

IT

*CARA CLIENTE,
CARO CLIENTE,*

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche. Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro.

Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

De Dietrich 

Sicurezza e precauzioni importanti	91
Installazione	94
Disimballaggio	94
Incasso	94
Collegamento	94
Utilizzo	95
Simboli tastiera	95
Gestione della potenza	96
Scelta del recipiente	96
Selezione della zona di cottura	96
Accensione/Spegnimento	97
Regolazione potenza	97
Horizone/ Duozone	98
Regolazione timer	98
Tasto Elapsed time	98
Blocco comando	99
Funzione Clean lock	99
Funzione ICS	99
Funzione Recall	100
Funzione Switch	100
Funzione Boil	100
Horizone Play	101
Funzione Grill/Plancha	101
Sicurezza e raccomandazioni	101
Manutenzione	103
Anomalie	104
Ambiente	105
Servizio consumatori	106

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito internet del marchio.

La invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima d'installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati elaborati per la Sua sicurezza e per quella delle persone che Le stanno vicino. Conservare queste istruzioni d'uso con l'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, accertarsi che sia accompagnato dalle relative istruzioni.

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente in futuro i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli nella pagina "Servizio e relazioni con i consumatori".

L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano state correttamente formate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.

Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Il vostro apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.

Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifuoco.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.

Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.

Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

AVVERTENZA: Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.

• 1 INSTALLAZIONE



1.1 DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta segnaletica (1.1.1).

Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

Servizio:	Tipo:
-----------	-------

1.2 INCASSO NEL MOBILE

Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri (1.2.1). Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni (in millimetri) del mobile destinato a ricevere il piano cottura.

- Incasso nel piano di lavoro
Vedere schema (1.2.2 / 1.2.4)


- Incasso a filo del piano di lavoro
Vedere schema (1.2.3 / 1.2.5)

Esclusi i modelli 

Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.

In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto (1.2.6) o di un forno a incasso (1.2.7), rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente dalla parte anteriore. Incollare la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano (1.2.8).

Posizionare il piano cottura nel mobile (1.2.9).

 Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del

piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata in caso d'installazione al di sopra di un forno insufficientemente isolato. Il codice "F7" appare nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8cm x 5cm).

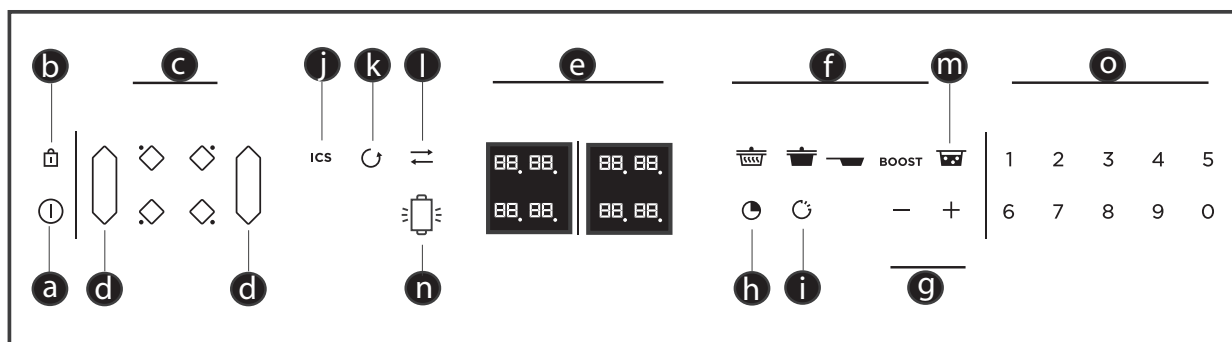
1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa. Identificare il tipo di cavo del piano cottura, secondo il numero di fili e i colori:

- Cavo a 5 fili (1.3.1 e 1.3.2):
 - a) verde-giallo, b) blu, c) marrone, d) nero, e) grigio.

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, un codice luminoso appare sulla tastiera di comando. Attendere 30 secondi circa o premere un tasto affinché queste informazioni scompaiano prima di utilizzare il piano (la visualizzazione di questi codici è normale ed è destinata, in caso di necessità, al Servizio post-vendita). In nessun caso l'utilizzatore del piano cottura deve tenerne conto.

