

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA INCASSO ELETTRICI IN VETROCERAMICA

Gentile cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.



La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa. Si riserva comunque di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza. ***Questo piano cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura: ogni altro uso (come riscaldare ambienti) è da considerarsi improprio e pericoloso.***

Avvertenze per la sicurezza modulo induzione:

⚠ Precauzione.
In caso di rottura o crepa del vetro ceramico, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.

⚠ Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.

⚠ Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.

⚠ Precauzione.
L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore

a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.

⚠ Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze **SOLTANTO** sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.

⚠ Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.

⚠ E' pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. **NON** tentare mai di spegnere un incendio

con l'acqua! In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

⚠ Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.

⚠ Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Ciò nonostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.

⚠ Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.

⚠ Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione

accidentalmente se, inavvertitamente, fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!

 Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.

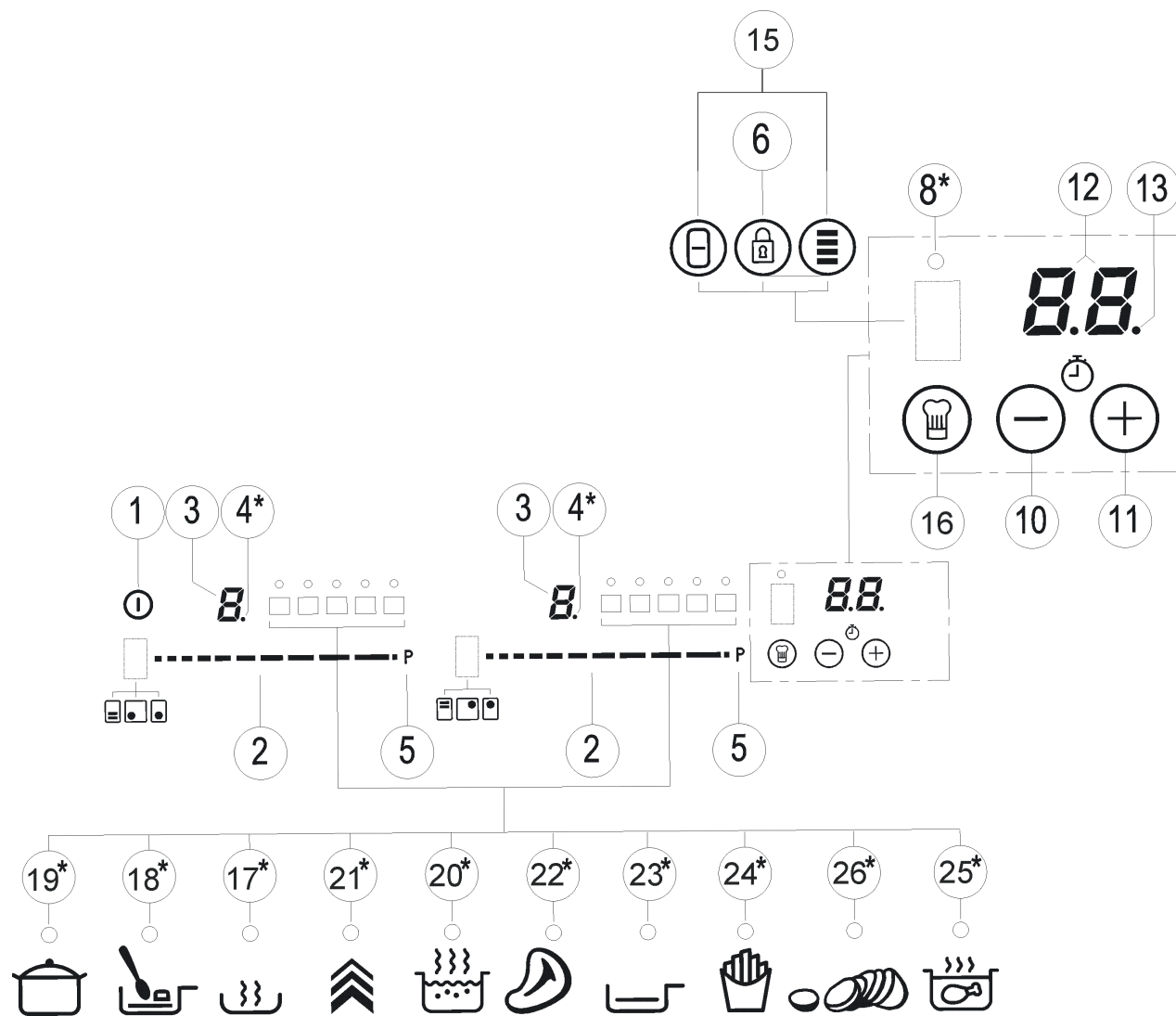
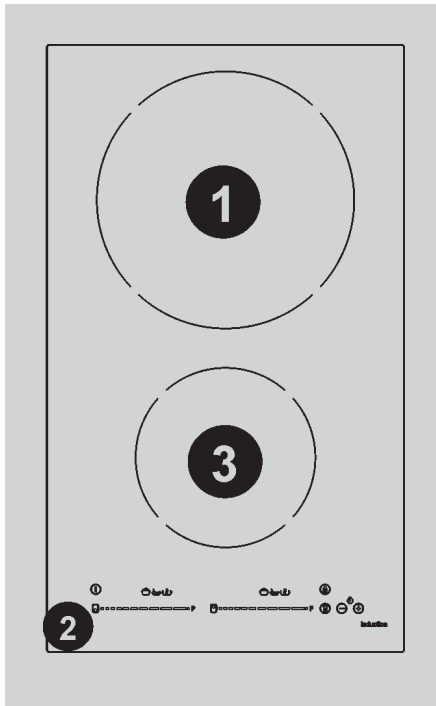
 **ATTENZIONE:** Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'istruzioni come adeguati, oppure protettori già incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

