

XTRA



XTRAVENTMBLF60

Istruzioni per l'uso con istruzioni di montaggio

Please find further
information and
language versions here:



CS | DA | ES | FI | HR | HU | IT | NO | PL | SK | SL | SV

INDICE DEI CONTENUTI

| | |
|--|-----------|
| SICUREZZA | 3 |
| PRECAUZIONI PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO | 3 |
| ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI | 3 |
| PROTEZIONE CONTRO I DANNI..... | 4 |
| PRECAUZIONI IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO | 6 |
| PROTEZIONE DA ULTERIORI PERICOLI | 6 |
| DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO..... | 7 |
| DESCRIZIONE TECNICA..... | 7 |
| PANNELLO DI COMANDO | 7 |
| FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA | 7 |
| DISPLAY | 8 |
| VENTILAZIONE..... | 8 |
| MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA | 8 |
| PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO..... | 8 |
| PRINCIPIO DELL'INDUZIONE..... | 8 |
| FUNZIONE DEI CAMPI DI COMMUTAZIONE A SENSORE | 8 |
| ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA | 9 |
| RILEVAMENTO PENTOLE | 9 |
| INDICATORE DEL CALORE RESIDUO..... | 9 |
| FUNZIONE BOOSTER..... | 9 |
| TIMER | 10 |
| BLOCCO BAMBINI / INTERBLOCCO DEL PIANO DI COTTURA | 11 |
| FUNZIONAMENTO DELLA CAPPASPIRANTE | 12 |
| PANNELLO DI COMANDO DELLA CAPPASPIRANTE | 12 |
| PRIMI PASSI | 12 |
| FUNZIONE BOOSTER..... | 12 |
| FUNZIONE TIMER | 12 |
| VENTILAZIONE AUTOMATICA A FINE COTTURA (OVERRUN) | 13 |
| PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPASPIRANTE..... | 13 |
| PULIZIA E MANUTENZIONE DEL CAMPO DI COTTURA | 14 |
| COSA FARE QUANDO... .. | 14 |
| CONSIGLI DI CUCINA | 16 |
| PENTOLE | 16 |
| DIMENSIONI DELLE PENTOLE..... | 16 |
| CAMPI DI IMPOSTAZIONE | 17 |
| PROTEZIONE DELL'AMBIENTE | 17 |
| ISTRUZIONI DI MONTAGGIO..... | 17 |
| COLLEGAMENTO ELETTRICO | 20 |

Precauzioni prima della messa in servizio

- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per i danni causati da errori durante l'installazione o il collegamento. Utilizzare l'apparecchio solo quando è installato.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo se viene montato e installato in un mobile e se viene utilizzato un piano di lavoro confermato e adattato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura e la frittura domestica di alimenti e non è destinato a scopi commerciali.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- L'apparecchio non deve essere modificato.
- Non utilizzare il piano di cottura come un piano di lavoro o come una superficie di appoggio.
- La sicurezza è garantita solo se l'apparecchio è collegato a un conduttore di terra di protezione conforme alle norme vigenti.
- L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica tramite un cavo di prolunga.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: i vapori d'acqua sprigionati potrebbero danneggiare i componenti elettrici.
- Non accendere l'apparecchio tramite un timer esterno o un telecomando separato.

Istruzioni di sicurezza generali

- Spegnerle le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- I grassi e gli oli surriscaldati si incendiano rapidamente. Se si preparano alimenti con grassi o olio (ad esempio, patatine fritte), è necessario osservare il processo di cottura.
- Quando si cucina e si frigge, le zone di cottura diventano calde. Pertanto, fare attenzione alle scottature durante e dopo l'uso dell'apparecchio.

- Assicurarsi che nessun cavo elettrico di un apparecchio indipendente o da incasso entri in contatto con il vetro o con la zona di cottura calda.
- Oggetti magnetici come carte di credito, floppy disk, calcolatrici, ecc. non devono essere collocati nelle immediate vicinanze dell'apparecchio acceso. La loro funzione potrebbe essere compromessa.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi di pentole non devono essere appoggiati sul piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- In generale, non collocare oggetti metallici (ad es. cucchiaini, coperchi di pentole, ecc.) sulla superficie a induzione perché potrebbero riscaldarsi durante il funzionamento.
- Non coprire mai la superficie di cottura con un panno o una pellicola protettiva, poiché potrebbero diventare molto caldi e prendere fuoco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Protezione contro i danni

- Non utilizzare pentole o padelle con fondo non lucidato o danneggiato (ad esempio, in ghisa). Questi possono graffiare le lastre di vetroceramica.
- Si noti che anche i granelli di sabbia possono causare graffi.
- La vetroceramica è insensibile agli shock termici e molto resistente, ma non infrangibile. Gli oggetti particolarmente appuntiti e duri che cadono sul piano di cottura possono danneggiarlo.
- Non urtare pentole e bordi contro il vetro.
- Non utilizzare le zone di cottura con pentole vuote.

- Evitare di mettere zucchero, plastica o fogli di alluminio sulle zone di cottura calde. Queste sostanze si sciolgono, si attaccano e possono quindi causare crepe, fratture o altri cambiamenti permanenti nel vetro quando si raffredda. Se si trovano ancora sulle zone di cottura calde, spegnere l'apparecchio e rimuovere queste sostanze quando è ancora caldo. Poiché le zone di cottura sono calde, esiste il rischio di ustioni.
- **AVVISO:** La cottura incustodita su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.
- Non collocare oggetti sul piano di cottura.
- Non collocare mai pentole calde sull'unità di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe essere danneggiata.
- In questo cassetto non possono essere riposti oggetti infiammabili (ad esempio bombolette spray). Gli eventuali portaposate del cassetto devono essere in materiale resistente al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (ad es. lattine) sulle zone di cottura. A causa della corrispondente sovrappressione, i contenitori o le lattine possono scoppiare e sussiste il rischio di lesioni!

