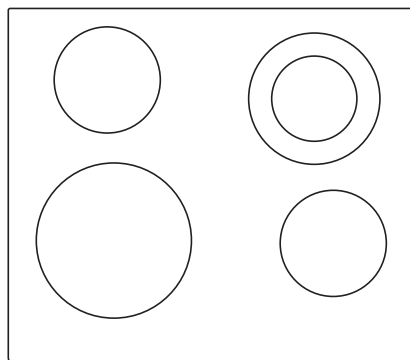


## ISTRUZIONI PER L'USO

### PIANO COTTURA VETROCERAMICA



Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

Questo manuale di istruzioni dettagliate viene fornito per rendere l'uso di questo prodotto più facile e per aiutarvi a conoscere il vostro nuovo apparecchio il più presto possibile.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate i danni dovuti al trasporto si prega di contattare il venditore dal quale l'apparecchio è stato acquistato, o il magazzino regionale, da cui è stato fornito. Il numero di telefono è indicato sulla fattura o sulla bolla di consegna.

Le istruzioni per l'installazione e il collegamento sono fornite su un foglio separato.

Le istruzioni per l'uso, l'installazione e il collegamento sono disponibili anche sul nostro sito web:

<http://www.gorenje.com>

I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:



**INFORMAZIONE!**

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



**AVVISO!**

Avviso di pericolo

# Sommario

<b>Avvisi di sicurezza</b> .....	<b>4</b>
<b>Avvertenze di sicurezza importanti</b> .....	<b>6</b>
Prima di collegare l'apparecchio .....	6
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>7</b>
Dati tecnici .....	7
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura .....	7
Superficie in vetroceramica .....	8
Consigli per l'uso di pentole .....	8
Risparmio di energia .....	8
<b>Gestione dei piani cottura</b> .....	<b>9</b>
Pannello di comando .....	9
Accensione del piano cottura .....	10
Accensione delle piastre .....	10
Automazione per il riscaldamento rapido .....	11
Tabella dell'automazione di cottura .....	11
Zona di riscaldamento supplementare .....	12
Zona di riscaldamento a potenza aumentata – power zone .....	12
Blocco bambini/blocco piano cottura .....	13
Funzioni timer .....	14
Interruzione temporanea della cottura - Stop&Go .....	15
Funzione di memoria .....	15
Spegnimento automatico .....	15
Spegnere una zona di cottura .....	15
Display del calore residuo .....	15
Limitazione della durata di funzionamento .....	16
Spegnimento dell'intero piano cottura .....	16
<b>Impostazioni dell'utente</b> .....	<b>17</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>18</b>
<b>Tabella dei difetti e degli errori</b> .....	<b>19</b>
<b>Installazione di un piano cottura integrato</b> .....	<b>20</b>
Installazione dell'apparecchio .....	20
Posizionamento il morsetto di fi ssaggio .....	22
Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina .....	22
Montaggio a incasso nel piano di lavoro .....	23
Montaggio della guarnizione in schiuma .....	27
<b>Collegamento del piano cottura alla rete elettrica</b> .....	<b>28</b>
Diagramma del collegamento .....	28
<b>Smaltimento</b> .....	<b>31</b>
Etichetta ambientale .....	31

## Avvisi di sicurezza



### **IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA – LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.**

I bambini di età di otto anni e superiore e le persone con le capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con mancanza di esperienza e di conoscenza possono usare l'apparecchio solo sotto oportuna sorveglianza o, se hanno ricevuto le istruzioni adeguate riguardanti l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non devono pulire l'apparecchio e effettuare lavori di manutenzione senza un'adeguata supervisione.

**AVVERTENZA:** L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

L'apparecchio non è destinato ad essere comandato da temporizzatori esterni o da sistemi di controllo specifici.

I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

**AVVISO:** Se la superficie di vetro del piano di cottura è fessurata, spegnere l'apparecchio per evitare il pericolo della scossa elettrica. Spegnere tutti gli interruttori dei piani di cottura e svitare il fusibile o disinserire il fusibile principale in modo che l'apparecchio è completamente scollegato dalla rete elettrica.

**AVVISO:** Cottura incontrollata con olio o grasso sul piano di cottura può essere pericolosa e potrebbe causare incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con coperchio o panno umido.

**AVVISO:** Pericolo di incendio: non tenere oggetti sul piano di cottura.

**AVVERTENZA:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Il processo di cottura di breve durata deve essere controllato costantemente da un supervisione.

**AVVISO:** L'apparecchio è destinato solo ai fini di cottura. Non deve essere utilizzato per nessun altro scopo, ad esempio per il riscaldamento dell'ambiente. Non posare pentole vuote sui piani di cottura.

**AVVERTENZA:** Per il piano di cottura utilizzare esclusivamente le protezioni progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o raccomandate dal produttore nelle istruzioni per l'uso come adeguate per questo apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Dopo l'uso, disinserire la zona di cottura tramite gli appositi elementi di comando; non affidarvi solo al sistema di rilevamento della pentola.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

## Avvertenze di sicurezza importanti

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi, per es. per il riscaldamento dell'ambiente, per asciugare gli animali, carta, tessuti o erbe, in quanto ciò può causare danni o incendi.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

Se nelle vicinanze dell'apparecchio c'è un altro apparecchio collegato alla presa, assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le piastre calde.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un tecnico dell'assistenza autorizzato, al fine di evitare pericoli.

Se usata come piano d'appoggio, la superficie di cottura in vetroceramica può danneggiarsi o subire graffi. Non riscaldare mai gli alimenti in fogli di alluminio o in contenitori di plastica sul piano di cottura. Tali fogli o contenitori possono sciogliersi e provocare incendi o danni al piano di cottura.

Non conservare oggetti sensibili alla temperatura sotto l'apparecchio, come detersivi, bombolette spray ecc.