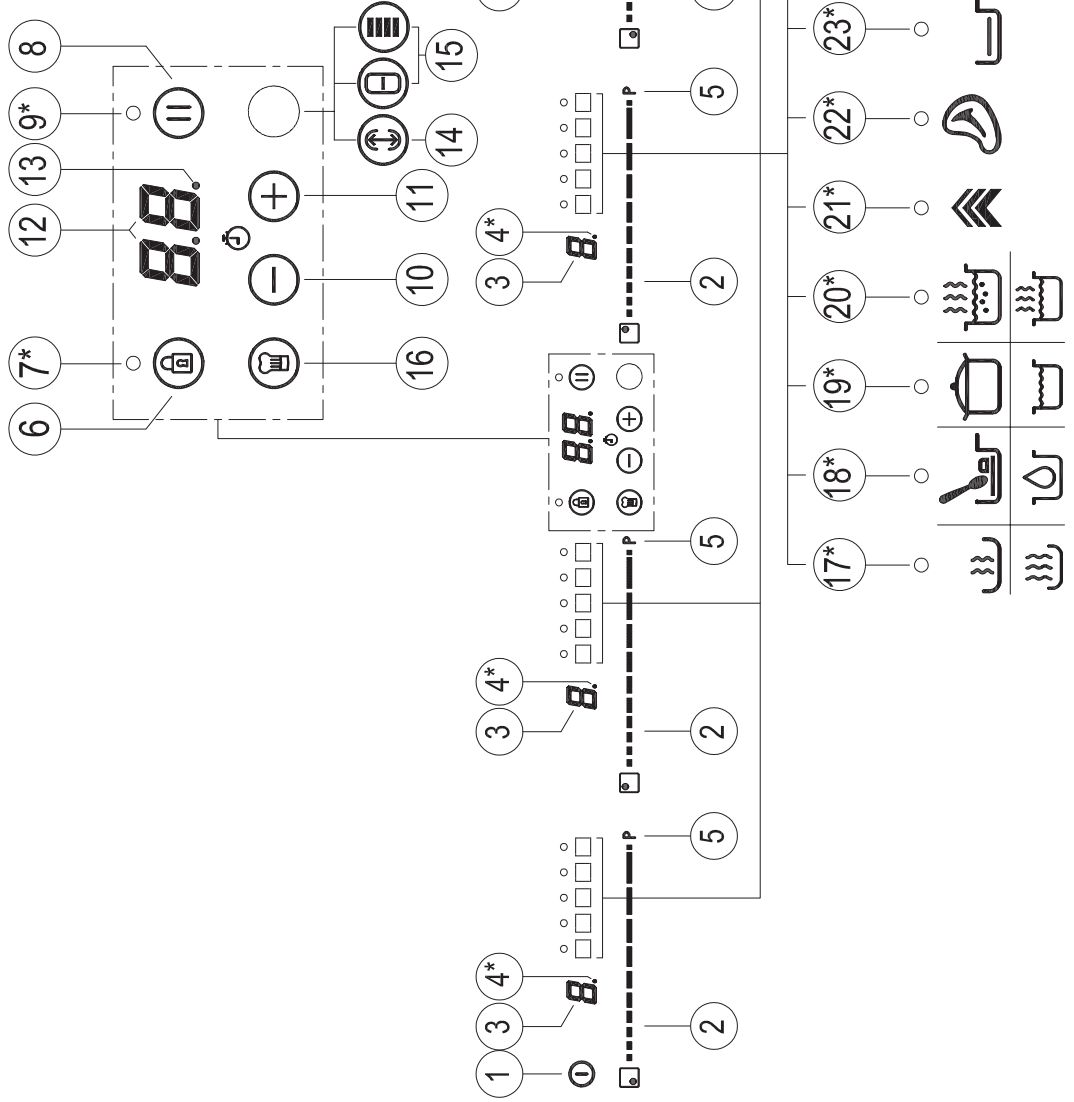
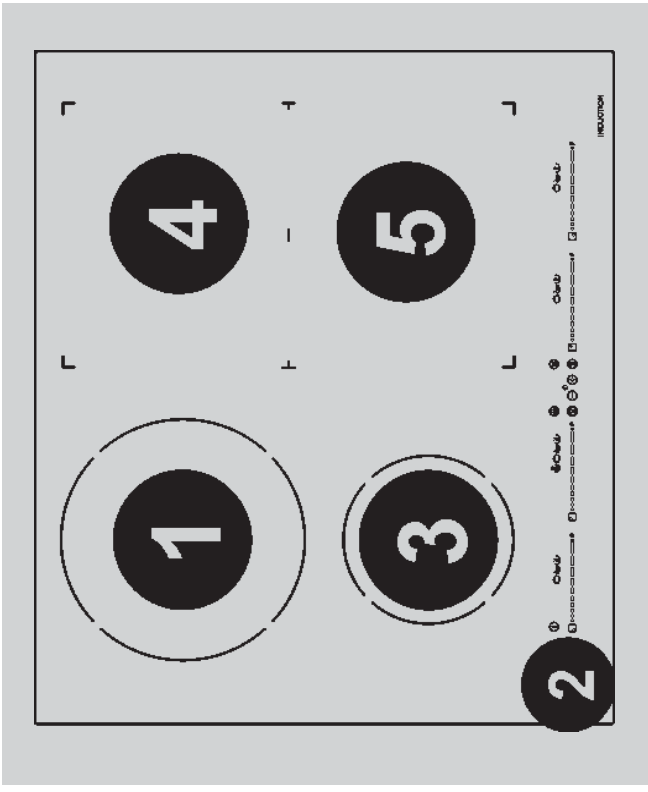
 E' necessario permettere la disconnessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconnessione

nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.

 **AVVERTENZA!** Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni causati dall'alterazione o modifica del prodotto o dei suoi componenti durante l'installazione. L'installatore sarà responsabile per eventuali danni o guasti occorsi per il montaggio o l'installazione errati. Per eventuali danni derivanti dall'installazione del prodotto, contattare l'installatore autorizzato.

