Dieter Knoll Collection

Istruzioni per l'uso		
	Piano cot- tura	

INDICE

Informazioni di sicurezza	2	Pulizia e cura	13
Istruzioni di sicurezza	4	Risoluzione dei problemi	13
Installazione	6	Dati tecnici	16
Descrizione del prodotto	8	Efficienza energetica	16
Utilizzo quotidiano	10	Considerazioni sull'ambiente	17
Consigli e suggerimenti utili	12		

Con riserva di modifiche.

⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.

- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibilke per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- AVVERTENZA: Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Installazione



AVVERTENZA! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



AVVERTENZA! Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adequate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura

- e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Verificare di installare un pannello di separazione in compensato, nel materiale della struttura della cucina o in altro materiale non infiammabile sotto all'apparecchiatura al fine di evitare l'accesso dal basso.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza di almeno 2 cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA! Rischio di incendio e scossa elettrica.

 Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione.
 Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo

- devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di quasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

Utilizzo



AVVERTENZA! Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione, per evitare scosse elettriche.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA! Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

Manutenzione e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

Smaltimento



AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

INSTALLAZIONE



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura. Numero di serie

Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

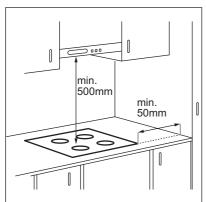
Cavo di collegamento

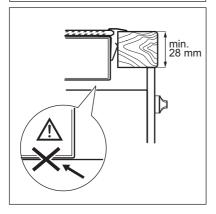
 Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento. Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare questo tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90°C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.

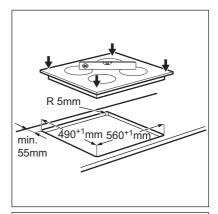
Collegamento elettrico

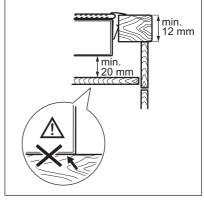
Installare il piano di cottura con un cavo di alimentazione con connettore. Se non c'è un cavo di alimentazione con connettore, nell'installazione domestica fissa deve essere previsto un dispositivo di separazione con un'apertura di contatto di minimo 3 mm, che separi contemporaneamente l'apparecchiatura e tutti i poli dalla rete, (come previsto dalla norma NIN SEV 1000).

Montaggio



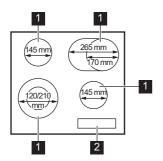






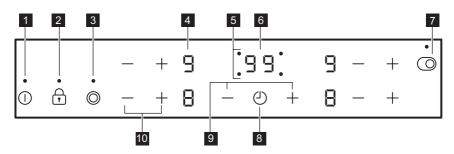
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura



- 1 Zona di cottura
- 2 Pannello dei comandi

Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	Ta- sto sen- sore	Funzione	Commento
1	0	ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	Image: Control of the	Blocco / Dispositivo di Si- curezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3	0	-	Per attivare e disattivare l'anello esterno.
4	-	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
5	-	Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
6	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.

	Ta- sto sen- sore	Funzione	Commento
7	\bigcirc	-	Per attivare e disattivare l'anello esterno.
8	(4)	-	Per selezionare la zona di cottura.
9	+/		Per aumentare o ridurre il tempo.
10	+,	-	Per impostare un livello di potenza.

Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata.
1-9	La zona di cottura è in funzione.
R	Preriscaldamento automatico è attiva.
E + numero	È presente un malfunzionamento.
H	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
L	Blocco /Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
-	Spegnimento automatico è attiva.

Spia del calore residuo



AVVERTENZA! H II calore residuo può essere causa di ustioni. Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in uso. Le spie si potrebbero accendere anche per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Attivazione e disattivazione

Sfiorare O per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura.
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende - e il piano di cottura si spegne.

Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
<u>u</u> , 1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ora

Livello di potenza

Sfiorare + per aumentare il livello di potenza. Sfiorare per ridurre il livello di

potenza. Sfiorare contemporaneamente + e - per spegnere la zona di cottura.

Attivazione e disattivazione degli anelli esterni

È possibile regolare la superficie di cottura alle dimensioni delle pentole.

Utilizzare il tasto sensore:



Per attivare l'anello esterno: sfiorare il tasto sensore. La spia si accende.

Per disattivare l'anello esterno: sfiorare il tasto sensore finché non si spegne la spia.