A causa di vari fattori si potrebbe verificare una eventuale variazione di sfumatura di colore tra i vari apparecchi o elementi componenti di una stessa linea di design, come ad es. diverse angolazioni da cui guardiamo gli apparecchi, diversi sfondi di colore, o materiali o luminosità dell'ambiente.

## Prima di collegare l'apparecchio



### AVVISO!

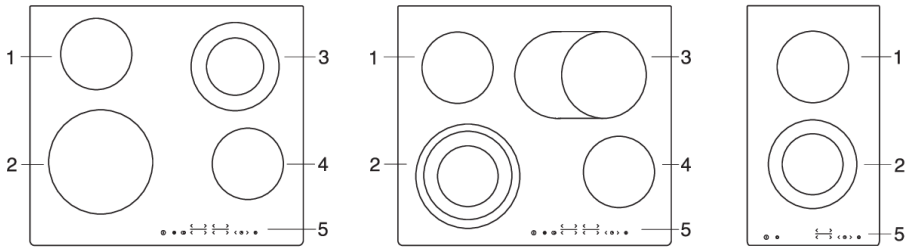
**Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.**

# Descrizione dell'apparecchio



## INFORMAZIONE!

Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.



1. Zona di cottura posteriore (sinistra)
2. Zona di cottura anteriore (sinistra)
3. Zona di cottura posteriore destra
4. Zona di cottura anteriore destra
5. Gestione dei piani cottura

## Dati tecnici

(secondo il modello)



- A. Numero di serie
- B. Codice
- C. Tipo
- D. Marchio commerciale
- E. Modello
- F. Dati tecnici
- G. Simboli di conformità

**La targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio si trova sul lato inferiore del piano cottura. I dati sul Tipo e il Modello sono contenuti nel certificato di garanzia.**

## Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

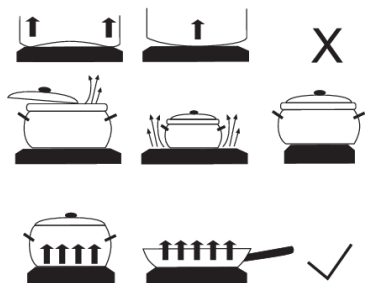
Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido e un po' di detersivo per lavare i piatti. Non usare detersivi aggressivi, come detersivi abrasivi che potrebbero causare graffi, spugne abrasive per piatti, materiali per rimuovere la ruggine o smacchiatori.

Durante il primo uso si può creare il tipico odore di nuovo che col tempo scompare.

## Superficie in vetroceramica

- Il piano di cottura è resistente alle variazioni di temperatura.
- Se la superficie di cottura in vetroceramica viene usata come spazio dove lasciare degli oggetti, c'è rischio di danni o di graffi. Non utilizzare i piani in vetroceramica spaccati o rotti. La caduta sul piano di un oggetto con un bordo tagliente può causare la spaccatura del piano. Le conseguenze sono visibili subito o solo dopo un po' di tempo.
- Se si verificano delle spaccature visibili, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Assicurarsi che le piastre e il fondo delle pentole siano puliti e asciutti per consentire un buon trasferimento di calore e che la superficie di riscaldamento non sia danneggiata.
- Non mettere pentole vuote sulle piastre. La piastra si potrebbe danneggiare se si appoggia una pentola vuota. Prima di mettere una pentola sulla piastra, asciugarne bene il fondo in modo da agevolare il trasferimento di calore.

## Consigli per l'uso di pentole



- Utilizzare le stoviglie di qualità con un fondo piatto e stabile.
- Il fondo delle stoviglie e la zona di cottura devono avere lo stesso diametro.
- Le stoviglie in vetro ignifugo con un fondo specialmente lavorato sono adatte per l'uso sulla zona di cottura del medesimo diametro. Contenitori con un diametro maggiore possono rompersi a causa della tensione termica.
- Assicurati che la pentola o la padella si trovino nel mezzo della zona di cottura.

- Controllare la cottura nella pentola a pressione (la pentola "economia") fino a quando sia raggiunta la pressione giusta. La pentola a pressione deve prima operare sulla potenza massima e poi, secondo le istruzioni del produttore della pentola a pressione, utilizzare il sensore appropriato per ridurre la potenza di funzionamento.
- Assicurarsi che nella pentola a pressione come nei tutti altri vasi e contenitori sempre sia la quantità sufficiente di liquido; il surriscaldamento dovuto all'uso di una pentola vuota sulla zona di cottura danneggia sia la pentola e la zona di cottura.
- Quando si usano le pentole speciali, osservare le istruzioni del produttore.

## Risparmio di energia

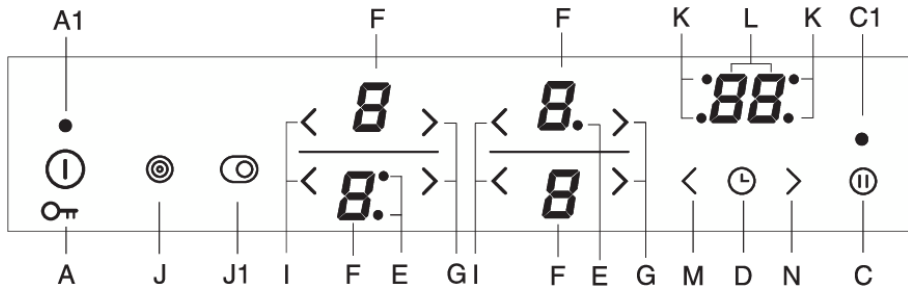
- Al momento dell'acquisto fare attenzione che ci sia l'indicazione solita del diametro della parte superiore della pentola o del coperchio che spesso è più grande del diametro del fondo della pentola.
- Preparare i piatti con un lungo tempo di cottura in una pentola a pressione. Assicurarsi che nella pentola a pressione ci sia sempre abbastanza liquido, in quanto in caso di pentola vuota sulla piastra si può surriscaldare danneggiando sia la pentola che la piastra.
- Il recipiente ossia la pentola, quando possibile, chiuderla sempre con un coperchio di dimensioni appropriate. Usare una pentola adeguata alla quantità di cibo che si sta preparando. Se si usa una pentola grande ma solo parzialmente riempita, si usa molta più energia inutilmente.