• 2 UTILIZZO



Simboli tastiera

- a** = Accensione/Spengimento
- b** = Blocco/Clean Lock
- c** = Scelta della zona di cottura
- d** = DuoZone o Horizone
- e** = Display
- f** = Preselezione
- g** = Regolazione potenza/tempo
- h** = Timer
- i** = Funzione Elapsed time
- j** = Funzione ICS
- k** = Funzione Recall
- l** = Funzione Switch
- m** = Funzione Boil
- n** = Funzione Grill
- o** = Tastierino numerico scelta potenza /tempo

• 2 UTILIZZO



2.1 GESTIONE DI POTENZA

—Power Management—

Unicamente modello

La potenza totale del piano deve essere adatta alla potenza del proprio impianto elettrico.

La potenza del piano è regolata in maniera predefinita al massimo livello.

Per aumentare o diminuire il livello di potenza:

- Alla prima messa sotto tensione (entro 30 secondi), premere qualsiasi tasto per visualizzare il livello di potenza massima (2.1.1).

Per diminuire la potenza, premere il tasto - (2.1.2) fino a raggiungere la potenza desiderata.

Per convalidare, premere brevemente il tasto **BOOST** e simultaneamente

- In qualsiasi altro momento, se il piano è in stand-by (con o senza calore residuo), premere simultaneamente il tasto **BOOST** e

Livelli di potenza disponibili:

Potenza piano cottura kW	Fusibili/ Disgiuntore (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13



Assicurarsi che la potenza selezionata sia adatta ai fusibili del piano elettrico.

La distribuzione della potenza tra le zone cottura dipende dal livello di potenza totale selezionato.

2.2 SCELTA DEL RECIPIENTE

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.



Vi suggeriamo di scegliere dei recipienti a fondo spesso e piatto.

Il calore sarà meglio ripartito e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.



Evitare di poggiare i recipienti sulla tastiera di comando.


2.3 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare la zona di cottura più adatta in funzione delle dimensioni del recipiente. Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona di cottura non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è idoneo per l'induzione. Fare attenzione a non utilizzare recipienti di diametro inferiore a quello della zona di cottura (vedere tabella).


Diametro della zona di cottura	Potenza max. della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente
16 cm	2400	Da 10 a 18 cm
18 cm	2800	Da 11 a 22 cm
23 cm	3700	Da 12 a 24 cm
28 cm	3700	Da 15 a 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, pesciere
Duozone	3700	
1/2 zona	2800	Da 11 a 22 cm

• 2 UTILIZZO




Unicamente modello 
Livelli di potenza disponibili:

Potenza piano cottura kW	Zona di cottura 16 cm	Zona di cottura 18 cm	Zona di cottura 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W


 Quando vengono utilizzati simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

Quando viene utilizzata la potenza massima (Boost) su diverse zone cottura allo stesso tempo, è opportuno privilegiare la migliore disposizione dei recipienti ed evitare le configurazioni (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5).

2.4 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO




Premere il tasto accensione/spegnimento . Uno "0" lampeggia su ogni zona di cottura per 8 secondi (2.4.1). Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona di cottura (2.4.2). Se viene rilevato un recipiente, lo "0" lampeggia con un punto. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Spegnimento di una zona/piano

Premere a lungo il tasto della zona , viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).


Premere il tasto Accensione/Spegnimento per spegnere completamente il piano.

2.5 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto + o -  (2.5.1) o utilizzare il tastierino numerico  per regolare il livello di potenza da 1 a 19 o da 1 a 14 (modello ). Il tastierino numerico permette di inserire direttamente i numeri corrispondenti alla potenza desiderata (2.5.2). Premere "0" per spegnere la zona di cottura.

Al momento dell'accensione è possibile passare direttamente alla massima potenza (oltre a boost) premendo il tasto "-" della zona.

Preselezione di potenza:

Sono disponibili quattro tasti per  accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:

 = potenza 2 - Mantenimento al caldo

 = potenza 10 - Cottura lenta

 = potenza 19 - Cottura rapida

BOOST = potenza massima (2.5.3)

Questi valori di potenza sono modificabili, a eccezione di quello BOOST.

Procedere come segue:

Il piano cottura deve essere spento.

- Selezionare  o  o  premendo a lungo.

- Regolare la nuova potenza premendo il tasto + o - .

- Un bip convalida l'azione dopo qualche istante.