Precauzioni in caso di guasto dell'apparecchio

- Se viene rilevato un errore, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Se si verificano rotture, crepe o screpolature sul vetro: Spegnerne immediatamente il piano di cottura, svitare o rimuovere il fusibile del piano di cottura e contattare il nostro servizio clienti o il rivenditore specializzato.
- Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- **AVVISO:** Se la superficie del vetro è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Protezione da ulteriori pericoli

- Assicurarsi che le pentole siano sempre posizionate al centro della zona di cottura. Il fondo della padella deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per le persone con pacemaker: in prossimità dell'apparecchio acceso si genera un campo elettromagnetico che può influire sul pacemaker. In caso di dubbio, contattare il produttore del pacemaker o il proprio medico.
- Non utilizzare una gamma sintetica o di alluminio: Potrebbero fondersi sulla zona di cottura.
- Non cercare di spegnere il fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.



L'USO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ OPP. DEL DISCO ADATTATORE PER INDUZIONE COMPORTA LA CESSAZIONE ANTICIPATA DELLA GARANZIA. IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI AL PIANO DI COTTURA O ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

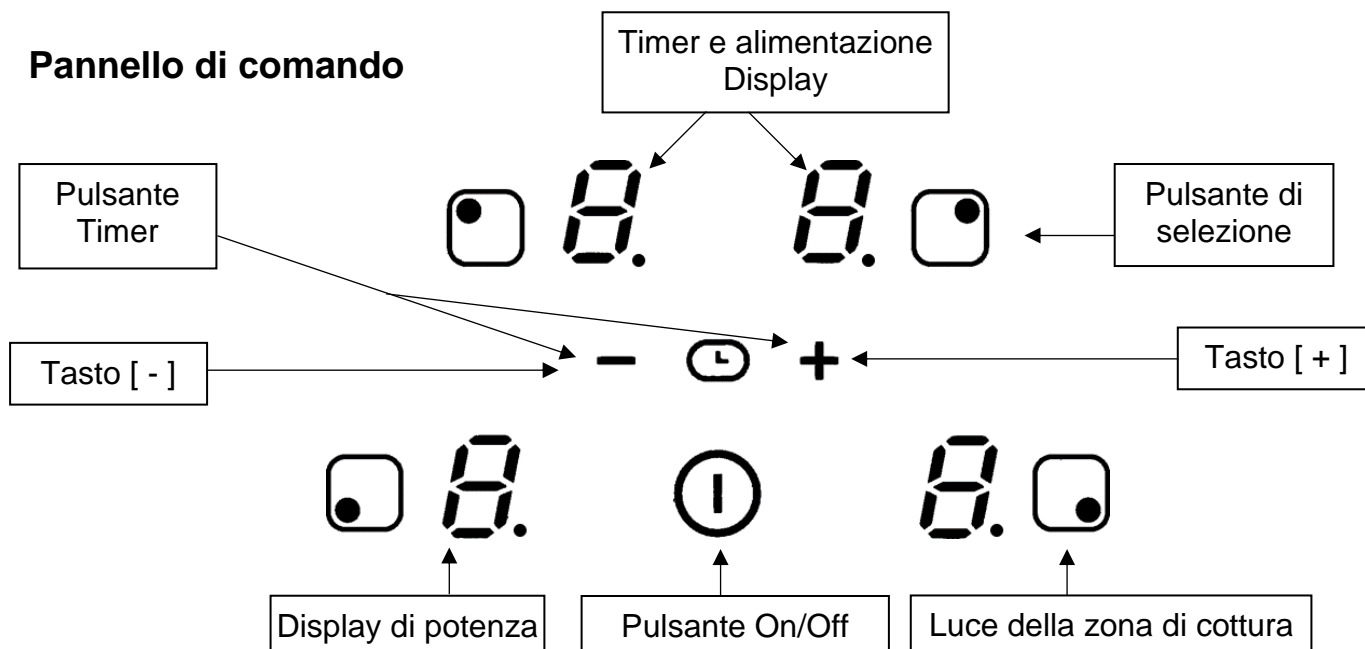
Descrizione tecnica

| Modello | XTRAVENTMBLF60 |
|---|----------------|
| Potenza complessiva | 6970 W |
| Consumo energetico del piano cottura EC _{hob} ** | 179.4 Wh/kg |
| Zona di cottura anteriore sinistra | Ø 175 mm |
| Diametro minimo del fondo della pentola | Ø 90 mm |
| Potenza nominale* | 1400 W |
| Potenza Booster* | 2000 W |
| Categoria di pentole standardizzate** | B |
| Consumo di energia EC _{cw} ** | 181 Wh/kg |
| Zona di cottura posteriore sinistra | Ø 175 mm |
| Diametro minimo del fondo della pentola | Ø 90 mm |
| Potenza nominale* | 1400 W |
| Potenza Booster* | - |
| Categoria di pentole standardizzate** | C |
| Consumo di energia EC _{cw} ** | 177.3 Wh/kg |
| Zona di cottura posteriore destra | Ø 175 mm |
| Diametro minimo del fondo della pentola | Ø 90 mm |
| Potenza nominale* | 1400 W |
| Potenza Booster* | 2000 W |
| Categoria di pentole standardizzate** | A |
| Consumo di energia EC _{cw} ** | 177.3 Wh/kg |
| Zona di cottura anteriore destra | Ø 175 mm |
| Diametro minimo del fondo della pentola | Ø 90 mm |
| Potenza nominale* | 1400 W |
| Potenza Booster* | - |
| Categoria di pentole standardizzate** | B |
| Consumo di energia EC _{cw} ** | 181 Wh/kg |

* Queste prestazioni possono variare a seconda della forma, delle dimensioni e della qualità dei vasi.