# Gestione dei piani cottura

## Pannello di comando

(secondo il modello)



A Tasto accensione/ spegnimento piano cottura e blocco

A1 Lampadina indicatrice visualizzazione apparecchio acceso

C Tasto interruzione cottura temporanea

C1 Lampadina indicatrice visualizzazione interruzione temporanea

D Tasto impostazione allarme o fuori tempo

E Lampadina ilindicatrice visualizzazione cerchio riscaldamento supplementare

F Display livello potenza o calore residuo

G Tasto aumento valore dell'impostazione potenza (+)

I Tasto riduzione valore dell'impostazione potenza (-)

J Tasto accensione/spegnimento zona riscaldamento aggiuntiva sinistra

J1 Tasto accensione/spegnimento zona riscaldamento aggiuntiva destra

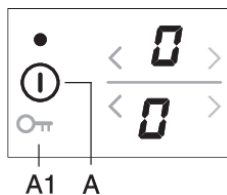
K Lampadina indicatrice visualizzazione zone di cottura a tempo controllato

L Display Timer

M Tasto timer diminuzione impostazione

N Tasto timer aumento impostazione

## Accensione del piano cottura

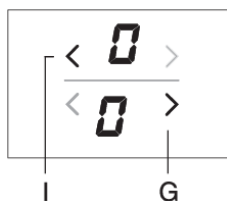


Toccando il tasto accensione/spegnimento (A) per un secondo, il piano cottura si accende. Su tutti i display del livello potenza appare il simbolo "0". Si sente un breve segnale acustico e sopra il tasto accensione è accesa la lampadina indicatrice.

### **INFORMAZIONE!**

Se entro 10 secondi non si attiva nessuna piastra, il piano cottura si spegne.

## Accensione delle piastre




Dopo l'accensione del piano di cottura (nel corso degli ulteriori 10 secondi), accendere la zona di cottura selezionata. Con i tasti < o > della zona selezionata selezionare l'impostazione. Toccando per primo il tasto >, viene selezionata la potenza di funzionamento "9". Se dapprima toccato il tasto »-», viene selezionata la potenza di funzionamento "4".

### **Cambiamento delle impostazioni di potenza delle zone di cottura**

Toccando i tasti < o >, la potenza di cottura può essere cambiata in qualsiasi momento. Per impostare più rapidamente o cambiare la potenza di funzionamento bisogna toccare il tasto < o > e tenerlo premuto.

### **Funzione di riscaldamento delle zone di cottura**

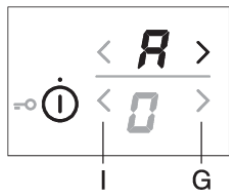
La zona di riscaldamento viene usata per tenere in caldo i piatti già cotti. La funzione viene accesa selezionando l'impostazione , tra l'impostazione 0 e il valore 1.

## Automazione per il riscaldamento rapido

Tutte le zone di cottura sono dotate del meccanismo particolare a causa del quale all'inizio della cottura funzionano a massima potenza, indipendentemente dal livello effettivamente impostato. Dopo un certo tempo, la potenza della zona viene commutata al valore impostato originariamente.

**L'automatismo per il riscaldamento rapido è adatto per i piatti** che inizialmente vanno riscaldati a potenza massima e poi dopo lasciati a cucinare per un tempo più lungo.

**L'automatismo per il riscaldamento rapido non è adatto per i piatti** che vanno brasati o stufati e devono essere spesso girati, annaffiati o mescolati e per i piatti che devono bollire nella pentola a pressione per un tempo più lungo.



La zona di cottura deve essere spenta (sul display livello "0" ). Premere

il tasto corrispettivo > tenendolo premuto finché si sente un breve segnale acustico. Sul display lampeggiano alternativamente "A" e "9" . Abbassare la potenza al livello della cottura successiva. Sul display del livello cottura appaiono alternativamente il simbolo "A" e il livello selezionato. Dopo la scadenza del tempo del riscaldamento con la potenza supplementare, la zona di cottura viene commutata al livello selezionato, visibile continuamente sul display.

## Tabella dell'automazione di cottura

Potenza selezionata	1	2	3	4	5	6	7	8
Tempo di riscaldamento forte (min)	1:00	2:00	4:50	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Se durante il funzionamento dell'automatismo di cottura la potenza di cottura della zona selezionata viene ridotta, l'automatismo di cottura si spegne.

L'automatismo può essere spento abbassando il livello della zona selezionata a "0" e impostando il nuovo livello di cottura.

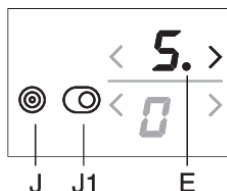
Piatto/modo di preparazione	Quantità	Potenza selezionata	Tempo di preparazione (min)
Brodo/riscaldamento	0,5 - 1 litro	A 7 - 8	4 - 7
Latte/riscaldamento	0,2-0,4 litro	A 1 - 2	4 - 7
Riso/cottura	125g - 250g circa 300ml-600ml d'acqua	A 2 - 3	20 - 25
Patata salata/cottura in camicia	750g - 1,5kg	A 5 - 6	25 - 38
Verdura fresca tagliata/cottura	0,5 - 1 kg circa 400ml-600ml d'acqua	A 4 - 5	18 - 25

- Nella tabella sono indicati gli esempi di alcuni piatti per i quali è adatto utilizzare l'automatismo per il riscaldamento.
- I valori indicati sono orientativi e dipendono dagli altri parametri di cottura (p.es. tipo e qualità delle pentole, quantità d'acqua supplementare).
- Le quantità più piccole, indicate nella tabella, si riferiscono alle zone più piccole mentre quelle più grandi si riferiscono alle zone più grandi.