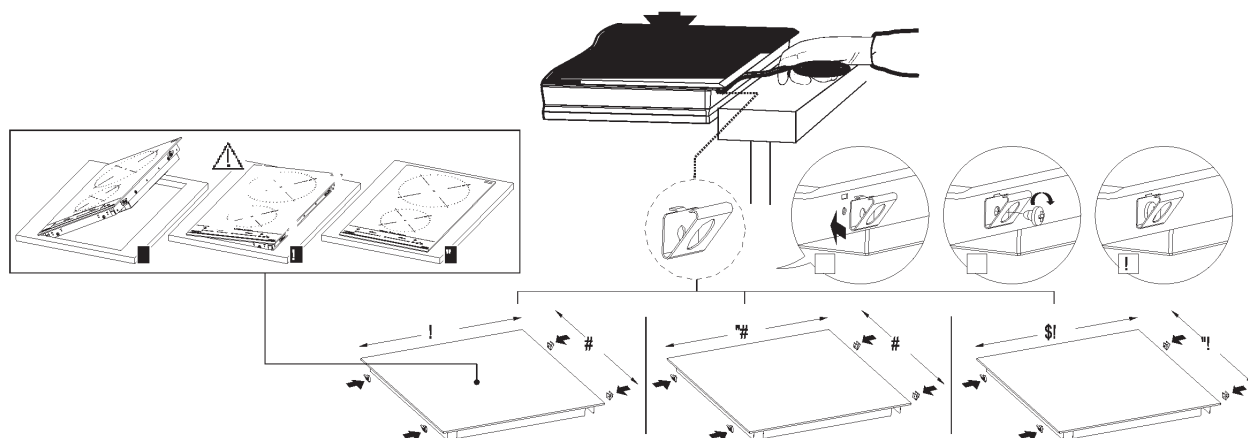
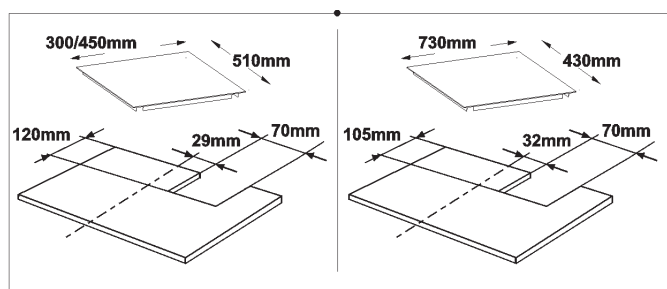
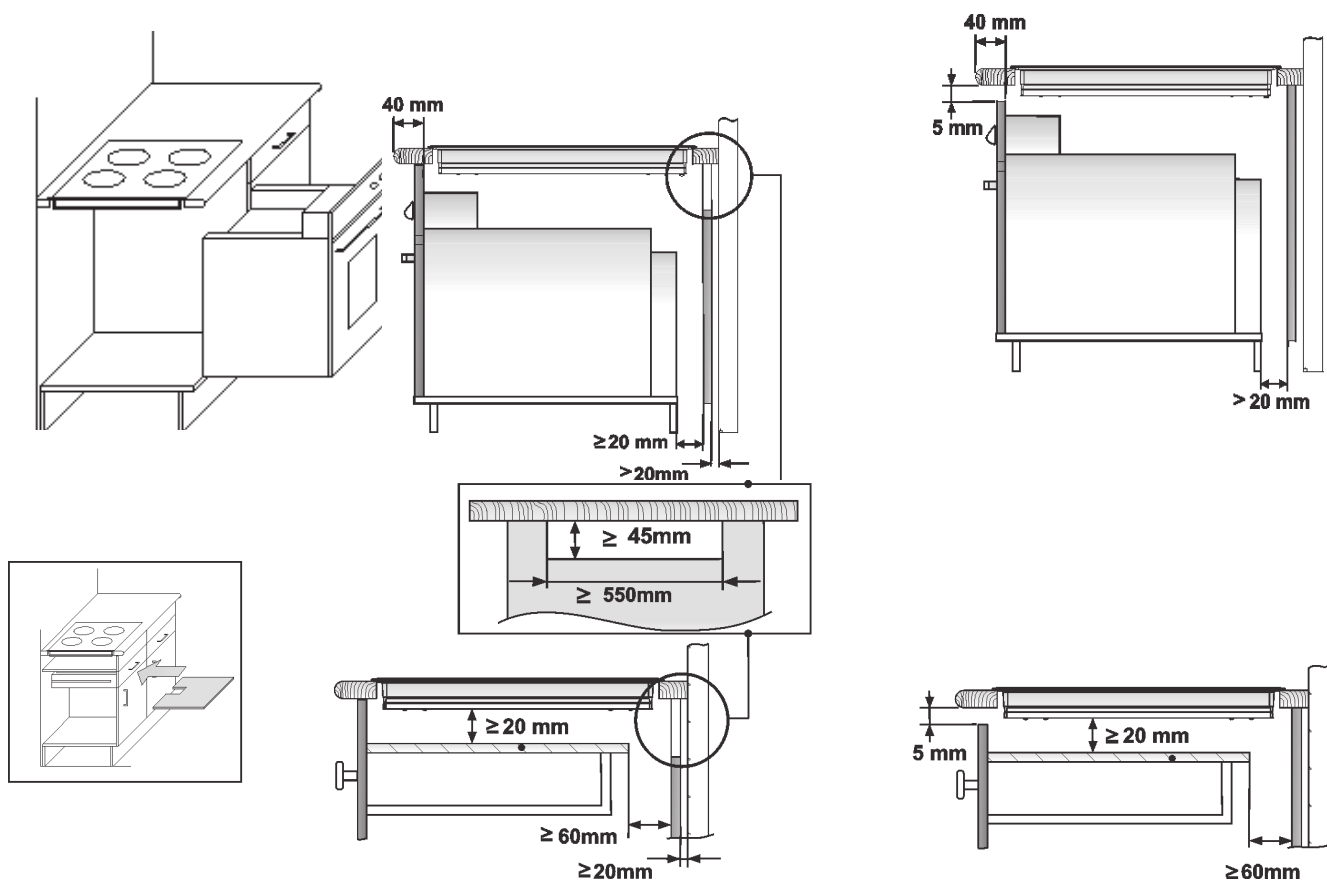
Fig. 10





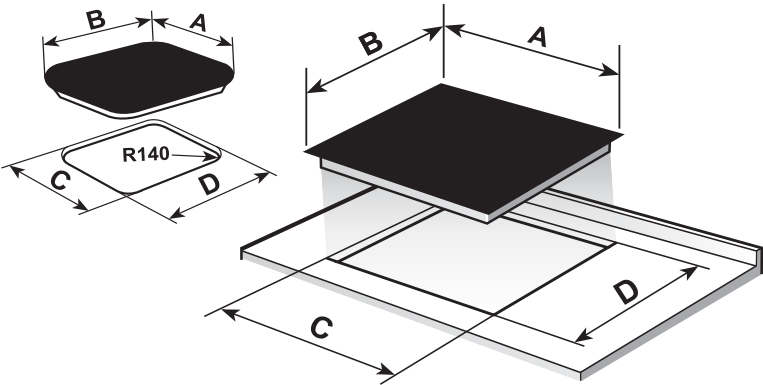
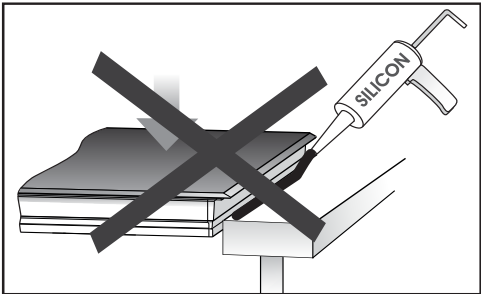
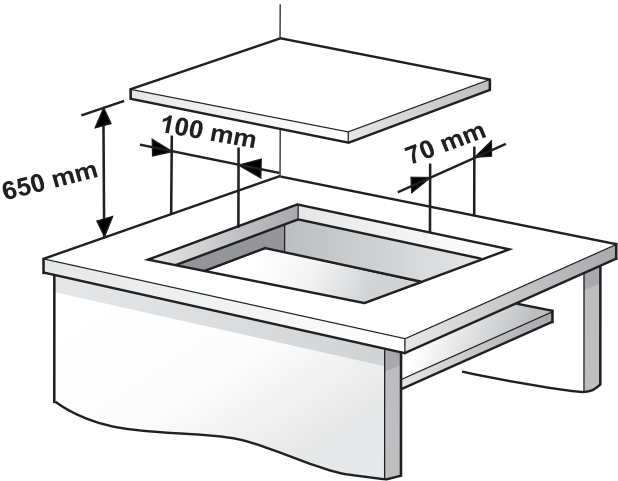
Installazione