• 2 UTILIZZO



Nota: Le potenze devono essere comprese tra:

1 e 3 per 

4 e 11 per 

12 e 19 per 

Per il modello  i livelli di potenza prestabiliti sono i seguenti:


 = potenza 2 - Mantenimento al caldo


 = potenza 8 - Cottura lenta

 = potenza 14 - Cottura rapida

2.6 HORIZONE/DUOZONE

— **Horizone^{tech}** — / — **Duozone** —




La selezione della zona libera viene effettuata con il tasto  (2.6.1). La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale.

Per spegnere la zona, premere a lungo il tasto , viene emesso un bip lungo e i display si spengono, oppure appare il simbolo "H".

Premere il tasto della zona di cottura anteriore o posteriore per disattivare la funzione e per trasferire le regolazioni alla zona di cottura selezionata.

2.7 REGOLAZIONE DEL TIMER

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer. Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione.

Per impostarlo o effettuare modifiche, premere il tasto  timer (2.7.1), poi i tasti + o -  (2.7.2), oppure utilizzare il tastierino numerico  (2.7.3).

In quest'ultimo caso è possibile premere direttamente uno dopo l'altro i numeri corrispondenti al tempo voluto.



Premere il tasto "0" per annullare il timer. Per facilitare la regolazione di un tempo molto lungo, è possibile passare direttamente a 99 minuti premendo il tasto - all'accensione.

A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un bip. Per eliminare queste informazioni premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata. Altrimenti queste si spegneranno dopo qualche istante.

Per spegnere il timer durante la cottura premere simultaneamente i tasti + e -, o tornare a 0 con il tasto -, oppure premere "0" sul tastierino numerico.

Timer indipendente


Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.


- Selezionare una zona non utilizzata (2.7.4).
- Premere il tasto .
- Regolare il tempo con il tasto . Una "t" lampeggia sul display (2.7.5).
- Alla fine della regolazione la "t" resta fissa e inizia il conto alla rovescia.

È possibile fermare il conto alla rovescia in corso premendo a lungo il tasto di selezione della zona di cottura.

2.8 Tasto ELAPSED TIME

Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta.

Per utilizzare questa funzione premere il tasto . Il tempo trascorso lampeggia sul display del timer della zona di cottura selezionata (2.8.1).

Se si vuole che la cottura termini in un tempo definito, premere il tasto  poi,

• 2 UTILIZZO



entro 5 secondi, premere **+** sul timer per incrementare il tempo di cottura totale che si vuole raggiungere. La visualizzazione del tempo trascorso resta fissa per 3 secondi e poi appare il tempo restante. Viene emesso un bip per confermare la scelta.

Questa funzione esiste con o senza la funzione timer.

Nota: se un tempo appare sul timer, non è possibile modificarlo nei 5 secondi dopo aver premuto **i**. Trascorsi questi 5 secondi, è possibile modificare il tempo di cottura.

2.9 BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini

Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi quando è spento o durante la cottura (per preservare le regolazioni effettuate). Per ragioni di sicurezza solo i tasti di spegnimento e di selezione delle zone restano sempre attivi e autorizzano lo spegnimento del piano o l'interruzione di una zona di riscaldamento.

Blocco

Premere il tasto **b** (lucchetto) fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare nel display e un bip conferma l'operazione (2.9.1).

Piano bloccato durante il funzionamento

La visualizzazione delle zone di cottura in funzione indica alternativamente la potenza e il simbolo di blocco.

Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione:

"bloc" appare per 2 secondi e poi scompare.

Sblocco

Premere il tasto **b** fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare nel display e un bip conferma l'operazione.

Funzione CLEAN LOCK

Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia. Per attivare Clean lock :

Premere brevemente il tasto **b** (lucchetto). Si sente un bip e il simbolo "bloc" lampeggia sul display.

Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. È emesso un doppio bip e "bloc" si spegne. È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto **b**.

2.10 FUNZIONE ICS

Intelligent Cooking System

Questa funzione permette di ottimizzare la scelta della zona di cottura in funzione del diametro dei recipienti utilizzati.

Procedere come segue:

Posizionare il recipiente sulla zona di cottura (esempio: Ø28 cm).

Selezionare la potenza Boost ed eventualmente la durata.

Premere il tasto **j**. Il simbolo "ICS" appare sul display (2.10.1)

- o la zona cottura è quella più adatta al recipiente, quindi "ICS" scompare e vengono visualizzati i parametri di cottura iniziali.