## Zona di riscaldamento supplementare

(secondo il modello)

In certe zone di cottura (in dipendenza dal modello) un cerchio di riscaldamento aggiuntivo può essere acceso.



### Accensione della zona di riscaldamento supplementare

- Nella zona di cottura selezionata con i livelli di riscaldamento già impostati, può essere acceso il cerchio riscaldante aggiuntivo premendo il tasto (J/J1). La lampadina indicatrice (E) accanto al display è accesa.
- Il livello di cottura è selezionato per entrambi i cerchi.
- Se la zona di cottura possiede ancora il terzo riscaldatore, quest'ultimo va acceso toccando consecutivamente i tasti (J/J1) e sono accese due lampadine indicatrici accanto al display di potenza.

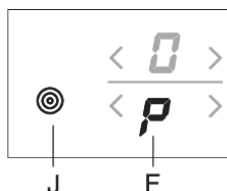
### Spegnimento della zona di riscaldamento supplementare

- Il cerchio aggiuntivo può essere spento con pressioni consecutive sul tasto corrispondente (J/J1) della zona di cottura selezionata.

## Zona di riscaldamento a potenza aumentata – power zone

(secondo il modello)

Alcuni modelli hanno la possibilità di accendere la potenza di riscaldamento aumentata nella zona di riscaldamento anteriore sinistra indicata con "P" o "»" può essere accesa la potenza di riscaldamento aumentata. Questa rende possibile il riscaldamento più rapido delle pentole e dei piatti.



### Accensione della potenza aumentata

- Selezionare la zona di cottura anteriore sinistra.
- Premere il tasto (J) per il cerchio di riscaldamento aggiuntivo ossia per l'aumento della potenza. Sul display livello potenza appare il carattere P e, presto, la zona di cottura si irradia fortemente.

### Spegnimento della potenza aumentata

La potenza aumentata può essere spenta in due maniere:

- Premere il tasto (J). La potenza aumentata si spegne e ritorna al riscaldamento esistente prima di accensione.
- Con ulteriori pressioni sul tasto ◀ la potenza può essere ridotta al livello desiderato.

### INFORMAZIONE!

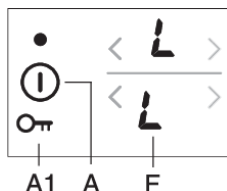
La zona di riscaldamento con potenza aumentata P possiede la potenza di riscaldamento molto elevata, perciò la zona superiore vicina non può essere impostata in contemporanea alla potenza massima ma solo fino al livello massimo di 7. Se la zona di cottura posteriore sinistra è impostata al livello 8, 9 o se è acceso l'automatismo di cottura e poi dopo è attivata la potenza aumentata della zona anteriore sinistra, il riscaldamento della zona posteriore sinistra si riduce al livello 7 e l'automatismo di cottura si spegne.

## **INFORMAZIONE!**

In ogni zona di cottura è installata la protezione anti-surriscaldamento. Se sulla zona non c'è pentola o se il trasferimento del calore sul cibo non è sufficiente, il riscaldamento viene automaticamente interrotto per pochi secondi. Questa proprietà è specialmente marcata nella zona riscaldante a potenza aumentata, dove la potenza è molto più elevata e perciò il surriscaldamento può avverarsi molto più presto.

## **Blocco bambini/blocco piano cottura**

Sul piano cottura può essere attivato il blocco bambini ossia il blocco piano cottura che impedisce l'accensione semplice e rapida dell'apparecchio.



### **Blocco del piano cottura**

Il piano cottura deve essere spento. Premere il tasto accensione/spengimento per 3 secondi. Sul display potenza zone di cottura il simbolo "0" cambia in simbolo "L". Adesso, il piano di cottura è bloccato. Dopo alcuni secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente.

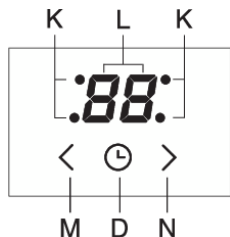
### **Sblocco del piano cottura**

Il piano cottura sarà sbloccato nella stessa maniera com'era prima bloccato. Il piano cottura deve essere spento. Premere il tasto accensione/spengimento per 3 secondi. In tutti i display potenza zone di cottura il simbolo "L" cambia in simbolo "0". Adesso, il piano di cottura è sbloccato e pronto per funzionare.

## **INFORMAZIONE!**

Se nel modo d'impostazione dell'utente viene attivata la funzione blocco bambini (vedi il capitolo »Modi d'impostazioni dell'utente«), ad ogni spegnimento il piano cottura viene bloccato automaticamente.

## Funzioni timer



Il tempo può essere impostato nell'intervallo 1 e 99 minuti. Questa funzione permette due maniere d'uso:

### 1 Conto alla rovescia del tempo

Toccano il tasto per impostare il fuori tempo / allarme (D) va acceso l'orologio. Sul display orologio (L) appare "0". Con la pressione dei tasti

> (N) e < (M) viene impostato il tempo nell'intervallo 1-99 minuti.

- Dopo la scadenza del tempo impostato si sente l'allarme mentre la zona di cottura non si spegne.
- Spegnerè l'allarme toccando un tasto qualsiasi; in alternativa si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo.
- La funzione contaminuti rimarrà attiva anche spegnendo il piano cottura tramite il tasto (A).
- Durante l'ultimo minuto del conto alla rovescia, il tempo rimanente verrà visualizzato in secondi.