** calcolato secondo il metodo di misurazione delle proprietà di servizio (EN 60350-2).

Pannello di comando



FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Display

| <u>Display</u> | <u>Denominazione</u> | <u>Descrizione</u> |
|----------------|------------------------------|---|
| 0 | Zero | La zona di cottura è attivata |
| 1...9 | Livello di potenza | Impostazione della potenza |
| <u>U</u> | Non rilevamento pentola | La pentola non è posizionata o non è idonea |
| E | Visualizzazione degli errori | Errore dell'elettronica |
| H | Calore residuo | La zona di cottura è calda |
| P | Booster | L'alimentazione booster è attivata. |
| L | Interblocco | Il piano di cottura è interbloccato |

Ventilazione

Il ventilatore funziona automaticamente. Si avvia a bassa velocità non appena i valori rilasciati dall'elettronica superano una certa soglia.

La velocità più elevata viene attivata quando il piano di cottura a induzione viene utilizzato in modo intensivo. Il ventilatore riduce la velocità e si spegne automaticamente non appena l'elettronica si è raffreddata a sufficienza.

MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA

Prima del primo riscaldamento

Pulire l'apparecchio con un panno umido e poi asciugarlo. Non utilizzare detergenti che potrebbero causare una colorazione bluastra della superficie smaltata.

Principio dell'induzione

Sotto ogni zona di cottura è presente una bobina a induzione. Quando la zona di cottura è accesa, questa bobina genera un campo magnetico. Il campo magnetico induce correnti parassite sul fondo della pentola, che deve essere magnetico. In questo modo si riscalda il fondo della pentola. La zona di cottura si riscalda solo indirettamente grazie al calore emanato dalla pentola.

Le zone di cottura a induzione funzionano solo con pentole magnetiche:

- Stoviglie da cottura a induzione idonee con base magnetica, come ad esempio: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox con base magnetica.
- Stoviglie non idonee alla cottura a induzione: Rame, alluminio, vetro, legno, terracotta, ceramica, acciaio inossidabile amagnetico.

La zona di cottura a induzione si adatta automaticamente alle dimensioni delle pentole. Le pentole non devono scendere al di sotto di un certo diametro della base, altrimenti l'induzione non si accende. Ogni diametro della base della pentola deve avere una dimensione minima che dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

Se la pentola a induzione non è adatta, appare il display [U].

Funzione dei campi di commutazione a sensore



Il piano di cottura è controllato da pulsanti a sensore. Questi reagiscono a leggeri tocchi del vetro con il dito. Se si toccano i pulsanti per circa un secondo, i comandi di controllo vengono eseguiti. Ogni reazione dei campi di commutazione viene confermata con un segnale acustico e/o visivo.

In caso di utilizzo generale, premere un solo pulsante alla volta.



Accensione e spegnimento del piano cottura

Accendere prima il piano di cottura e poi la zona di cottura.

- **Piano di cottura: accensione/spegnimento:**

| <u>Azionamento</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------|--|-----------------------|
| Accendere | Premere su [] | 4x [0] |
| Spegnere | Premere su [] | Nessuno o [H] |

- **Zona di cottura: accensione/spegnimento:**

| <u>Azionamento</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------------|--|-----------------------|
| Selezione della zona di cottura | Premere su [] | [0] |
| Aumentare la potenza | Premere su [+] | da [1] a [9] |
| Ridurre la potenza | Premere su [-] | da [9] a [1] |
| Spegnere | Premere insieme su [] e [-] | [0] o [H] |
| | Opp. premere su [-] | [0] o [H] |

Se non vengono effettuate ulteriori immissioni, il piano di cottura si spegne dopo circa 20 secondi per motivi di sicurezza e gli zeri si spengono.

Rilevamento pentole

Il rilevamento pentole garantisce una sicurezza perfetta. L'induzione non funziona:

- Se non c'è una pentola sulla zona di riscaldamento o se la pentola non è adatta all'induzione. In questo caso, non è possibile aumentare la potenza e il display visualizza [U]. Questo simbolo scompare quando una pentola viene posizionata sulla zona di riscaldamento.
- Quando la pentola viene rimossa dalla zona di riscaldamento, il funzionamento si interrompe. Il display visualizza [U]. Il simbolo [U] scompare quando la pentola viene rimessa sulla zona di riscaldamento. La cottura continua al livello di potenza precedentemente impostato.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante: Non lasciare attivato il rilevamento pentole [U].

Indicatore del calore residuo


Dopo aver spento le zone di cottura o il piano di cottura, il calore residuo delle zone di cottura ancora calde è indicato da una [H]. L'indicatore [H] si spegne quando le zone di cottura possono essere toccate senza pericolo. Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, le zone di cottura non devono essere toccate e non vi si devono appoggiare oggetti sensibili al calore: **Rischio di ustioni!**

Funzione Booster

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione booster, cioè di aumento della potenza. La funzione booster viene visualizzata con [P].

All'accensione, queste zone di cottura funzionano per un periodo di 5 minuti. Questa potenza elevata è destinata a riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua, ad esempio per far bollire l'acqua della pasta.

- **Accendere/spegnere il booster:**

| <u>Azionamento</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------------|--|-----------------------|
| Selezione della zona di cottura | Premere su [] | [0] |
| Aumentare la potenza | Premere su [+] | da [1] a [9] |
| Accendere l'alimentazione | Premere su [+] | [P] entro 5 min |
| Spegnere l'alimentazione | Premere su [-] | [9] |

- **Gestione della potenza massima:**

Il piano di cottura è dotato di una massima potenza. Per non superare questa potenza massima, l'elettronica riduce automaticamente il livello di cottura di un'altra zona di cottura quando si attiva la funzione Booster. Questa zona di cottura lampeggia per indicare la riduzione della potenza [9].

| <u>Zona di cottura selezionata</u> | <u>Altra zona di cottura</u> |
|---|-------------------------------------|
| [P] si accende | [9] si riduce a [8] e lampeggia |

Timer

Con il timer integrato è possibile impostare un tempo di cottura da 1 a 99 minuti su tutte e quattro le zone di cottura. Ogni zona di cottura può avere un'impostazione diversa.

