cicalino emetterà segnalazioni acustiche per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizzerà "- -".	

Suggerimento:

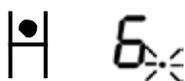
- Toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per diminuire o aumentare l'impostazione di 1 minuto.
- Toccare e tenere appoggiato il dito sul comando "-" o "+" del timer per aumentare o diminuire l'impostazione di 10 minuti.
- Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer ritorna automaticamente a 0 minuti.

## b) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

<b>Impostazione di una zona</b>	
Toccare la zona che si desidera impostare.	
Toccare il comando del timer. L'indicatore del timer visualizza "10".	
Impostare il tempo agendo sul comando "-" o "+" del timer.	
Toccano contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer viene annullato e nel visore dei minuti viene visualizzato "--".	
Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il suo conteggio alla rovescia. Il visore visualizzerà il tempo residuo e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.	
Alla scadenza del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente verrà spenta automaticamente. Il visore visualizzerà "H", per segnalare che la zona di cottura è calda.	

Nota:

- Il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accenderà per segnalare che la zona è selezionata.



- Se si desidera modificare il tempo dopo avere impostato il timer, si deve iniziare nuovamente dal passaggio 1.
- Il metodo di impostazione di due zone è identico a quello appena descritto.

## Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

- a) Se si utilizza questa funzione per più di una zona di cottura, l'indicatore del timer visualizzerà il tempo minimo (per esempio, se il tempo di impostazione della zona n.1 è di 5 minuti, il tempo di impostazione della zona n. 2 è di 15 minuti, l'indicatore del timer visualizza "5").  
NOTA: Il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà.



(impostato a 5 minuti)



(impostato a 15 minuti)

**TIMER**

- 05 +

- b) Una volta concluso il conteggio alla rovescia del timer, la zona corrispondente si spegnerà. Dopodiché verrà visualizzato il nuovo tempo minimo del timer e il puntino della zona corrispondente lampeggerà.



zona n. 1



zona n. 2

**TIMER**

- 10 +

- c) Alla scadenza del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente verrà spenta automaticamente.



Nota:

- 1) Il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accenderà per segnalare che la zona è selezionata.



- 2) Se si desidera modificare il tempo dopo avere impostato il timer, si deve iniziare nuovamente dal passaggio 1.

### 3.3.6 Protezione dalla temperatura eccessiva

Un sensore di temperatura installato al suo interno può monitorare la temperatura all'interno del piano di cottura in ceramica. Quando la temperatura monitorata è eccessiva, il piano di cottura in ceramica cessa di funzionare automaticamente.

### 3.3.7 Avviso di calore residuo

Quando il piano di cottura è stato in funzione per un certo tempo, vi sarà del calore residuo. Viene visualizzata la lettera " H " per avvertire di tenersi a debita distanza.

### 3.3.8 Tempi di funzionamento predefiniti

Un'altra funzione di sicurezza del piano di cottura è l'arresto automatico. Essa interviene ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di arresto predefiniti sono riportati nella tabella sottostante:

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

## 4. Linee guida per la cottura



Fare attenzione quando si frigge, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Power Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e ciò costituisce un grave pericolo di incendio.

### 4.1 Suggerimenti per la cottura

- Quando la pietanza giunge a ebollizione, diminuire l'impostazione della temperatura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e permette di risparmiare trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per abbreviare i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un'impostazione alta e ridurre l'impostazione quando la pietanza si è riscaldata completamente.

#### 4.1.1 Sobbollimento, cottura del riso

- Il sobbollimento si verifica al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bolle d'aria si sollevano e giungono alla superficie del liquido di cottura solo saltuariamente. È indispensabile per ottenere zuppe squisite e teneri stufati perché si arricchiscono i sapori senza scuocere la pietanza. Anche le salse a base di uova e addensate con farina si dovrebbero cuocere al di sotto del punto di ebollizione.
- Per alcune attività, compresa la cottura del riso con il metodo ad assorbimento, può essere necessaria un'impostazione superiore a quella minima per garantire che la pietanza sia cotta a dovere nel tempo raccomandato.

#### 4.1.2 Grigliatura di una bistecca

Per cuocere delle bistecche succulente e saporite:

- 1) Lasciare che la carne si porti a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.