Distanze minime



Installazione

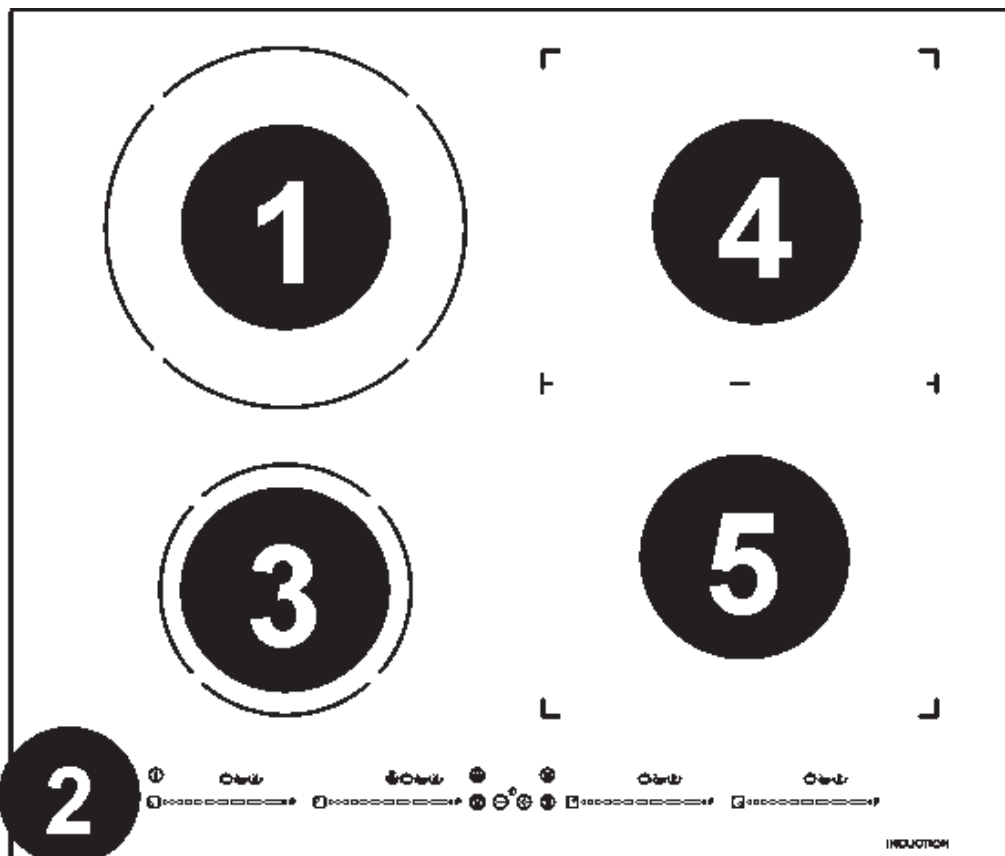
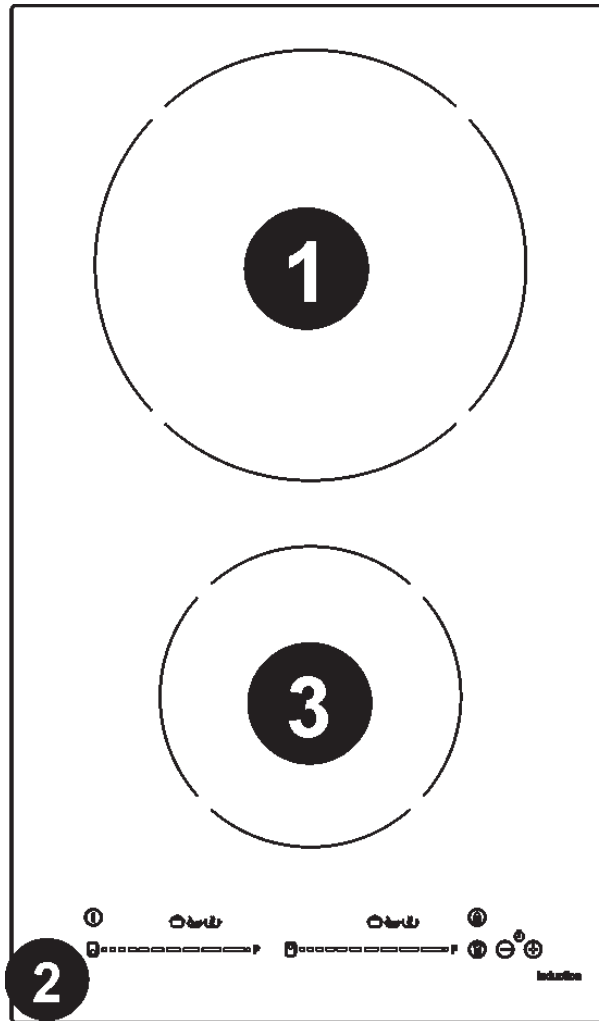
Distanze minime



A	B	C	D
300	510	280	490
450	510	420	490
730	430	695	360

Unità in mm

A	B	+	E	F	C	D
300	510	+	300	510	580	490
300	510	+	600	510	870	490
300	510	+	450	510	725	490
450	510	+	600	510	1015	490



- | | | |
|----------|--|-----------------------|
| 1 | Elemento elettrico riscaldante Ø 21,5 cm. | di 2100/3000 W |
| 2 | Touch control | |
| 3 | Elemento elettrico riscaldante Ø 15,0 cm. | di 1200/1600 W |
| 4 | Elemento elettrico riscaldante FLEX 22,0x20,0 cm. | di 1750/2200 W |
| 5 | Elemento elettrico riscaldante FLEX 22,0x20,0 cm. | di 1750/2200 W |

Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati.

TIPO	Ø cm.	Ø pentola raccomandato (minimo in cm)	POTENZA (W)	<i>EC</i> ^{electric cooking} Wh/kg*
Elemento riscaldante induzione	15,0	10	1200/1600	182,1
Elemento riscaldante induzione	21,5	13	2100/3000	178,7
Elemento riscaldante ind. flex	22.0 x 20.0	18	1750/2200 W	194.6
Elemento riscaldante ind. flex	22.0 x 20.0	18	1750/2200 W	194.6

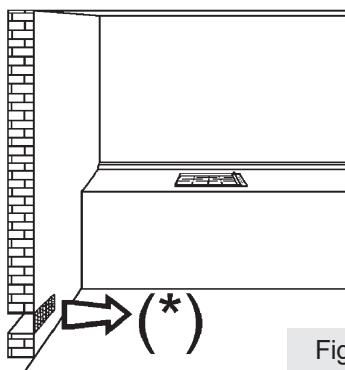


Fig. 3

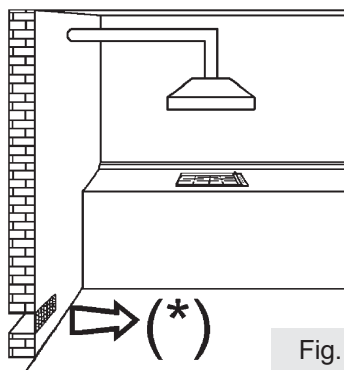


Fig. 4

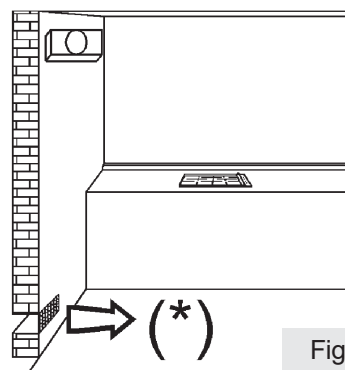


Fig. 5

Installazione

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 18 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

Collegamento elettrico

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile.