- **Accensione o modifica della durata:**


| <u>Azionamento</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------------|--|---------------------------|
| Selezione della zona di cottura | Premere su [] | [0] |
| Aumentare la potenza | Premere su [+] | da [1] a [9] |
| Selezionare il timer | Premere su [-] e [+] | [00] minuti |
| Accorciare il tempo | Premere su [-] | da [30] a 29,28,27... |
| Prolungare il tempo | Premere su [+] | Il tempo viene prolungato |

Dopo alcuni secondi, l'impostazione viene accettata e il lampeggiamento si interrompe. Il LED del timer e il LED della zona di cottura si spengono.

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il display [00] lampeggia.

Per disattivare il segnale acustico e il lampeggiamento, basta premere un pulsante qualsiasi.

- **Spegnere il timer:**

| <u>Azionamento</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------------|--|-----------------------|
| Selezione della zona di cottura | Premere su [] | [0] |
| Selezionare il timer | Premere su [- premere] e [+] | Tempo rimanente |
| Spegnere il timer | Premere su [-] | [00] poi " off " |

Se sono in funzione più timer, ripetere la procedura.

- **Timer come timer per le uova:**

Il timer funziona indipendentemente dalle zone di cottura e si spegne non appena una zona di cottura è in funzione. Il processo **avviene** anche se il piano di cottura è spento.

| <u>Azionamento</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Accensione del piano cottura | Premere su [①] | [0] o [H] |
| Selezionare il timer | Premere insieme su [-] e [+] | [00] |
| Prolungare il tempo | Premere su [+] del timer | Il tempo in minuti aumenta |

- **Spegnimento automatico:**



Al termine del tempo di cottura programmato, la zona di cottura si spegne, viene emesso un segnale acustico e [00] lampeggia.

Per disattivare il segnale acustico e il **lampeggiamento** è sufficiente premere un tasto qualsiasi

Blocco bambini / interblocco del piano di cottura

Per evitare di modificare l'impostazione della zona di cottura, ad esempio durante la pulizia del vetro, è possibile bloccare i tasti di comando (tranne il tasto [①]).


- **Attivare l'interblocco:**

| <u>Azionamento</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------------|--|-----------------------------|
| Accendere il piano cottura | Premere su [①] | [0] o [H] |
| Interbloccare il piano cottura | Premere contemporaneamente su [-] e [] premere la parte anteriore destra Quindi premere [] | Nessuna variazione [L] |

- **Disattivare l'interblocco:**

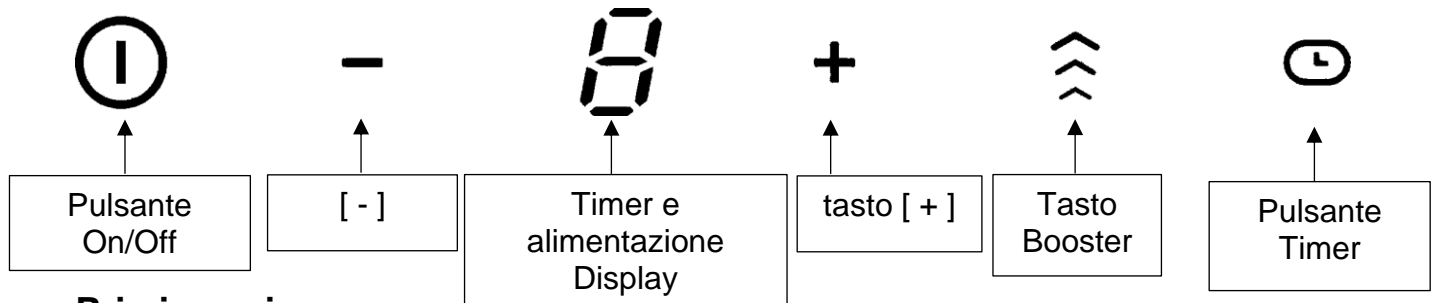
| <u>Azionamento</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Accendere il piano di cottura | Premere su [①] | [L] su tutto il display |

Entro 5 secondi dall'accensione del piano di cottura:

| | | |
|---------------------------|--|--|
| Disattivare l'interblocco | Premere contemporaneamente su [-] e [] premere nella parte anteriore destra Quindi premere su [-] | [0] o [H] nessuna visualizzazione sul display |
|---------------------------|--|--|

FUNZIONAMENTO DELLA CAPPA ASPIRANTE

Pannello di comando della cappa aspirante



Primi passi

- Accensione e spegnimento della cappa**

| <u>Azione</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|------------------------------|------------------|
| Accendere la cappa | Premere su [⏻] | [0] |
| Aumentare la potenza | Premere su [+] | da [1] a [9] |

Funzione Booster

Quando questa funzione è attivata, la cappa funziona alla massima potenza per 10 minuti.

- Accensione/Spegnimento della funzione booster**

| <u>Azione</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|------------------------------|------------------|
| Accendere la cappa | Premere su [⏻] | [0] |
| Accendere il booster | Premere su [⏶] | [P] |
| Spegnere il booster | Premere su [-] | da [9] a [1] |

Funzione timer

Questa funzione consente di impostare un tempo preimpostato di 15 / 30 / 45 minuti premendo il pulsante " ⏲ " 1, 2 o 3 volte.

- Timer di accensione**

| <u>Azione</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|------------------------------|--------------------|
| Accendere la cappa | Premere su [⏻] | [0] |
| Aumentare la potenza | Premere su [+] | da [1] a [9] |
| Timer di accensione | Premere su [⏲] | [15] (15 minuti) |
| Aumentare il timer | Premere su [⏲] | [30] (30 minuti) |
| Aumentare il timer | Premere su [⏲] | [45] (45 minuti) |
| Timer di spegnimento | Premere su [⏲] | [0] |

Se la potenza viene modificata (premendo i pulsanti [-] o [+]), la funzione timer viene disattivata.

Ventilazione automatica a fine cottura (Overrun)

Questa funzione si avvia automaticamente non appena si spegne il coperchio.

La ventilazione viene attivata per 20 minuti per asciugare i filtri e rimuovere gli ultimi vapori di cottura dalla cucina. Il sistema di ventilazione si spegne quindi automaticamente.

Quando questa funzione è attiva, il cofano funziona alla potenza di [1], ma sul display non viene visualizzato nulla.