Preriscaldamento automatico

Se si attiva questa funzione, è possibile ottenere un livello di potenza in tempi brevi. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.



Per attivare la funzione. la zona di cottura deve essere fredda.

Per attivare la funzione per una zona di

cottura: sfiorare \pm fino al livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi si accende [A]

Per disattivare la funzione: sfiorare —.

Timer

Timer del conto alla rovescia

Questa funzione consente di impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza per la zona di cottura, poi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente 🖰 finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione o cambiare la

durata: sfiorare i tasti + o - del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia più lentamente, il tempo scorre a ritroso.

Per visualizzare il tempo residuo:

selezionare la zona di cottura con (1). La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con e sfiorare . Il tempo restante esegue il conteggio fino a 00. L'indicatore della zona cottura si spegne.



Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare (1)

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Il display del livello di potenza visualizza ①.

Per attivare la funzione: sfiorare ①. Sfiorare il tasto + o — del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare (1).

Per disattivare la funzione: sfiorare (1), quindi sfiorare —. Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare . L si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare ①. Il livello di potenza precedente si accende.



Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con ①. Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare ① per 4 secondi. ② si accende. Disattivare il piano di cottura con ①.

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con \bigcirc . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare \bigcirc per 4 secondi. \bigcirc si accende. Disattivare il piano di cottura con \bigcirc .

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con ①. L si accende. Sfiorare il tasto ① per 4 secondi. Impostare il livello di potenza entro 10 secondi. È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con ① la funzione si riattiva.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Pentole



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarla sulla superficie del piano cottura.



Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire perdite di colore sulla superficie in vetroceramica.

Esempi di impiego per la cottura



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tem- po (min.)	Suggerimenti
u - 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se- condo ne- cessi- tà	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, me- scolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cuc- chiai di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di ali- menti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	se- condo ne- cessi- tà	Girare a metà tempo.

Livello di potenza	Usare per:	Tem- po (min.)	Suggerimenti
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

Pulizia del piano di cottura

 Togliere immediatamente: plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere: i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- Togliere macchie opalescenti: usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è col- legato a una fonte di alimen- tazione elettrica o non è col- legato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.

Problema	Causa possibile	Rimedio
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non impostare il livello di ca- lore per 10 secondi.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più ta- sti sensore contemporanea- mente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore \bigcirc .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo oppu- re il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato ab- bastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Preriscaldamento automatico non funziona.	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
	È impostato il livello di po- tenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione.
	Il livello di potenza è stato ridotto a 0.	Avviare da 0 ed aumentare il livello di potenza.
Non è possibile attivare l'a- nello esterno.		Come prima cosa attivare l'anello interno modificando il livello di calore.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Sulla zona multipla è presente un'area scura.	È normale che sulla zona multipla sia presente un'a- rea scura.	TAIIIIGGIO
Il livello di potenza cambia tra due livelli.	Power Management è attiva.	Consultare la sezione "Utiliz- zo quotidiano".
I tasti sensore si surriscalda- no.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Compare	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare L.	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utiliz- zo quotidiano".
e un numero si accendo- no.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere il piano cottura e riaccendere dopo 30 secondi. Se si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgerai al Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Rivolgersi a un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Compare E5.	La seconda fase dell'alimentazione manca.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Togliere il fusibile, attendere un minuto, quindi inserire nuovamente il fusibile.

Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.
Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di

Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di

garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

DATI TECNICI

Targhetta dei dati

Modello DKEV6646XB Tipo 60 HAD 47 AO

Numero di serie...... Collezione Dieter Knoll PNC 949 492 323 00 220 - 240 V 50 - 60 Hz Prodotto in Romania

7.0 kW **C**€滾

Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazio- ne di calore massima) [W]	Diametro della zona di cottura [mm]
Anteriore sini- stra	750 / 2200	120 / 210
Posteriore sini- stra	1200	145
Anteriore destra	1200	145
Posteriore de- stra	1500 / 2400	170 / 265

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore alla zona di cottura.

EFFICIENZA ENERGETICA

Informazioni sul prodotto conformi a EU 66/2014

Identificativo modello		DKEV6646XB
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di calore		Riscaldatore ra- diante
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm

Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura non circolare	Posteriore destra	L 26,5 cm P 17,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	200,1 Wh / kg 188,0 Wh / kg 188,0 Wh / kg 191,6 Wh / kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		191,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

 Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo 🖒. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.