Attenzione!

Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

Sovratensioni troppo alte

possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).



Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.



Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale.



Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconnessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 23 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.



Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

A proposito dell'induzione

Vantaggi

Con un piano cottura a induzione, il calore viene trasmesso direttamente alla padella.

Ciò comporta numerosi vantaggi:

- Risparmia tempo.
- Risparmia energia.
- Facile da pulire in quanto se il cibo entra a contatto con la piastra di vetro, non si brucia facilmente.
- Controllo energetico migliorato. L'energia viene trasferita alla padella non appena vengono superati i controlli energetici. Inoltre, non appena si rimuove la padella dall'area di cottura, si arresta l'erogazione di energia. Non è necessario spegnere il fornello prima.

Padelle

Soltanto le padelle ferromagnetiche sono adatte all'uso con un piano cottura a induzione.

Ve ne sono diversi tipi:

-in ghisa, acciaio smaltato e acciaio inossidabile specifici per l'uso con piani cottura a induzione.

Consigliamo di non utilizzare piastre o materiali diffusori come acciaio fine, alluminio, vetro, rame o argilla.

Ciascuna zona di cottura ha un tempo di rilevamento della padella minimo. Ciò dipende dal materiale e dal diametro ferromagnetico della base della padella. Pertanto è fondamentale utilizzare la zona di cottura che si adatta meglio al diametro della base della padella da utilizzare.

Se la padella non viene rilevata sulla zona di cottura selezionata, provare a utilizzare la zona di dimensioni appena inferiori.

Quando viene utilizzata la zona Flex come unica zona di cottura, possono essere utilizzate padelle più grandi adatte per questo tipo di zona (cfr. fig. 6).

Fig. 6



Alcune padelle senza una base ferromagnetica completa sono vendute come adatte all'induzione (cfr. fig. 7). In queste padelle, viene riscaldata soltanto la base ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non si distribuisce uniformemente in tutta la base della padella. Ciò potrebbe significare che la parte non-ferromagnetica della base della padella non raggiunge la giusta temperatura di cottura.

Fig. 7



Altre padelle, con inserti in alluminio nella base hanno un'area più piccola in materiale ferromagnetico (cfr. fig. 8). In questo caso, potrebbe essere difficile o addirittura impossibile rilevare la padella. Inoltre, l'energia erogata potrebbe essere inferiore e, di conseguenza, la padella potrebbe non riscaldarsi correttamente.

Fig. 8

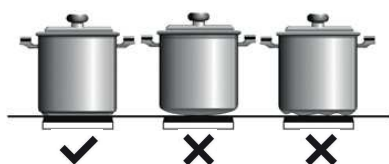


Influenza della base delle padelle

Il tipo di base utilizzata sulla padella può influenzare l'uniformità e i risultati della cottura. Le padelle con una base "a sandwich" in acciaio inossidabile utilizzano materiali che facilitano la distribuzione e la diffusione uniformi del calore, permettendo un risparmio di tempo e di energia.

La base della padella deve essere completamente piatta, assicurando così un'erogazione uniforme dell'energia (cfr. fig. 9).

Fig. 9



Non utilizzare mai padelle vuote, o utilizzare padelle con una base

sottile, in quanto potrebbero riscaldarsi velocemente senza lasciare alla funzione di scollegamento automatico il tempo di entrare in funzione.



RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:

Utilizzare recipienti con la base dello stesso diametro dell'area di cottura. Nelle aree di cottura più vicine al pannello di controllo, tenere sempre i recipienti entro le tacche di cottura indicate sulla superficie di vetro; utilizzare contenitori con un diametro uguale o inferiore. Ciò impedirà il surriscaldamento dell'area di controllo.

Utilizzare le aree di cottura posteriori in caso di utilizzo intensivo dell'elettrodomestico. Ciò impedirà il surriscaldamento del pannello di controllo.

Non permettere che il recipiente occupi la zona del pannello di controllo, in particolare durante la cottura.

Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Touch Control

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 10)

- ① Sensore on/off generale.
- ② Cursore a scorrimento per controllare la potenza.
- ③ Indicatore calore residuo e/o potenza*.
- ④ Punto decimale dell'indicatore calore residuo e/o potenza.
- ⑤ Accesso diretto alla funzione "Potenza".
- ⑥ Sensore di attivazione per la funzione "Blocco".
- ⑦ Spia indicatore pilota funzione "Blocco" attivata*.
- ⑧ Sensore di attivazione per la funzione "Stop&Go".
- ⑨ Spia indicatore pilota funzione "Stop&Go" attivata*.
- ⑩ Sensore "Meno" per il timer.

- ⑪ Sensore "Più" per il timer.
- ⑫ Indicatore timer.
- ⑬ Punto decimale del timer*.
- ⑭ Sensore di attivazione per la funzione "Sincro" ;(in base al modello).
- ⑮ Sensore di attivazione per la funzione "Zona Flex" ;(in base al modello).
- ⑯ Sensore di attivazione per la funzione "Chef" ;(in base al modello).
- ⑰ Spia indicatore pilota funzione "Mantenere in caldo" attivata* ;(in base al modello).
- ⑱ Spia indicatore pilota funzione "Fusione" attivata* ;(in base al modello).
- ⑲ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura lenta" attivata* ;(in base al modello).
- ⑳ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura rapida" attivata* ;(in base al modello).
- ㉑ Spia indicatore pilota funzione "Cottura a fette" attivata* ;(in base al modello).
- ㉒ Spia indicatore pilota funzione "Griglia" attivata* (in base al modello).
- ㉓ Spia indicatore pilota funzione "Rosolatura" attivata* (in base al modello).
- ㉔ Spia indicatore pilota funzione "Frittura" attivata* (in base al modello).
- ㉕ Spia indicatore pilota funzione "Confit" attivata* ; (in base al modello). Visibile solo durante il funzionamento.
- ㉖ Spia indicatore pilota funzione "Poaching" attivata*.(a seconda del modello)

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un

determinato livello di potenza mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2)



Per selezionare una piastra su questi modelli, tocca direttamente il cursore (2).

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

- 1 Toccare il tasto touch di On  (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, nell'indicatore correlato lampeggia una H ed un "-".