Per annullare questo processo, premere il pulsante [①].

La cuffietta si spegne dopo 3 secondi.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA ASPIRANTE

La pulizia regolare della cappa assicura un funzionamento corretto e impeccabile e prolunga la durata della cappa. Assicurarsi di pulire i filtri del grasso secondo le raccomandazioni del produttore.

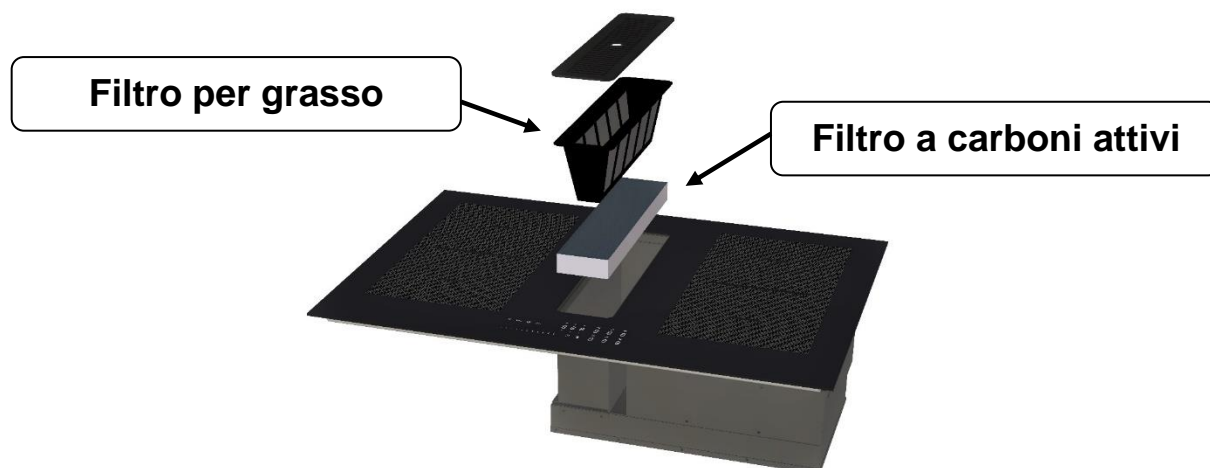
Pulizia dei filtri antigrasso in lavastoviglie

I filtri antigrasso devono essere posizionati verticalmente nel cestello inferiore e lavati a un massimo di 60°C con un detergente delicato.

Dopo la pulizia, sostituire i filtri del grasso nella cappa.

Sostituzione del filtro a carboni attivi

Il filtro a carboni attivi, utilizzato per il ricircolo e per catturare gli odori, deve essere sostituito dopo 6 mesi di utilizzo normale.



PULIZIA E MANUTENZIONE DEL CAMPO DI COTTURA

Lasciare raffreddare l'apparecchio, per evitare il rischio di ustioni.

Pulire sempre regolarmente il piano cottura sporco. A tale scopo, utilizzare un panno umido e un po' di detergente.

- Per pulire l'apparecchio, è necessario spegnerlo.
- Per motivi di sicurezza, non è consentito pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore o un' idro pulitrice.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi, come spray per griglie e forni, smacchiatori o antiruggine, sabbie abrasive o spugne con superfici graffianti
- Quindi asciugare il piano di cottura con un panno pulito.
- Rimuovere lo zucchero, la plastica o il foglio di alluminio subito dopo aver spento le zone di cottura.

COSA FARE QUANDO...

Sul display appare [E4]:

I) Il piano di cottura deve essere riconfigurato. Seguire le istruzioni riportate di seguito:
Prima dell'inizio della procedura deve:

- Importante: rimuovere tutte le pentole dal piano di cottura
- prendere una pentola con fondo magnetico (diametro > 16 cm)
- Il piano di cottura deve essere prima scollegato dalla rete elettrica
- Oppure spegnere il fusibile sul pannello di controllo.
- avviare la programmazione entro e non oltre 2 minuti dalla riaccensione
- non utilizzare l'interruttore principale

II) Eliminazione della configurazione esistente

1) Dopo la messa in servizio entro 2 secondi premere sul tasto [-] e tenerlo premuto.

2) Con l'altro dito, premere uno dopo l'altro, in senso antiorario, il tasto [O] (a -> b -> c -> d).
Un doppio "bip" significa che si è verificato un errore. In questo caso, ricominciare dal punto 1.

3) Rilasciare il pulsante. Quindi premere contemporaneamente sui tasti [-] e [+] fino a visualizzare i simboli [E] lampeggianti.

4) Attendere che [E] rimanga fisso

5) I simboli [E] diventano automaticamente simboli [C]. Il processo di eliminazione è terminato.

III) Fase 2: Riconfigurazione del piano cottura

1) Prendere una pentola con fondo magnetico (diametro > 16 cm)

2) Selezionare una zona di cottura premendo il tasto [O].

3) Posizionare la pentola sulla zona di cottura corrispondente.

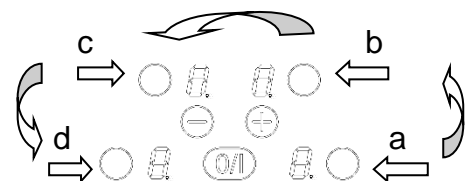
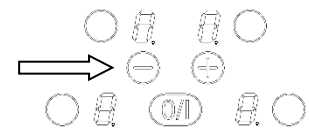
4) Attendere che [C] cambi in [-]. La zona di cottura è configurata.

5) Ripetere questa procedura per ogni zona di cottura.

6) Le zone di cottura sono configurate non appena non viene visualizzato nulla. Utilizzare lo stesso piatto per eseguire tutte le configurazioni.

Durante la configurazione non devono essere presenti altre pentole sul piano di cottura.

- Se il display [E4] rimane, contattare il servizio clienti.



Non è possibile accendere il piano di cottura o le zone di cottura:

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile dell'impianto domestico non è inserito correttamente o è difettoso.
- Il piano cottura è bloccato.
- I tasti del sensore sono coperti da acqua o sporcizia.
- Una pentola o degli oggetti coprono i pulsanti.