- 2) Scaldare una padella con il fondo pesante.
- 3) Spennellare d'olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi posare la carne sulla padella calda.
- 4) Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi possono variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per saggiarne il grado di cottura: più risulterà soda, più sarà "cotta puntino".
- 5) Lasciare riposare la bistecca in un piatto tiepido per alcuni minuti per permettere che si rilassi e diventi tenera prima di servire.

### 4.1.3 Per friggere al salto

- 1) Scegliere una wok a fondo piatto o una padella di grandi dimensioni.
- 2) Preparare tutti gli ingredienti e l'apparecchiatura. La frittura al salto deve essere rapida. Se si cuociono grandi quantità, cuocere la pietanza a più riprese.
- 3) Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
- 4) Cuocere prima la carne, riporla da parte e mantenerla tiepida.
- 5) Saltare in olio bollente le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, portare la zona di cottura a un'impostazione inferiore, rimettere la carne nella padella e aggiungere la propria salsa.
- 6) Rimescolare gli ingredienti delicatamente per accertarsi che si scaldino completamente.
- 7) Servire immediatamente.

## 5. Impostazioni di calore

Le impostazioni sottostanti sono riportate a titolo solamente orientativo. L'impostazione esatta dipenderà da vari fattori, comprese le pentole e i tegami utilizzati e la quantità di alimento da cuocere. Sperimentare con il piano di cottura in ceramica per individuare le impostazioni più idonee per le proprie esigenze.

Impostazione di calore	Idoneità
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lieve riscaldamento per piccole quantità di cibo</li> <li>• fusione di cioccolato, burro e alimenti che si bruciano rapidamente</li> <li>• lieve sobbollimento</li> <li>• riscaldamento lento</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• riscaldamento di cibi già cotti</li> <li>• sobbollimento rapido</li> <li>• cottura del riso</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• crepe</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rosolatura in padella</li> <li>• cottura della pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frittura al salto</li> <li>• cottura a fuoco vivo</li> <li>• zuppa bollente</li> <li>• bollitura dell'acqua</li> </ul>

## 6. Cura e pulizia

<b>Che cosa?</b>	<b>In che modo?</b>	<b>Importante!</b>
Macchie quotidiane sul vetro (impronte digitali, tracce, macchie lasciate dal cibo o sversamenti non di zucchero sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!)</li> <li>3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.</li> <li>4. Reinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando l'alimentazione elettrica del piano di cottura è disinserita, non vi sarà alcuna segnalazione di "superficie calda" ma la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione.</li> <li>• Le pagliette abrasive, alcune pagliette di nylon e sostanze detergenti ruvide/abrasive possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente o la paglietta siano adatti.</li> <li>• Non lasciare mai residui di detergente sul piano di cottura: il vetro può macchiarsi in modo permanente.</li> </ul>
Traboccamenti, cibi fusi e sversamenti di zucchero bollente sul vetro	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola per il pesce, un mestichino o una paletta affilata adatta ai piani di cottura in vetroceramica, ma fare attenzione alle superfici delle zone di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura con l'interruttore sulla parete.</li> <li>2. Tenere la lama o l'utensile inclinato di 30° e raschiare l'imbrattatura o lo sversamento verso una zona fredda del piano di cottura.</li> <li>3. Pulire l'imbrattatura o lo sversamento con un panno per lavare i piatti o un tovagliolo di carta.</li> <li>4. Eseguire le operazioni dei precedenti passaggi da 2 a 4 per le "Macchie quotidiane sul vetro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere le macchie lasciate da cibi fusi e contenenti zucchero o sversamenti il più presto possibile. Se li si lascia raffreddare sul vetro, possono essere difficili da eliminare o perfino danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.</li> <li>• Pericolo di ferite da taglio: quando il coperchio di sicurezza è ritratto, la lama del raschietto p affilata come un rasoio. Utilizzarlo con estrema cautela e conservarlo sempre in condizioni di sicurezza e fuori dalla portata dei bambini.</li> </ul>

<b>Che cosa?</b>	<b>In che modo?</b>	<b>Importante!</b>
Traboccamenti di ebollizione sui comandi sensibili al tatto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>2. Asciugare il traboccamento</li> <li>3. Detergere la zona dei comandi sensibili al tatto con una spugna o un panno umidi e puliti.</li> <li>4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta.</li> <li>5. Reinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il piano di cottura può emettere segnalazioni acustiche e spegnersi e i comandi sensibili al tatto possono non funzionare mentre su di essi è presente del liquido. Accertarsi di asciugare l'area dei comandi sensibili al tatto prima di riaccendere il piano di cottura.</li> </ul>