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch  (1), anche se è stato bloccato (funzione blocco attivata). Il tasto touch  (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore  (1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

- 1 Far scorrere il dito su uno dei "cursori" (2) o toccarlo in qualsiasi posizione. La zona viene selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza verrà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente ed il punto decimale (4) verrà mantenuto acceso per 10 secondi.
- 2 Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (4) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, se la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una H nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un "-" si accende se il piano di cottura è ancora collegato.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off  (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

Rilevatore di padella

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella. In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo  per indicare "mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare "mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.

Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocata nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.



Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente

un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!

Blocco funzione

Con il blocco funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off  (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.

Per attivare questa funzione, toccare il sensore  (6) per almeno un secondo. Una volta che avete fatto, il pilota (7) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore  (6) di nuovo.

Se viene utilizzato sensore  (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di blocco, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

Silenziamento del segnale acustico

Quando il piano di cottura è acceso, se si preme il tasto touch  (11) e contemporaneamente per tre secondi il tasto touch di bloccaggio  (6), il segnale acustico che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF".

Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei tasti touch rimane sempre attivato.

Per attivare ancora una volta tutti i segnali acustici che accompagnano ogni azione, di nuovo premere contemporaneamente il tasto touch  (11) ed il tasto touch di bloccaggio  (6) per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On".

Funzione Stop & Go

Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione Stop.

Toccare il sensore di arresto  (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo  per indicare che la cottura è in pausa.

Disattivazione della funzione Stop.

Toccare nuovamente il sensore  (8) di Stop & Go. Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di alimentazione e di timer che vi erano prima della pausa.

Funzione Power

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

- 1 Far scorrere il dito sopra il dispositivo corrispondente di cursore (2) fino a quando l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, o toccare direttamente "P" tenendo il dito per un secondo.
- 2 L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo , e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Un segnale acustico.

Attivando la funzione Power in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (3).

La disattivazione della funzione Power, prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando

il cursore modificandone il suo livello di potenza, o ripetendo il passaggio 3.

Funzione Timer (conto alla rovescia)

Questa funzione facilita la cottura, dato che non c'è bisogno di essere costantemente presenti: È possibile impostare un timer per una piastra, ed essa si spegnerà una volta che il tempo desiderato è scaduto.

Per questi modelli è possibile programmare simultaneamente ciascuna piastra per durate che vanno da 1 a 99 minuti.

Impostazione di un timer per una piastra.

Una volta che il livello di potenza si trova nell'intervallo desiderato, e mentre il punto decimale della zona di cottura continua ad essere acceso, la zona può essere temporizzata.

A quello scopo:

- 1 Toccare il sensore  (10) o  (11). L'Indicatore Timer (12) mostrerà "00" e l'indicatore corrispondente della zona (3) mostrerà il simbolo  lampeggiante alternato con il suo livello di potenza corrente.
- 2 Subito dopo impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori  (10) o  (11). Con il primo il valore inizia a 60, mentre con il secondo inizierà a 01. Mantenendo i sensori  (10) o  (11) premuti, il valore verrà ripristinato a 00. Quando manca meno di un minuto alla fine, l'orologio inizierà il conto alla rovescia in secondi.
- 3 Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conto alla rovescia del tempo. L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizza alternativamente il livello di potenza selezionato ed il simbolo .

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata,

è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare un qualunque sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante a fianco del punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (3) visualizza alternativamente il simbolo H e "-".

Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già temporizzate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo rimanente per finire, mostrando una "t" sulla zona correlato. Il resto delle zone temporizzate mostreranno sui loro corrispondenti indicatori il punto decimale lampeggiante. Quando viene toccato il cursore di un'altra zona temporizzata, il timer mostrerà il tempo rimanente di quella zona per alcuni secondi ed il suo indicatore mostrerà il suo livello di potenza e la "t" alternativamente.

Modifica del tempo programmato

Per modificare il tempo programmato il cursore (2) della zona temporizzata deve essere azionato. A quel punto sarà possibile leggere e modificare il tempo.

Attraverso i sensori  (10) e  (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollegare l'orologio

Se si desidera fermare l'orologio prima che il tempo programmato sia scaduto, questo può essere fatto in qualsiasi momento, semplicemente regolando il suo valore a "--".

- 1 Selezionare la piastra desiderata.
- 2 Regolare il valore dell'orologio a "00" utilizzando il sensore  (10). L'orologio è cancellato. Questo può anche essere fatto più rapidamente toccando i sensori  (10) e  (11) allo stesso tempo.

Funzione di Power Management (a seconda del modello)

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione di potenza (Power Management). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

- 1 Premere il tasto touch $\oplus$ (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12).
- 2 Premere il tasto touch di bloccaggio ⏏ (6). I valori di potenza differenti a cui il piano di cottura può essere limitato appariranno e questi potranno essere modificati utilizzando i sensori $\oplus$ (11) e $\ominus$ (10).
- 3 Una volta selezionato il valore, premere di nuovo il tasto touch di bloccaggio ⏏ (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello

che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che per aumentare il livello della grande piastra si debba ridurre il livello di alcune di quelle piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (3).

Funzioni speciali: CHEF (a seconda del modello)

Queste funzioni hanno livelli energetici pre-impostati per facilitare la cottura, ottenendo risultati eccellenti poiché la temperatura della padella viene controllata continuamente mediante sensori. Quando si raggiunge la temperatura target per la funzione, viene mantenuta automaticamente senza bisogno di cambiare il livello energetico.

Le funzioni Chef funzionano correttamente con padelle con la stessa area ferromagnetica sulla base della padella di quella dell'area della zona di cottura. Inoltre, per funzioni ad alta temperatura (al di sopra dei 100°C), le padelle devono avere una base piatta e uniforme (preferibilmente del tipo "a sandwich") come mostrato nella figura 14.

Fig. 14



Per assicurare il corretto funzionamento di queste funzioni, è importante che la padella e la zona di cottura non siano calde all'inizio del processo.

Ulteriori informazioni sulle padelle (casseroles, tegami, griglie, ecc.) adatte sono consultabili nella pagina web Teka.

Il Controllo Touch è dotato di caratteristiche speciali che aiutano l'utente a cucinare attraverso il sensore CHEF ⏏ (16). Tali funzioni sono disponibili a seconda del modello.

Per attivare una funzione speciale su una zona:

- 1 In primo luogo la funzione deve essere selezionata, quindi sarà attivo il punto decimale (4) sull'indicatore di potenza (3).
- 2 Ora cliccate sul sensore CHEF ⏏ (16). Le successive pressioni permetteranno di navigare in maniera sequenziale in tutte le funzioni CHEF disponibili in ciascuna zona una per una. Queste funzioni mostreranno la loro attivazione tramite i led corrispondenti (17), (18), (19), (20) e (21).