Il display visualizza [U]:

- La pentola non è posizionata sulla zona di cottura.
- La pentola non è adatta all'induzione
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo per questa zona di cottura.

Una zona di cottura o l'intero piano di cottura si spegne:

- L'arresto di sicurezza è stato attivato.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Diversi tasti sensore sono coperti.
- La pentola è vuota e surriscaldata.
- A causa del surriscaldamento, l'elettronica riduce automaticamente la potenza o la spegne automaticamente.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio:

- Questo non è un disturbo. La ventola funziona finché l'apparecchio non si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

Visualizzare [L]:

- Vedere il capitolo Interblocco del piano di cottura.

Il display visualizza [Er] o [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i tasti. Il display scompare non appena i pulsanti vengono rilasciati o puliti.

Il display visualizza [E2] o [E H]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e riaccenderlo

Il display visualizza [E3]:

- La pentola non va bene, cambiatela.

Il display visualizza [E6]:

- Rete elettrica difettosa. Controllare la frequenza e la tensione della rete elettrica.

Il display visualizza [E8]:

- L'ingresso dell'aria del ventilatore è bloccato, sbloccarlo.

Il display visualizza [E C]:

- Errore nella configurazione. Inizializzare nuovamente il piano di cottura, vedi capitolo "Appare [E 4]"

Se uno qualsiasi dei segnali di cui sopra persiste, chiamare il Servizio clienti.

CONSIGLI DI CUCINA

Pentole

Materiali adatti: Acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox con base magnetica, alluminio con base magnetica

Materiali non idonei: Alluminio e acciaio inox senza fondo magnetico, rame, ottone, vetro, gres, porcellana

I produttori di pentole specificano se i loro prodotti sono adatti all'induzione.

Per verificare la compatibilità delle pentole con l'induzione:

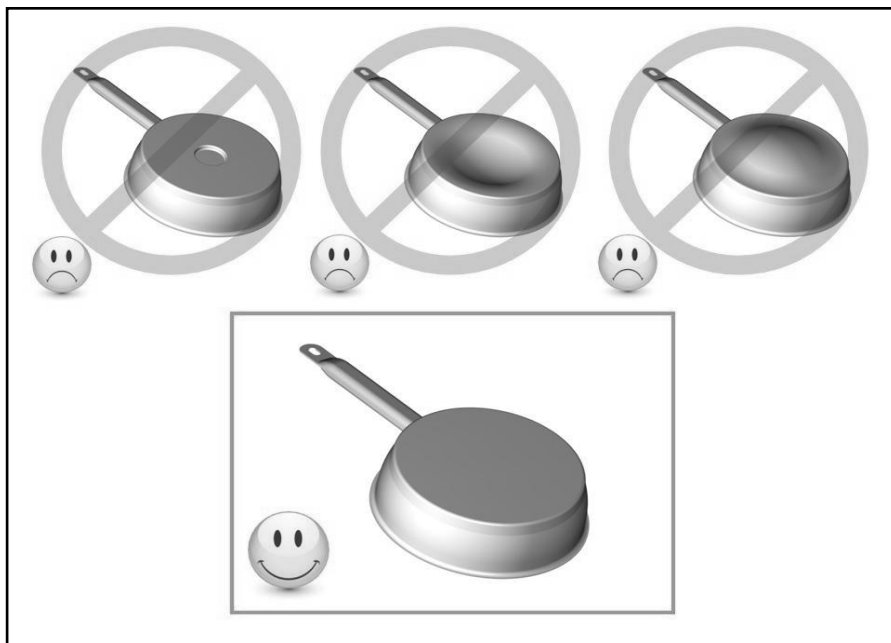
- Riempire le pentole con un po' d'acqua e posizzionarli sulla zona di cottura a induzione. Accendere la zona di cottura al livello di potenza [9]. L'acqua deve diventare calda in pochi secondi.
- Tenere una calamita sul fondo della pentola. Se il magnete si attacca, la pentola è adatta.

Alcune pentole possono generare rumore quando vengono posizionate su una zona di cottura a induzione. Questo rumore non implica in alcun modo un difetto dell'apparecchio e non ne influenza in alcun modo il funzionamento.

La natura del fondo della pentola può influenzare l'uniformità del risultato di cottura.

Utilizzate solo pentole e padelle con il fondo liscio. I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Se possibile, utilizzare pentole con bordi dritti. Per le padelle con bordi inclinati, l'induzione funziona anche nella zona del bordo della padella. Questo potrebbe scolorire il bordo della padella.



Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente alle dimensioni della pentola fino a un certo limite. Le pentole non devono scendere al di sotto di un certo diametro della base, altrimenti l'induzione non si accende.

Per una migliore efficienza, posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.

Campi di impostazione

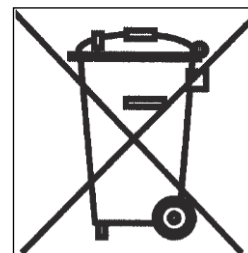
(questi dati sono indicativi)

| | | |
|------------|---|---|
| dal 1 al 2 | Fusione, dissoluzione, preparazione | Salse, burro, cioccolato Gelatina Yogurt , |
| dal 2 al 3 | Bagnomaria, scongelamento, riscaldamento | Riso, Piatti congelati, Pesce, verdure |
| dal 3 al 4 | Cottura a vapore, scottatura | Pesce, verdura, frutta |
| dal 4 al 5 | Cuocere a vapore, bagnomaria, scongelerare | Pesce, verdure, pasta, cereali, legumi, alimenti surgelati |
| dal 6 al 7 | Iniziare a bollire, continuare a bollire | Carne, fegato, uova, salsiccia Gulasch, involtini |
| dal 7 al 8 | Arrostitura delicata | Pesce, cotoletta, salsiccia frita, uova fritte |
| 9 | Cottura, iniziare a bollire | Bistecche, frittata Frittelle, Lenticchie |
| P | Bollitura | Grandi quantità di acqua |