- o la zona cottura non è quella più adatta al recipiente, quindi il display indica la zona cottura più adatta e le regolazioni sono trasmesse automaticamente a questa (2.10.2).

NOTA: Il piano deve essere freddo per poter usare questa funzione.

• 2 UTILIZZO



2.11 FUNZIONE RECALL

Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni “potenza e timer” di tutte le zone di cottura spente da meno di 3 minuti.

Per poter utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato. Premere il tasto Accensione/Spegnimento e poi premere brevemente il tasto (2.11) **k**. Quando il piano è in funzione, questa funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.

2.12 FUNZIONE SWITCH

Questa funzione permette di spostare la pentola da una zona di cottura a un'altra mantenendo le regolazioni iniziali (potenza e tempo).

Premere brevemente il tasto **l**, i simboli ===== scorrono sul display. Selezionare la zona di cottura sulla quale si desidera spostare il recipiente. Le regolazioni sono trasmesse alla zona di cottura selezionata ed è possibile spostare il recipiente.

2.13 FUNZIONE BOIL

Questa funzione permette di far bollire e di mantenere l'ebollizione dell'acqua, per esempio per fare cuocere la pasta.

Selezionare la zona di cottura, premere brevemente il tasto “Boil” (2.13.1) **m**.

La quantità d'acqua proposta in maniera predefinita è di 2 litri, ma è possibile modificarla con i tasti + o - **g** (2.13.2).

Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri).

Convalidare premendo il simbolo “Boil” o

aspettare qualche secondo e la convalida verrà effettuata automaticamente.

La cottura inizia.

Si sente un bip quando l'acqua è in ebollizione e il simbolo “Boil” scorre sul display (2.13.3).

Versare la pasta e confermare premendo il tasto “Boil”.

Il display propone in maniera predefinita una potenza e una durata di cottura di 8 minuti.

Si possono regolare la potenza e il tempo di cottura proposti.

Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.

NOTA: È importante che l'acqua sia a temperatura ambiente all'inizio della cottura, altrimenti verrebbe falsato il risultato finale.

Per questa funzione non utilizzare recipienti in ghisa.

Si può utilizzare questa funzione anche per far cuocere qualsiasi alimento che richieda una cottura in acqua bollente.

Consiglio per risparmiare energia

Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

• 2 UTILIZZO



2.14 HORIZONE PLAY

— **Horizone^{Play}** — modelli **g i k**

L'apparecchio è dotato di una guida sulla parte posteriore della superficie di cottura che permette di posizionare gli accessori De Dietrich della gamma Horizone^{Play}, come il ceppo, la piastra o la griglia.

Posizionamento degli accessori:

Posizionare la scanalatura (A) dell'accessorio nella guida (B) dell'apparecchio (2.14.1).



Non trascinare gli accessori Horizon Play sulla superficie di cottura per evitare qualsiasi rischio di rigatura.

2.15 FUNZIONE GRILL/PLANCHA

Questa funzione permette di utilizzare accessori come la griglia o la piastra sulla zona libera "horizone" per far grigliare gli alimenti.

La zona "horizone" **d** deve essere selezionata; in seguito premere brevemente il tasto Grill **n** e "GRILL" compare nella parte superiore del display (2.15.1). Quando viene raggiunta la temperatura richiesta per il Grill, viene emesso un bip per 10 secondi e la scritta "GRILL" scorre sul display (2.15.2).

Il timer non è disponibile per le funzioni Grill e Plancha.

La funzione Elapsed time è disponibile solo in modalità consultazione.

Premere i tasti **f**, **g**, **o** per uscire dalla funzione.

In assenza di recipiente "Grill" lampeggia (come una potenza, ma si resta nella funzione).

2.16 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata può restare calda per qualche minuto.

Durante questo periodo di tempo compare il simbolo "H" (2.16.1). Evitare allora di toccare le zone interessate.

Limitatore di temperatura

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

Protezione in caso di traboccamento

Il piano cottura si spegne nei seguenti 3 casi:

- Traboccamento che ricopre i tasti di comando (2.16.2) .
- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti di comando (2.16.3) .

Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti di comando, poi riavviare la cottura.

In questi casi appare il simbolo **-** accompagnato da un segnale sonoro.


• 2 UTILIZZO




Sistema “Auto-Stop”

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza “Auto-Stop” che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata).

In caso di innesco di questa funzione di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di “AS” nella zona di comando e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.

 Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio. Questi rumori si producono quando il piano è in funzione e scompaiono o diminuiscono in funzione della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano anomalie.

 Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

• 3 *MANUTENZIONE*



Per uno sporco leggero utilizzare una spugna da cucina. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare.

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura, di fuoriuscite zuccherate, di plastica fusa, utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrossare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare dell'aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (contenente silicone e che abbia preferibilmente un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

Nota importante: non utilizzare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

Manutenzione del ceppo

Devono essere rispettate alcune precauzioni per preservare la qualità e l'efficacia del prodotto. Al primo utilizzo, occorre oliare il ceppo con olio per cuocere (1-2 cucchiaini da distribuire con un panno pulito su tutta la superficie). Questo gli permetterà di mantenere un aspetto migliore e garantirà una maggiore durata di vita.

Manutenzione: Oliare il ceppo una volta al mese. Se il tagliere è unicamente decorativo, si consiglia di verniciarlo per evitarne il ritiro e la dilatazione.

Non bagnare MAI il ceppo per pulirlo, raschiare con la lama di un coltello o con un raschietto in modo da rimuovere l'eccesso di umidità della carne tagliata e da conservare il legno in perfetto stato.

Il ceppo non deve mai:

- essere messo a contatto con pentole o piatti caldi.
- essere posizionato troppo vicino a un riscaldamento a ventilazione forzata o a un sistema di condizionamento d'aria, in quanto questi asciugano l'aria.
- essere sovraesposto al sole attraverso un vetro.
- subire sbalzi troppo importanti di temperatura.
- essere inserito tra 2 materiali senza un giunto di dilatazione quando è incassato.
- essere poggiato su una superficie non asciutta in corso di costruzione (gesso, cemento ancora umido...).

• 4 ANOMALIE



Alla messa in servizio

Si constata l'apparizione di un simbolo luminoso. È normale. Scomparirà dopo 30 secondi.

La corrente salta o funziona un solo lato. Il collegamento del piano è difettoso. Verificarne la conformità (vedere capitolo collegamento).

Il piano cottura emana un odore durante i primi utilizzi. L'apparecchio è nuovo. Far riscaldare ciascuna zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

All'accensione

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti.

L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

Il piano cottura non funziona e compare un altro messaggio. Il circuito elettronico funziona male. Rivolgersi al Servizio post-vendita.

Il piano cottura non funziona e compare l'informazione "bloc". Sbloccare la sicurezza bambini.

Codice anomalia F9: tensione inferiore a 170 V

Codice anomalia F0: temperatura inferiore a 5°C

Durante l'uso

Il piano cottura non funziona, compare – e viene emesso un segnale sonoro.

C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

Compare il codice F7.

I circuiti elettronici si sono riscaldati (vedere capitolo incasso).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre.

Il recipiente utilizzato non è adatto.

I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette rumori simili a scatti durante la cottura (vedere il consiglio "Sicurezza e raccomandazioni").

È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

La ventilazione continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura.

È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

In caso di malfunzionamento persistente.


Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.



TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi  usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