Se si desidera in qualsiasi momento annullare una funzione speciale attiva, si deve toccare il sensore cursore "slider" (2) della zona relativa per selezionarla. Il punto decimale (4) dell'indicatore di potenza (3) si accenderà. Toccare quindi di nuovo il cursore "slider" (2) per impostare un nuovo livello di potenza o per spegnere la zona, oppure è possibile scegliere una funzione speciale diversa toccando di nuovo il sensore CHEF ⏏ (16).

FUNZIONE KEEP WARM (a seconda del modello)

Questa funzione imposta

Fig. 11

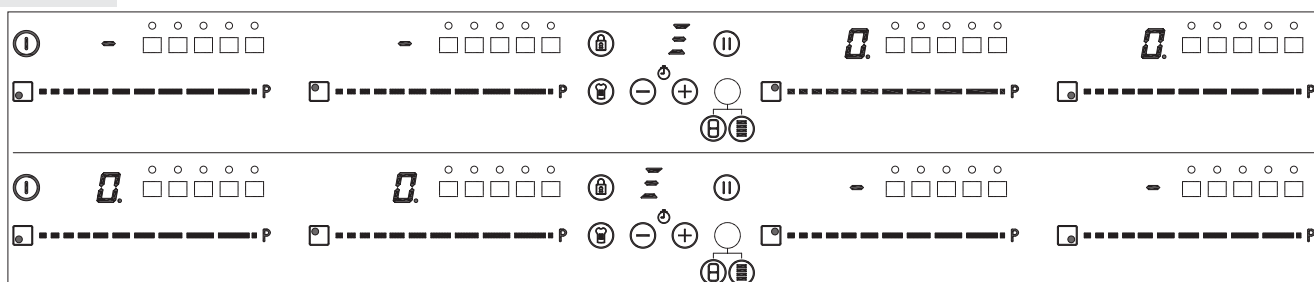


Fig. 12

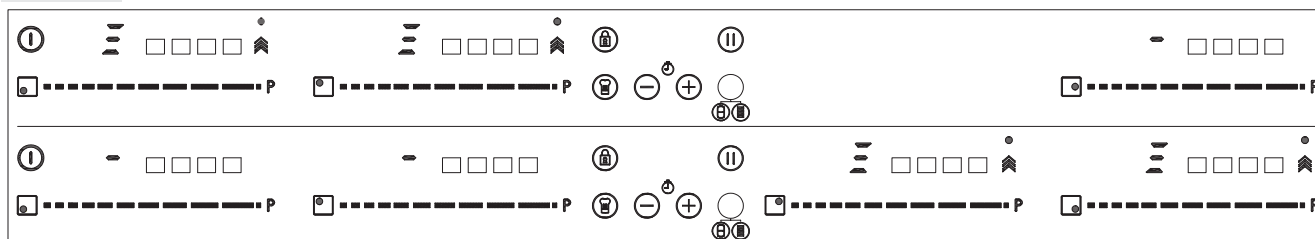
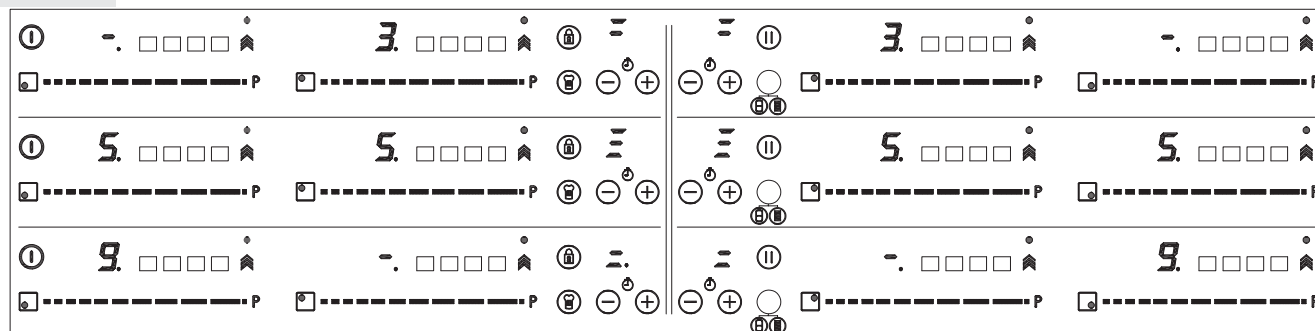


Fig. 13



automaticamente un livello di potenza adeguata per mantenere in caldo il cibo cotto.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (17) che si trova sull'icona / si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE MELTING (a seconda del modello).

Questa funzione mantiene una bassa temperatura nella zona di cottura. Ideale per scongelare il cibo o per fondere lentamente altri tipi di alimenti come il cioccolato, il burro, etc.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (18) che si trova sull'icona / si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SIMMERING (a seconda del modello).

Questa funzione consente di mantenere una ebollizione a fuoco lento.

Una volta che il cibo ha iniziato a bollire, abilitare la piastra selezionandola, premere sul sensore CHEF (16) finché il led (19) che si trova sull'icona / si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE QUICK BOILING (a seconda del modello).

Questa funzione abilita il **controllo automatico di ebollizione**, che fornisce un valido aiuto nella cottura di pasta, riso, uova, nella bollitura di cibi vari, etc. E' disponibile solo nelle zone dove appare il simbolo / .

Condizioni del contenitore

Per un corretto funzionamento della funzione Quick Boiling, è necessario utilizzare un contenitore che soddisfi i seguenti requisiti:

- La dimensione del fondo deve essere il più vicino possibile al

diametro della piastra.

- DEVE ESSERE SENZA COPERCHIO.

- Deve essere riempito oltre metà della sua di capacità con acqua a temperatura ambiente (non utilizzare mai acqua tiepida o calda). Il mancato rispetto di queste condizioni impedirà il corretto controllo dell'ebollizione.

⚠ AVVERTENZA: non utilizzare questa funzione per un tipo di cottura diverso dall'ebollizione di acqua. Non utilizzare mai olio: può surriscaldarsi e generare fiamma.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (20) che si trova sull'icona / si accende.

Una volta che la funzione è stata attivata, il segno apparirà sia sull'indicatore di potenza (3) che sull'indicatore del timer (12); un segmento in movimento apparirà, indicando che la cottura è sotto il controllo del sistema.

Quando il sistema rileva che si approssima l'inizio dell'ebollizione, si udirà il primo segnale acustico. Approfittatene per preparare alla bollitura o alla cottura il cibo che volete.

Dopo 30 secondi si udirà un secondo

segnale acustico: se non lo avete già fatto, è il momento di mettere il cibo in padella.

Dopo il secondo segnale acustico il sistema attiverà il timer come cronometro in modo che possiate verificare il tempo necessario per l'ebollizione del cibo.

30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, si udirà un terzo segnale che avverte che da quel momento il sistema ridurrà la potenza fornita al fine di mantenere una ebollizione dolce e continua. Il timer rimarrà attivo fino alla fine della cottura.

Se si desidera è possibile disattivare il timer ed impostare un tempo per il conto alla rovescia e per lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione Timer).