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili.
- I dispositivi elettrici ed elettronici contengono ancora materiali preziosi. Tuttavia, ricevono anche sostanze nocive necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza

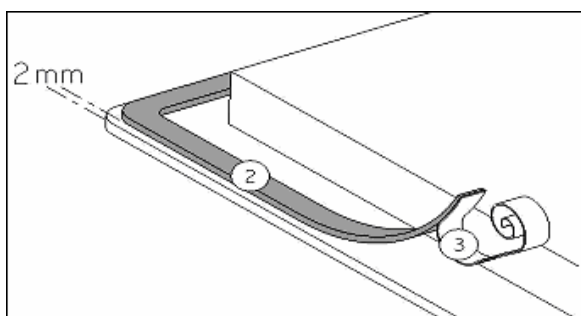
- Pertanto, non si deve in nessun caso smaltire il vecchio apparecchio tra i rifiuti residui.
- Utilizzate invece il punto di raccolta predisposto dal vostro comune per la restituzione e il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Il montaggio e il collegamento devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico autorizzato. L'utente deve assicurarsi che siano rispettati gli standard applicabili nel suo luogo di residenza.

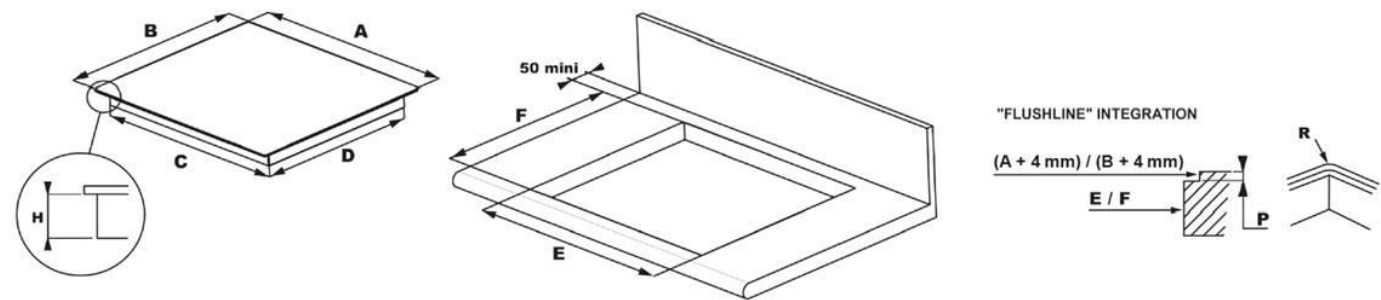
Installazione delle guarnizioni:



Dopo aver rimosso la pellicola protettiva (3), incollare la guarnizione (2) a una distanza di 2 mm dal bordo esterno del vetro.

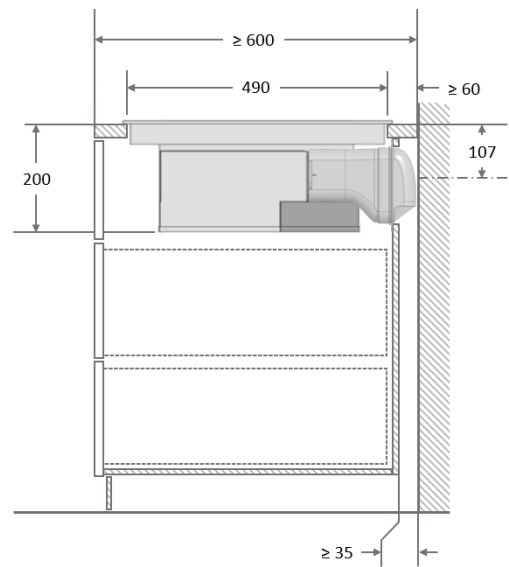
Installazione:

- **Dimensioni di inserimento:**

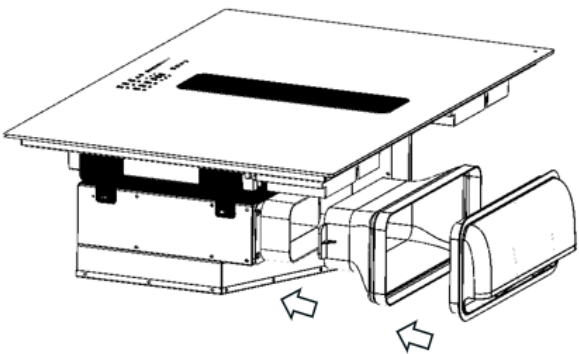
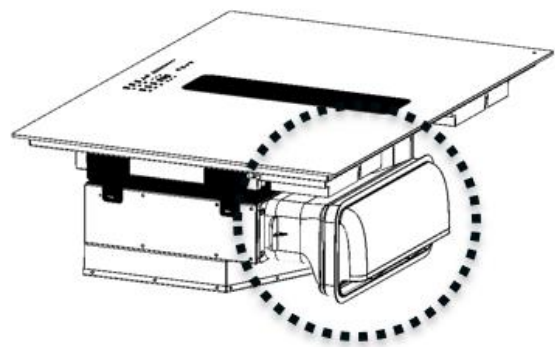
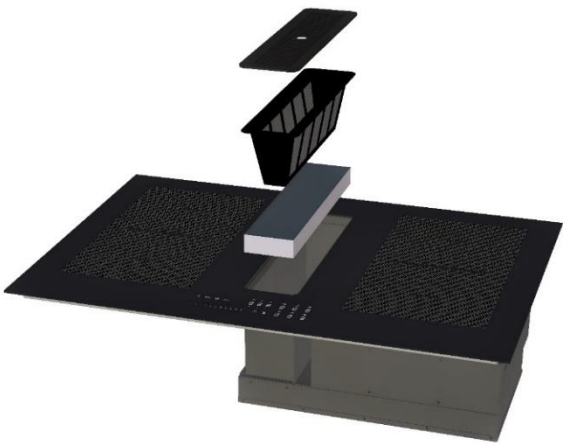