### 2 Comando a tempo della zona di cottura selezionata

Questa funzione permette di selezionare il tempo di funzionamento per la zona di cottura con il livello di cottura già impostato. Trascorso questo tempo, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Toccano il tasto per l'impostazione del fuori tempo / allarme (D) l'orologio va acceso. Sul display timer (L) appare "0". Premendo nuovamente il tasto (D), comincia a lampeggiare il punto corrispettivo (K) della zona di cottura selezionata.

- Premendo i tasti > e <, impostare il tempo nell'intervallo 1-99 minuti.
- Una volta impostato il valore, inizia il conto alla rovescia del tempo. Il punto associato (k) alla zona di cottura comandata a tempo continua a lampeggiare.
- Trascorso il tempo di funzionamento impostato, si sente il segnale acustico, la zona di cottura si spegne. Sull'orologio lampeggia il valore "0". L'allarme viene spento con pressione di qualsiasi tasto ossia si spegne da solo dopo un certo periodo di tempo.

### 💡 INFORMAZIONE!

Il tempo di cottura può essere impostato separatamente per ogni zona di cottura. Se sono impostate più funzioni di tempo, ogni qualche secondo sul display appare il corrispettivo tempo residuo, cioè la lampadina indicatrice della rispettiva zona di cottura lampeggia.

### Cambiamento del tempo di cottura impostato

- Durante il funzionamento, il tempo di cottura può essere cambiato in ogni momento.
- Selezionare la visualizzazione del tempo della zona di cottura premendo il tasto per l'impostazione del fuori tempo (D). Lampeggia a rispettiva lampadina (K).
- Toccano il tasto > o < (N) e (M) impostare il nuovo tempo di cottura desiderato.

### Visualizzazione del tempo residuo di cottura

Se attivate più impostazioni di tempo, il tempo residuo di cottura può essere visualizzato premendo il tasto (D).

### Cancellazione del tempo impostato

- Con pressione del tasto (D) selezionare il display orologio (timer) (vedi capitolo Cambiamento del tempo di cottura impostato) – appare l'ora impostata e lampeggia la lampadina associata alla zona di cottura.
- Premendo il tasto ◀ (M) va impostato il valore a "0" , oppure con la pressione contemporanea dei tasti ▶ (N) e ◀ (M), s'imposta immediatamente il valore "0" .

## Interruzione temporanea della cottura - Stop&Go

La funzione Stop&Go permette l' interruzione temporanea, mentre tutte le impostazioni rimangono conservate.

La cottura può essere interrotta premendo il tasto Stop&Go (C). Sopra il tasto si accende la lampadina indicatrice (C1). Le impostazioni sul display cominciano a lampeggiare. Tutti

e le impostazioni sono bloccate, le zone di cottura non riscaldano. Tutti i tasti, eccetto i tasti accensione/spegnimento e Stop&Go , sono inattivi.

Con il nuovo tocco sul tasto Stop&Go spegnere la funzione Stop&Go. La lampadina indicatrice (C1) si spegne.

Se la funzione Stop&Go non è spenta, il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 10 minuti.

## Funzione di memoria

La funzione memoria permette di rinnovare le ultime impostazioni selezionate entro 5 secondi dopo lo spegnimento del piano di cottura. Questo fatto è utile se, per esempio, con la pressione erronea del tasto accensione/spegnimento viene spento l'intero piano di cottura o se il piano di cottura si spegne automaticamente a causa del liquido versato sopra i tasti.

Dopo lo spegnimento del tasto accensione/spegnimento rimangono utili 5 secondi per riaccendere il quadro di controllo e ulteriori 5 secondi per premere il tasto per il rinnovo delle impostazioni (tasto Stop&Go). Durante questi 5 secondi, lampeggia la lampadina sopra il tasto per il rinnovo delle impostazioni. Sul piano cottura si riattivano tutte le impostazioni preesistenti.

## Spegnimento automatico

Se durante la cottura i tasti sono attivi troppo a lungo (ad esempio, per un versamento di liquido o se un oggetto è stato messo davanti ai tasti a sfioramento), tutte le zone di cottura si spegneranno dopo 10 secondi. Il simbolo  $\lrcorner$  lampeggerà sul display.

L'oggetto deve essere rimosso, o il liquido versato deve essere pulito dai tasti del sensore entro 2 minuti; in caso contrario il piano cottura si spegnerà automaticamente. Le impostazioni più recenti possono essere ripristinate con la funzione di memoria utilizzando il tasto Stop&Go.

## Spegnere una zona di cottura

La zona di cottura viene spenta impostando il rispettivo tasto ◀ al valore "0" . Per un spegnimento rapido, premere simultaneamente i tasti ▶ e ◀ . Si sentirà un breve fischio e sul display apparirà il simbolo "0" .

Se la potenza di funzionamento di tutte le zone di cottura è impostata al livello "0" , il piano di cottura si spegne automaticamente dopo qualche secondo.

## Display del calore residuo

Immediatamente dopo lo spegnimento della zona di cottura o del piano di cottura intero sul display appare:

- "H" La zona di cottura »H« è calda;

Il tempo della segnalazione è calcolato in base al livello e dipende dalla durata di accensione di ogni singola zona di cottura. Quando il simbolo "H" sparisce, in certi casi (interruzione della corrente, una pentola calda lasciata sulla zona di cottura) la zona di cottura è sempre calda. Fare attenzione, esiste il pericolo di ustioni! Se le zone di cottura sono calde e la corrente viene interrotta, lampeggia il simbolo "H" . Ciò indica che la zona di cottura è calda o no, in dipendenza dalla durata dell'interruzione della corrente.



**INFORMAZIONE!**

L'apparecchio è stato testato nella fabbrica, le zone sono state riscaldate perciò, alla prima accensione il simbolo "H" lampeggia per un certo tempo.



**INFORMAZIONE!**

Dopo lo spegnimento del simbolo "H" la zona di cottura rimane sempre calda. Pericolo di ustioni!