## 7. Consigli e suggerimenti

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Rimedi</b>
Non si riesce ad accendere il piano di cottura.	Assenza di alimentazione elettrica.	Accertarsi che il piano di cottura in ceramica sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare se è in corso un'interruzione di corrente in casa o in zona. Se sono state effettuate tutte le verifiche e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.
I comandi sensibili al tatto non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Uso del piano di cottura" per le istruzioni.
I comandi sensibili al tatto sono difficili da utilizzare.	È possibile che sia presente una sottile pellicola di acqua sui comandi o che si stia utilizzando la punta del dito quando si agisce sui comandi.	Accertarsi che la zona dei comandi sia asciutta e di utilizzare l'intera falange del dito quando si agisce sui comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole e tegami con bordi ruvidi. Si stanno utilizzando pagliette o prodotti detergenti inadatti e abrasivi.	Utilizzare pentole e tegami con fondo piatto e liscio. Vedere "Scelta del della giusta batteria da cucina".  Vedere "Cura e pulizia".

Problema	Possibili cause	Rimedi
Alcuni tegami emettono crepitii e ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole o dei tegami (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Ciò è normale per le pentole e i tegami e non indicano un'anomalia.

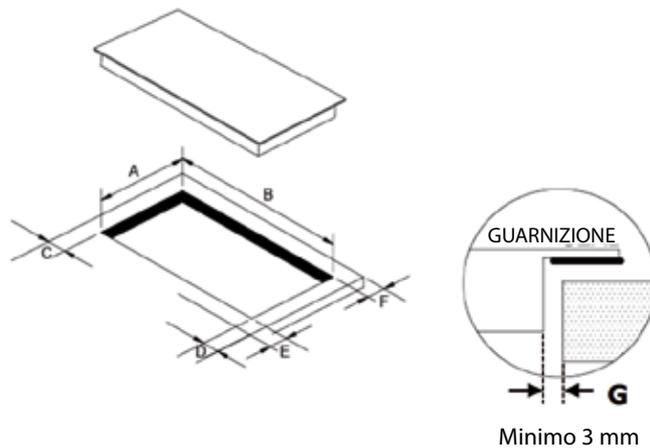
## 8. Installazione

### 8.1 Scelta delle attrezzature di installazione

- Ritagliare il piano di lavoro in base alle dimensioni illustrate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'uso, si deve conservare uno spazio di 50 mm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale del piano di lavoro resistente al calore e isolante (come materiale del piano di lavoro non si devono utilizzare legno o materiali fibrosi o igroscopici analoghi salvo siano impregnati) onde evitare la folgorazione e deformazioni più ampie dovute alla radiazione del calore proveniente dai fornelli. Come illustrato di seguito:

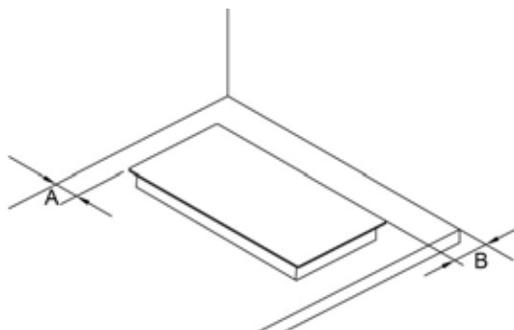


Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano di cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



A	B	C	D	E	F	G
268 + 4 -0 mm	500+4 -0 mm	50mm minimo	50mm minimo	50mm minimo	50mm minimo	3mm minimo