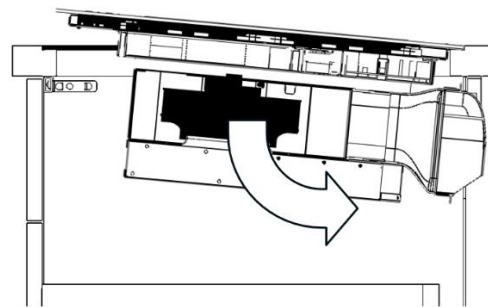
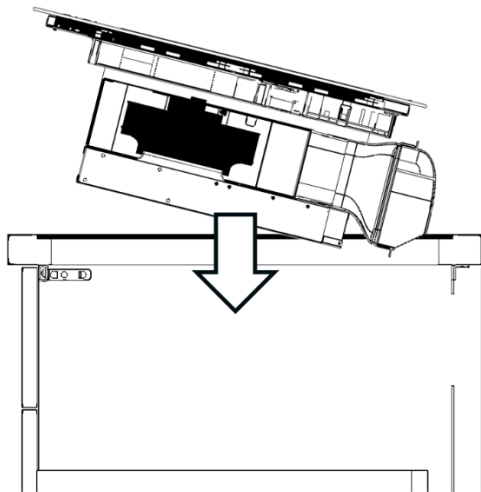
XTRAVENTMBLF60

| A | A flush | B | B flush | C | D | E | F | H | Glas | P | R | R flush |
|-----|---------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|------|---|---|---------|
| 590 | 594 | 520 | 524 | 550 | 480 | 560 | 490 | 200 | 4 | 5 | 5 | 7 |



Installazione di filtri





- **La distanza tra il foro e una parete e/o un mobile deve essere di almeno 50 mm.**
- Questo apparecchio corrisponde al tipo Y per quanto riguarda la protezione contro i rischi di incendio. Solo gli apparecchi di questo tipo possono essere installati su un lato di armadi o pareti alte adiacenti. **Ma dall'altro lato, nessun mobile o elettrodomestico può essere più alto del piano cottura.**
- Il piano di lavoro deve essere rifinito con un adesivo resistente al calore (100 °C).
- Le rifiniture delle pareti devono essere resistenti al calore
- Il piano di cottura non deve essere installato sopra forni senza ventola, lavastoviglie, lavatrici o asciugatrici.
- Se sotto il piano di cottura è presente un cassetto, non è consentito riporvi oggetti infiammabili, ad esempio bombolette spray.
- Dopo l'installazione, è necessario assicurarsi che il cavo di collegamento del piano di cottura non sia sottoposto a carichi meccanici, ad esempio a causa di un cassetto.
- Le superfici tagliate devono essere sigillate con vernici speciali, gomma siliconica o resina per colata per evitare il rigonfiamento dovuto all'umidità. Assicurarsi di applicare con cura il nastro sigillante in dotazione.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare solo dispositivi di protezione per il piano di cottura sviluppati dal produttore del piano di cottura o specificati dal produttore del piano di cottura nelle istruzioni per l'uso. L'uso di dispositivi di protezione non idonei può causare incidenti.
- Per ottenere un buon scarico dell'aria, è necessario installare una griglia sullo zoccolo o tagliare leggermente la parte superiore dello zoccolo per tutta la sua lunghezza. Per garantire il corretto funzionamento del sistema di ventilazione, è necessaria un'apertura di almeno 460 cm².

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica, incaricare un elettricista qualificato che conosca a fondo e osservi scrupolosamente le norme nazionali consuete delle aziende elettriche locali.
- La protezione dei contatti delle parti isolate dal punto di vista operativo deve essere garantita dopo l'installazione.
- Per sapere se i dati di collegamento richiesti corrispondono a quelli della rete elettrica, consultare la targhetta.
- Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica in tutti i poli mediante dispositivi di isolamento. Quando è spento, la distanza tra i contatti deve essere di 3 mm. I dispositivi di disconnessione adatti includono interruttori automatici, fusibili e contattori.
- L'impianto deve essere protetto da fusibili. I cavi elettrici devono essere perfettamente coperti dall'impianto.
- Se l'apparecchio non è dotato di una spina accessibile, è necessario considerare altre opzioni di disconnessione per l'installazione permanente in conformità alle istruzioni di installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non toccare le parti calde del piano di cottura.

Attenzione!

Questo apparecchio è progettato solo per un'alimentazione di 220-240 V~ 50/60 Hz.

Collegare sempre anche il conduttore di terra di protezione.

Osservare lo schema di collegamento.

La morsettiera si trova sul lato inferiore dell'apparecchio. Per aprire l'alloggiamento, utilizzare un cacciavite e spingerlo nelle apposite fessure.

| Rete | Collegamento | Diametro | Cavo | Fusibile |
|--------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|----------|
| 220-240 V~ 50/60Hz | 1 fase + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 fasi + N | 4 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 16 A * |

(*) secondo la norma EN 60 335-2-6

Collegamento del piano di cottura:

Per le varie opzioni di collegamento, utilizzare i ponticelli in ottone situati nell'alloggiamento.

Collegamento monofase 230V~1P+N

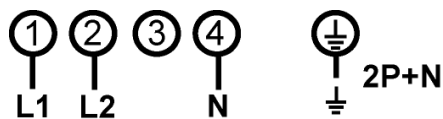
Posizionare un ponte tra i morsetti di collegamento 1 e 2.

Collegare la terra al morsetto " terra ", il neutro al morsetto 4, la fase L al morsetto 1 o 2.



Collegamento bifase 400V~2P+N

Collegare la terra al morsetto " terra ", il neutro al morsetto 4, la fase L1 al morsetto 1 e la fase L2 al morsetto 2.



Svitare le viti dall'alloggiamento più del necessario può danneggiare l'alloggiamento, quindi girare le viti a vuoto.

Non possiamo essere ritenuti responsabili di eventuali incidenti che possono derivare da un collegamento errato o dall'uso di un dispositivo non collegato a terra o con un collegamento a terra difettoso.