Disattivazione della funzione

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SLIDE COOKING (a seconda del modello)

Questa funzione permette di dividere la zona flessibile in tre aree (vedere fig. 15) e attiva una configurazione di alimentazione predefinita. Sarà possibile far scorrere il contenitore da un'area all'altra, per cucinare con la potenza assegnata ad ogni zona.

Per attivarla, è necessario prima attivare la funzione "Zona Flex" (vedere sezione "Funzione Zona Flex").

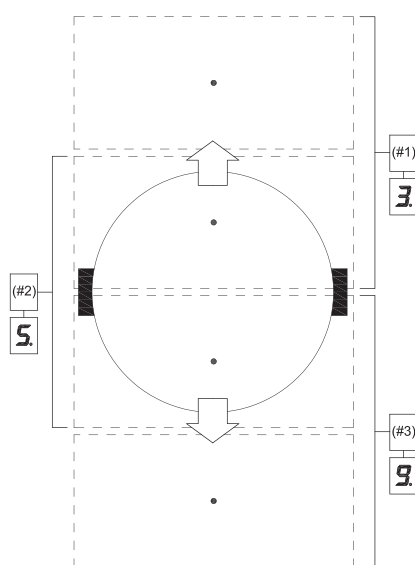
In seguito, premere sul sensore CHEF (16)  finché i LED (21) situati sull'icona  non si illuminano. A questo punto, gli indicatori di potenza (3) mostreranno tre segmenti (vedere fig. 12) che indicano che è possibile posizionare il contenitore.

Una volta posizionato il contenitore, il livello di potenza apparirà automaticamente nelle spie di potenza (3): per la zona #1, il livello di potenza è 3, per la zona #2 il livello di potenza è 5 e per la zona #3 il livello di potenza è 9 (vedere fig. 15 e 13).

Per disattivare questa funzione, è necessario portare il cursore a

scorrimento (2) nella posizione "0".

Fig. 15



FUNZIONE GRIGLIA (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per cuocere il cibo sulla griglia.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16)  finché il LED (22) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo  e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE ROSOLATURA (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con poco olio o rosolare. Per attivarla, premere sul sensore CHEF (16)  finché il LED (23) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura

è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo  e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE FRITTURA (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con molto olio.

Per attivarla, selezionare la piastra, premere sul sensore CHEF (16)  finché il LED (24) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo  e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE CONFIT (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico per le preparazioni confit.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF  finché il LED (25) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione  appare il simbolo (3) e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE POACHING (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un controllo automatico della potenza adatto alla frittura di cibi a media temperatura. Ideale per friggere le patate, nella preparazione della frittata spagnola.

Per attivarlo selezionare il piano cottura, e successivamente premere il sensore CHEF  (16), fino all'accensione del led (26) sopra l'icona . Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di alimentazione (3) comparirà un segmento in movimento, ad indicare che il sistema è in fase di preriscaldamento del contenitore. Terminata questa fase, sull'indicatore di alimentazione (3) apparirà una e verrà emesso un segnale acustico indicante che l'utente deve aggiungere il cibo.

È possibile escludere la funzione in qualsiasi momento spegnendo il piano cottura, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

Funzione Flex Zone (a seconda del modello)

Attraverso questa funzione, è possibile permettere alle due zone di cottura di lavorare insieme, di selezionare un livello di potenza e di attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione, premere il sensore  (15). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore "0" verrà visualizzato sui loro indicatori di potenza (3). L'indicatore del timer (12) dell'orologio mostrerà tre segmenti indicanti le zone attivate. Nel caso in cui il vostro modello abbia diverse zone identificate con "Flex Zone", è possibile selezionare l'opzione desiderata premendo il sensore  (15) prima di assegnare la potenza alla zona prescelta. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l'operazione successiva; in

caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente. (vedi Fig. 11).

Dopo aver selezionato la "Zona Flex", è possibile assegnare la potenza toccando uno qualsiasi dei cursori "slider" (2) di una delle zone collegate. Il livello di potenza e le sue variazioni sono visualizzate simultaneamente sugli indicatori di potenza (3) di entrambe le zone.

Per disattivare questa funzione, si deve toccare di nuovo il sensore  (15). Inoltre, quando la funzione è disabilitata, i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle zone collegate sono cancellati.

Funzione Synchro (a seconda del modello)

Con questa funzione è possibile ottenere che due zone di cottura -identificate dall'etichetta "Synchro"- funzionino insieme, sia per selezionare un livello di potenza che per attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione premere il sensore  (14). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore "0" lampeggerà sui loro indicatori di potenza (3). La rilevazione del contenitore avrà luogo per tutta la zona collegata. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l'operazione successiva; in caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente.

Per disattivare questa funzione, si deve toccare nuovamente il sensore  (14). Inoltre, quando la funzione è disabilitata i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle collegate verranno cancellati.

Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Tabella 1

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 o 5 minuti, rettificato al livello 9 * In base al modello

Una volta prodottosi lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

 **Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.**

 **In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di TEKA.**

Suggerimenti e raccomandazioni

- * Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- * Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- * Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- * Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i recipienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
- * Diametri della parte inferiore della

pentola raccomandati (vedere la "Scheda dei dati tecnici" fornita con il prodotto).



Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.

Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi secchi sul fondo o dalla presenza di grasso fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetroceramica. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zuccherino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.



Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.



Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

Osservazioni ambientali



Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:

-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.

I seguenti consigli permetteranno di risparmiare energia ad ogni cottura:

- * Utilizzare il coperchio corretto per

ogni pentola laddove possibile. La cottura senza coperchio utilizza più energia.

- * Utilizzare pentole con basi piatte e idonei diametri di base che si adattino alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole solitamente forniscono il diametro superiore della pentola che è sempre superiore rispetto al diametro della base.
- * Quando si utilizza l'acqua per cucinare, utilizzarne piccole quantità al fine di conservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello minimo di potenza che consenta di mantenere la cottura. Un alto livello di potenza non è necessario ed è uno spreco di energia.
- * Utilizzare pentole di piccole dimensioni per piccole quantità di cibo.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina:

Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano:

Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:

In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:

Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirvi sopra. Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita

la superficie del controllo tattile e/o le dita. Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:

Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata, quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo :

Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:

Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:

Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnerla la cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C90 appare sugli indicatori di potenza (3):

Il controllo touch rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie del controllo touch pulita e asciutta sino a quando il messaggio non scompare.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C91 appare sugli indicatori di potenza (3):

Il controllo touch rileva che il sensore Stop&Go (6) è coperto e non consente l'utilizzo del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti dalla superficie del touch control, pulire e asciugare, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (6) per eliminare il messaggio e tornare al normale funzionamento.

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo. Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Non lasciare i residui dell'imballo incustoditi nell'ambiente domestico. Separare i vari materiali di scarto provenienti dall'imballo e consegnarli al più vicino centro di raccolta differenziata.