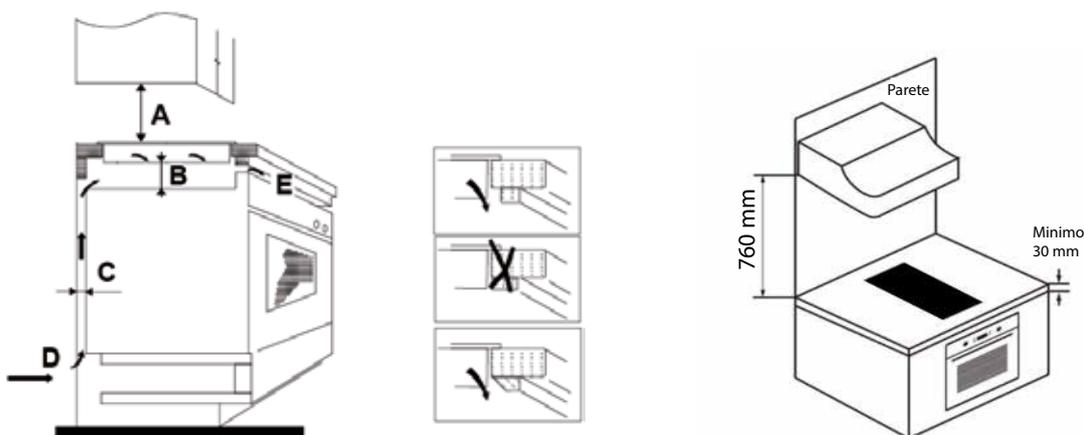
- Il piano di cottura in ceramica può essere utilizzato sul piano del tavolo di un mobile. Il piano di cottura in ceramica deve essere posizionato orizzontalmente. Come illustrato di seguito:



<b>A</b>	<b>B</b>
50 mm minimo	50 mm minimo

In qualsiasi caso, assicurarsi che il piano di cottura in ceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano di cottura in ceramica sia in buone condizioni di funzionamento. Come illustrato di seguito

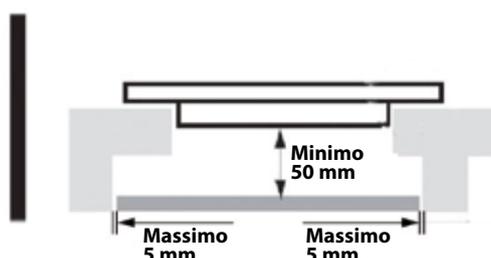
 Nota: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e il pensile al di sopra della piano di cottura deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimo	20 minimo	Aspirazione aria	Uscita aria 5mm

## AVVERTENZA: Garanzia di una ventilazione adeguata

Assicurarsi che il piano di cottura in ceramica sia ben ventilato che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Onde evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano di cottura o di essere sposto a folgorazione durante il lavoro, è necessario applicare un inserto di legno, fissato con delle viti, a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano di cottura. Attenersi ai requisiti indicati di seguito.





---

Intorno all'esterno del piano di cottura sono presenti dei fori di ventilazione. SI DEVE garantire che tali fori non siano ostruiti dal piano di lavoro quando si colloca in posizione il piano di cottura.