## Limitazione della durata di funzionamento

Per motivi di sicurezza, il piano di cottura è dotato di un limitatore di tempo per ogni singola zona di cottura. Il tempo di funzionamento è determinato in base all'ultimo livello di cottura impostato. Se il livello di cottura non cambia per un periodo più lungo, dopo un certo tempo la zona di cottura viene disattivata automaticamente.

Livello	⌋	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Tempo massimo di funzionamento in ore	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

## Spegnimento dell'intero piano cottura

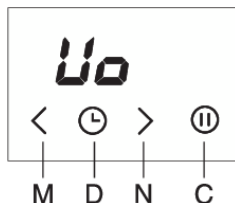
Premendo il tasto accensione/spegnimento (A) viene spento l'intero piano di cottura. Si sente il segnale acustico e tutti i display si spegnono salvo le zone di cottura ancora calde e sui display è acceso il simbolo del calore residuo "H" .



# Impostazioni dell'utente

L'intensità del segnale acustico, la sua durata e il blocco automatico possono essere regolati. Il menu per l'impostazione dei parametri può essere attivato premendo il tasto pausa (Stop&Go) per circa 3 secondi, nel frattempo l'apparecchio deve essere spento.

Sul display timer appare il primo parametro »Uo« che indica l'intensità del segnale acustico. Con la pressione sul tasto timer (D) può essere selezionato il tipo d'impostazione. Premendo il tasto per il cambiamento del valore del timer (M, N) va selezionato il tipo d'impostazione.





**Uo** Intensità dell'allarme e del segnale acustico

**So** Durata del segnale acustico

**Lo** Blocco automatico



Sui due display anteriori di potenza delle zone di cottura appare il valore del parametro attualmente impostato. Il valore può essere cambiato

premendo i tasti  o  della zona di cottura. Tutti i parametri possono essere confermati e memorizzati premendo il tasto pausa (Stop&Go) per 2 secondi. Allora un breve segnale acustico si sente. Se i nuovi parametri non devono essere memorizzati, con la pressione del tasto accensione/spegnimento chiudere la modalità »impostazioni dell'utente«.

## Volume dell'allarme e del segnale acustico (intensità) "Uo"

I seguenti valori possono essere impostati:

**00** sul display = spegnimento (non viene applicato per l'allarme e il segnale acustico)

**01** sul display = intensità minima

**02** sul display = intensità media

**03** sul display = intensità massima

Ogni cambiamento è accompagnato da un breve segnale acustico con l'intensità nuovamente impostata.

## Durata dell'allarme acustico "So"

I seguenti valori possono essere impostati:

**05** sul display = 5 secondi

**1,0** sul display = 1 minuto

**2,0** sul display = 2 minuti (preimpostato)

## Blocco di sicurezza per bambini "Lo"

Se nella modalità »impostazioni dell'utente« viene attivata la funzione blocco automatico, ad ogni spegnimento il piano cottura viene bloccato automaticamente.

**00** sul display = spento (preimpostato)

**01** sul display = acceso

# Pulizia e manutenzione

Pulire la zona in vetroceramica raffreddata dopo ogni utilizzo in quanto, nel successivo utilizzo, anche le più piccole impurità possono bruciare sulla superficie calda.

Per la manutenzione regolare della superficie in vetroceramica utilizzare prodotti speciali che creano sulla superficie una pellicola protettiva contro lo sporco.

Prima di ogni utilizzo, dalla zona di cottura e dal fondo della pentola rimuovere il polvere e gli eventuali altri corpi estranei che potrebbero graffiare la superficie.

## **INFORMAZIONE!**

La lana di acciaio, le spugne detergenti e i polveri abrasivi possono graffiare la superficie, e possono danneggiarla anche gli spray aggressivi e detergenti liquidi non adatti.

I detergenti aggressivi o ruvidi e i fondi delle pentole possono logorare la segnaletica.

Rimuovere le piccole impurità con un panno umido morbido e quindi asciugare bene la superficie.

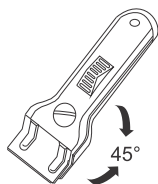
Rimuovere le macchie d'acqua con soluzione di aceto delicata, che invece non deve essere usata per asciugare il telaio (in alcuni modelli) in quanto può perdere la lucentezza. Non utilizzare spray aggressivi e detergenti per la rimozione del calcare.

La sporchezza più ostinata va rimossa con detergenti speciali per la pulizia della superficie in vetroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia, rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vetroceramica durante il riscaldamento degli elementi riscaldanti.

Lo sporco ostinato e bruciato va rimosso con il raschietto. Usando il raschietto stare attenti a non danneggiarsi.

## **INFORMAZIONE!**

Il raschietto non è compreso nella dotazione dell'apparecchio.



## **INFORMAZIONE!**

Utilizzare il raschietto solo se lo sporco non può essere rimosso con un panno umido o con i detergenti speciali per la pulizia della zona di cottura in vetroceramica.

Tenere il raschiatore sotto l'angolo corretto (45° a 60°). Per rimuovere lo sporco sfiorare la segnalazione con leggera pressione. Il manico di plastica del raschietto (in alcuni modelli) non deve venire in contatto con la zona di cottura calda.

## **INFORMAZIONE!**

**Non posizionare il raschietto perpendicolarmente e non graffiare con la sua punta la superficie di vetro.**

Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero possono danneggiare permanentemente la superficie in vetroceramica, perciò lo zucchero e i residui di piatti dolci devono essere rimossi da questa superficie immediatamente con il raschietto, anche se la zona di cottura è ancora calda.

# Tabella dei difetti e degli errori

**Durante il periodo di garanzia, tutte le riparazioni possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.**

Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.


Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. Affidare tale lavoro a un esperto o ad un tecnico dell'assistenza.

In caso di problemi minori con il funzionamento dell'apparecchio, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.