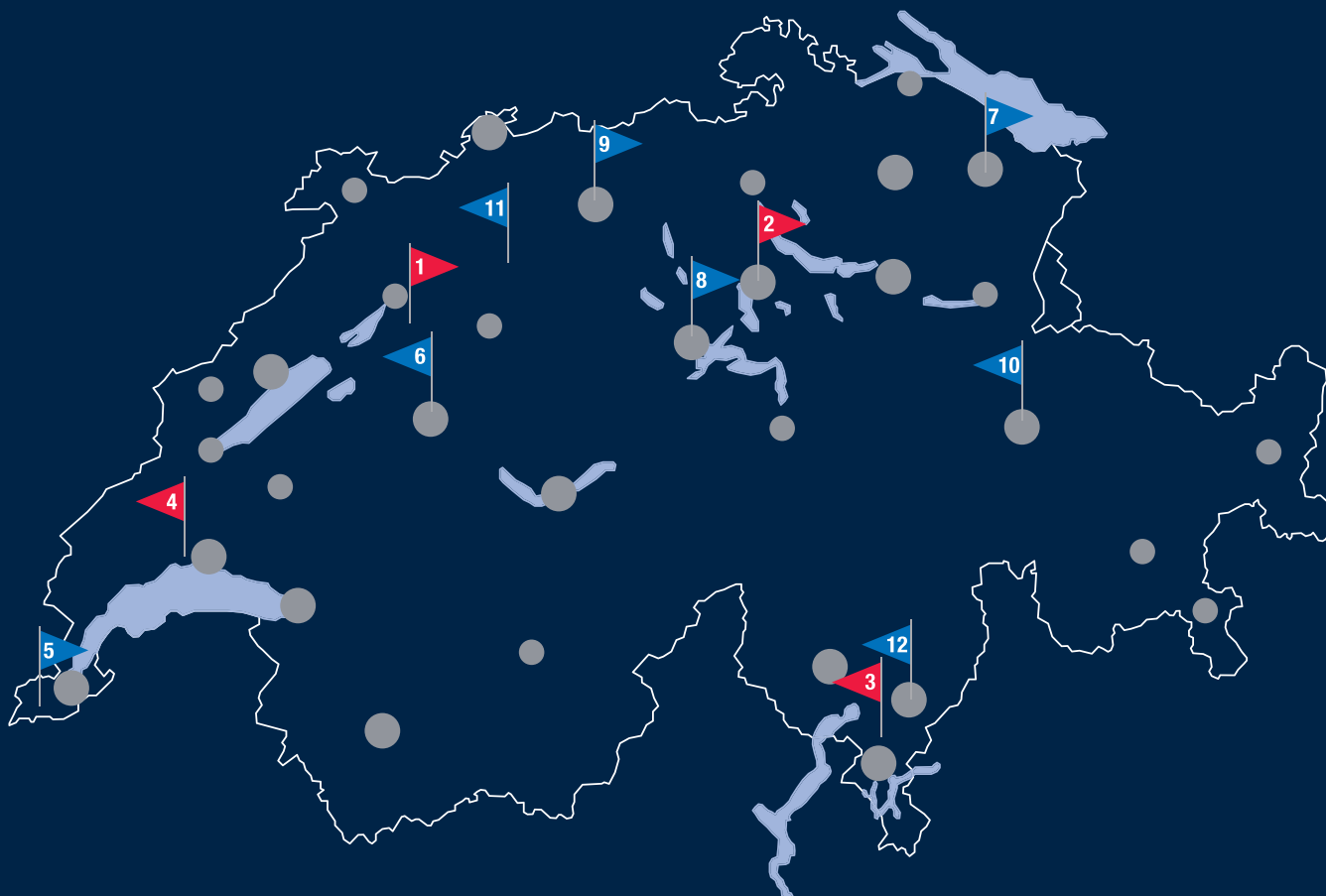
La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• **6** *SERVIZIO CONSUMATORI*



INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



Showrooms

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>1 FORS AG / SA
 Schafftenholzweg 8
 CH-2557 Studen BE
 Tel: 032 374 26 26
 info@fors.ch</p> | <p>2 FORS AG / SA
 Oberneuhofstrasse 12
 CH-6340 Baar ZG
 Tel: 041 766 07 50
 baar@fors.ch</p> | <p>3 FORS AG / SA
 Via Cantonale 65
 CH-6804 Bironico TI
 Tel: 091 630 26 26
 bironico@fors.ch</p> | <p>4 FORS AG / SA
 Route Sous-Riette 15
 CH-1023 Crissier VD
 Tel: 021 706 04 44
 crissier@fors.ch</p> |
|--|--|--|--|

FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

- | | |
|---|---|
| <p>5 Genf / Genève</p> | <p>9 Aargau / Argovie</p> |
| <p>6 Bern / Berne</p> | <p>10 Graubünden / Les Grisons</p> |
| <p>7 St. Gallen / Saint-Gall</p> | <p>11 Solothurn / Soleure</p> |
| <p>8 Luzern / Lucerne</p> | <p>12 Tessin</p> |

Schematische Verteilung Servicepunkte

Répartition schématique des points de service

- Zwei oder mehr Servicepartner / Deux partenaires de service ou plus
- Servicepartner / Partenaire de service

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst einen Pool von **500 Techniker/innen** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

*Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un pool de **500 techniciens(nes)** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.*

FORS KUNDENDIENST, ein Service à la carte

Kostenlose Service-Hotline **0800 554 650**
 E-Mail: **SERVICE-ANTRAG@FORS.CH**

SERVICE CLIENTÈLE FORS, un service à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**

SERVIZIO CLIENTI FORS, un'assistenza à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**