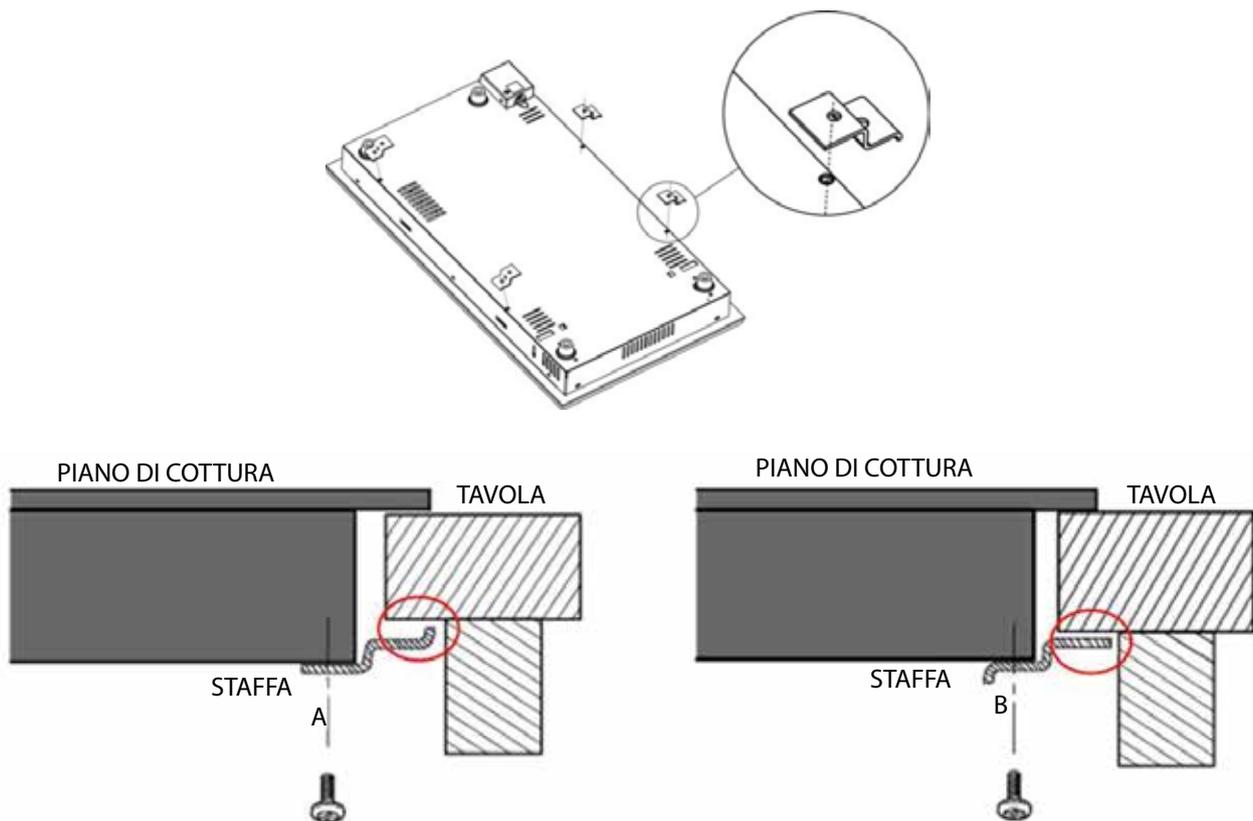
---



- Si noti che la colla che unisce il materiale in plastica o legno al mobile deve resistere a una temperatura non inferiore a 150 °C onde evitare lo scollamento della pannellatura.
  - La parete posteriore, adiacente e intorno alle superfici, deve essere pertanto in grado di sopportare una temperatura di 90 °C.
- 

## 8.2 Prima di posizionare la staffe di fissaggio

L'apparecchio deve essere collocato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono 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. Regolare la posizione delle staffe per adattarle a uno spessore diverso del piano di lavoro.





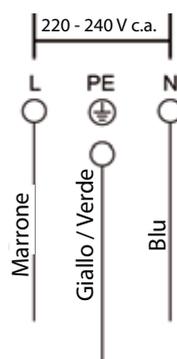
In nessun caso le staffe possono essere a contatto con le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedere la figura).

### 8.3 Avvertenze precauzionali

- 1) Il piano di lavoro in ceramica deve essere installato da personale qualificato o tecnico. Noi disponiamo di professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai l'installazione autonomamente.
- 2) Il piano di cottura in ceramica non deve essere mai fissato ad apparecchiature refrigeranti, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo rotante.
- 3) Il piano di cottura in ceramica deve essere installato in modo tale da poter garantire la migliore irradiazione del calore per accrescerne l'affidabilità.
- 4) La parete e la zona di riscaldamento indotto al di sopra del piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
- 5) Onde evitare qualsiasi danneggiamento, lo strato di interposizione e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- 6) Non si deve utilizzare un pulitore a vapore.
- 7) Questo piano di cottura in ceramica può essere collegato esclusivamente a un'alimentazione elettrica con impedenza dell'impianto non superiore a 0,427 ohm. In caso di necessità, consultare il responsabile della fornitura di energia elettrica per ottenere informazioni sull'impedenza dell'impianto.

### 8.4 Collegamento del piano di cottura all'alimentazione elettrica di rete

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità alla norma pertinente oppure mediante un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- 1) Se il cavo è danneggiato o necessita di sostituzione, tale operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita servendosi degli attrezzi corretti, onde evitare qualsiasi incidente.
- 2) Se l'elettrodomestico viene collegato direttamente all'alimentazione di rete, si deve installare un interruttore automatico onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- 3) L'installatore deve garantire che è stato effettuato l'allacciamento elettrico corretto e che quest'ultimo è conforme alla normativa in materia di sicurezza.
- 4) Il cavo non deve essere piegato o compresso.

- 5) Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito esclusivamente da una persona opportunamente 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 affinché sia sottoposto 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 potrebbero altrimenti essere causati qualora venisse smaltito 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 necessita dello smaltimento dei rifiuti speciali. Per ulteriori informazioni riguardo al trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al nostro servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato.

Per maggiori informazioni 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.