Se l'apparecchio non funziona correttamente o non funziona affatto a causa di un funzionamento o una manipolazione inappropriati, la visita di un tecnico dell'assistenza non sarà gratuita, anche durante il periodo di garanzia.

Conservare le istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle a eventuali proprietari o utenti successivi dell'apparecchio.

Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

Problema/errore	Causa
<b>Il fusibile potrebbe muoversi spesso.</b>	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
<b>Segnale acustico e display continui</b> 	Acqua versata sulla superficie del sensore o un oggetto posizionato sopra i sensori. Pulire la superficie del sensore.
<b>F sul display</b>	Avvisa che si è verificato un malfunzionamento.

Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.



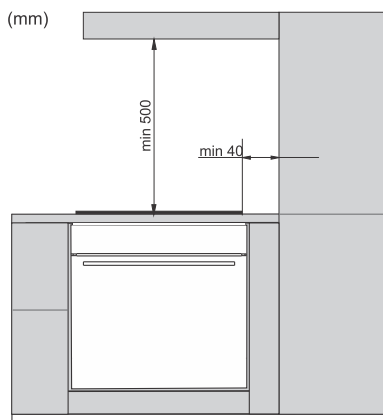
## **AVVISO!**

Prima di iniziare le riparazioni, l'apparecchio deve essere staccato dalla corrente (spegnendo il fusibile o rimuovendo il cavo elettrico dalla presa).

# Installazione di un piano cottura integrato

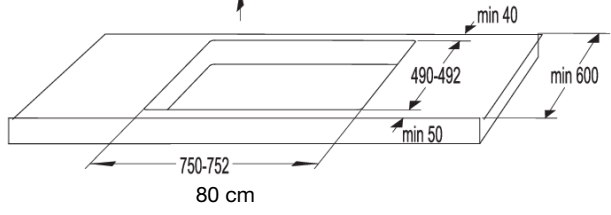
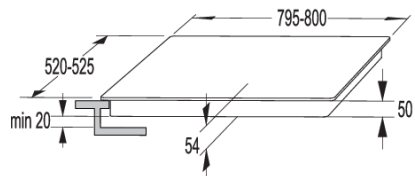
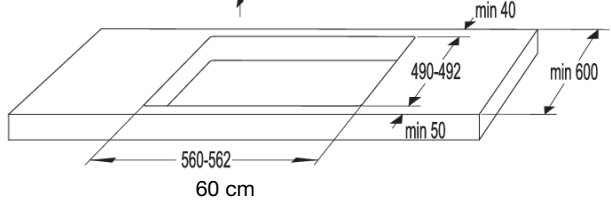
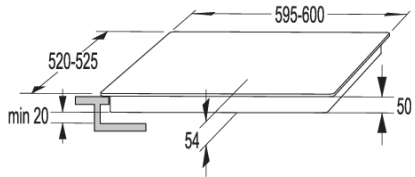
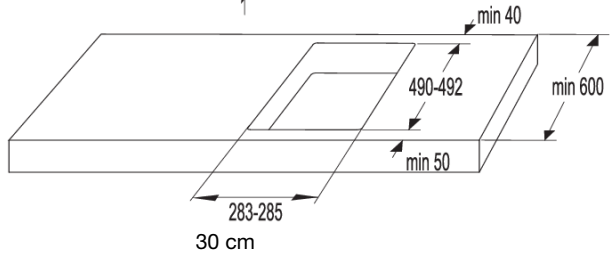
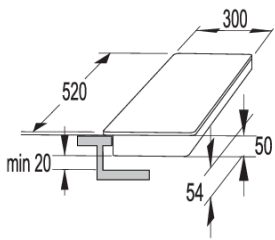
## Installazione dell'apparecchio

- Il piano di lavoro deve essere completamente livellato.
- Le superfici tagliate devono essere adeguatamente protette.
- Collegare il piano di cottura alla rete elettrica (osservare le istruzioni per il collegamento del piano di cottura alla rete elettrica).
- Posizionare il piano di cottura nell'apertura tagliata.

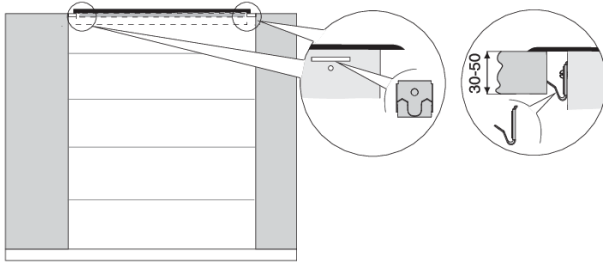


- La connessione può essere eseguita solo da un esperto autorizzato.
- L'impiallacciatura ossia i rivestimenti del mobile da incasso devono essere trattati con il collo resistente ai 100°C (altrimenti posso cambiare forma e colore a causa della resistenza più bassa alla temperatura).
- L'uso di fi niture in legno massello sui piani di lavoro dietro i piani cottura è consentito se la spaziatura minima rimane la stessa come indicata nelle immagini di installazione.
- Il piano di cottura è adatto per essere incassato nel piano di lavoro sopra il mobile da cucina della larghezza di 600 mm e più.

- I mobili da cucina appesi sopra il piano di cottura devono essere posizionati sull'altezza adatta per non disturbare il processo di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 500 mm.
- La distanza minima tra il bordo dell'apparecchio e il mobile da cucina alto vicino è di 40 mm.
- L'uso di fi niture in legno massello sui piani di lavoro dietro i piani cottura è consentito se la spaziatura minima rimane la stessa come indicata nelle immagini di installazione.
- La distanza minima tra il piano di cottura da incasso e la parete posteriore è indicata sul disegno d'installazione.



## Posizionamento il morsetto di fi ssaggio



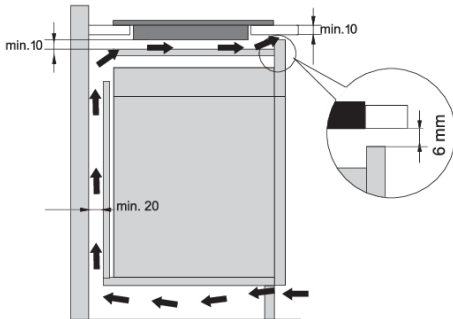
- Il piano di lavoro deve essere posizionato di maniera che sia perfettamente livellato. Le superfici tagliate devono essere adeguatamente protette.
- Con gli allegati elementi di fi ssaggio (4x) e le viti allegate (4x) avvitare la parete anteriore e posteriore del piano di cottura all'apertura e la parte tagliata già pronte.
- Il piano di cottura va inserito nell'apertura pretagliata e premuto dal di sopra sul piano di lavoro.
- Per avvitare il morsetto di fi ssaggio non è permesso usare le viti di lunghezza superiore ai 6,5 mm.

## Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina



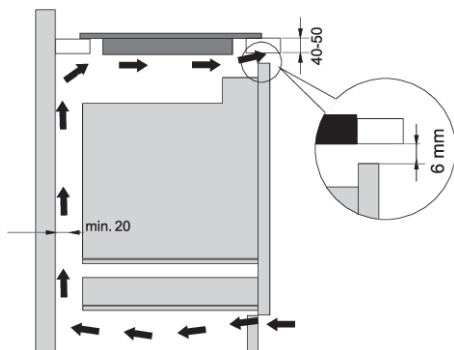
### INFORMAZIONE!

Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria sufficiente.



### Armadio inferiore con un cassetto

- Sul retro dell'elemento del mobile, il taglio deve essere obbligatoriamente di minimo 140 mm di altezza, su tutta la larghezza dell'elemento. Deve anche essere garantita una apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza dell'elemento.
  - Un pannello divisorio orizzontale deve essere installato sotto tutta la lunghezza del piano cottura. Tra l'estremità inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio devono esserci almeno 10 mm di spazio libero. Dalla parte posteriore deve essere assicurata una ventilazione adeguata.
- 
- Il piano cottura è dotato di una ventola posta nella parte inferiore. Se c'è un cassetto sotto il mobile della cucina, non bisogna conservarci piccoli oggetti o carta, poiché potrebbero essere aspirati rovinando in tal modo la ventola o il sistema di raffreddamento. Inoltre, non si devono tenere nel cassetto neanche pellicole di alluminio, sostanze infiammabili (come spray) o liquidi. Tenere tali sostanze lontane dal piano cottura. Pericolo di esplosione!
  - Dovrebbero esserci almeno 20 mm di spazio libero tra il contenuto del cassetto e le prese d'aria della ventola.



### Armadio inferiore con forno

- L'installazione di un forno sotto il piano cottura a induzione è possibile per i tipi di forno con ventola di raffreddamento.
- Prima di installare il forno, è necessario rimuovere la parete posteriore del mobile da cucina nella zona dell'apertura per l'installazione.
- Deve anche essere garantita un'apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza del mobile da cucina.
- In caso di installazione di altri apparecchi sotto il piano cottura a induzione, non garantiamo il corretto funzionamento dell'apparecchio.

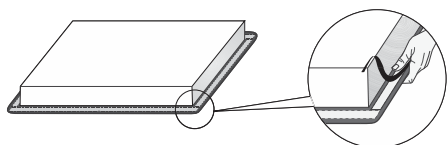
## Montaggio a incasso nel piano di lavoro

Per l'installazione allineata sono adatti gli apparecchi che non hanno bordi sfaccettati e telai ornamentali per l'installazione allineata.

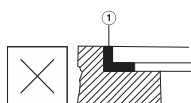
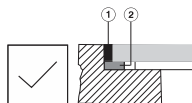


## Installazione dell'apparecchio

L'apparecchio deve essere installato solo in un piano resistente alla temperatura e all'acqua come un piano in pietra naturale (marmo, granito) o in legno massello (i bordi devono essere sigillati nell'intaglio). Quando si installa in un piano in ceramica, legno o vetro, utilizzare un telaio di supporto in legno. Il telaio non è allegato all'apparecchio. L'installazione nel piano di altri materiali è consentita solo previa consultazione e con il permesso del produttore del piano di lavoro. La dimensione interna dell'unità di base deve essere grande almeno quanto il taglio interno previsto per l'apparecchio. Ciò garantisce una facile rimozione dell'apparecchio dal piano. Attaccare un nastro sigillante sul bordo inferiore del vetro dell'apparecchio.



Per prima cosa, far passare il cavo di alimentazione attraverso la sagoma. Posizionare l'apparecchio al centro della sagoma. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (vedere le istruzioni per il collegamento dell'apparecchio). Prima di sigillare l'apparecchio, verificarne il funzionamento. Sigillare la fessura tra l'apparecchio e il piano di lavoro utilizzando un sigillante a base di silicone. Il sigillante a base di silicone utilizzato per sigillare l'apparecchio deve essere resistente al calore (almeno fino a 160 °C). Stendere il sigillante a base di silicone utilizzando uno strumento adeguato. Osservare le istruzioni per l'uso del sigillante in silicone selezionato. Non accendere l'apparecchio finché il sigillante a base di silicone non si sarà asciugato completamente.



1. Kit di silicone
2. Nastro isolante

### **AVVISO!**

Prestare particolare attenzione alle misure di installazione per i piani in pietre naturali. Quando si sceglie un kit di silicone, chiedere consiglio al venditore in base al materiale del piano. Un uso di un kit di silicone errato può causare cambiamenti permanenti al colore delle parti.

## Rimozione dell'apparecchio installato

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Rimuovere la guarnizione in silicone dal contorno con uno strumento adatto. Rimuovere l'apparecchio con una spinta verso l'alto dal basso.

### **AVVISO!**

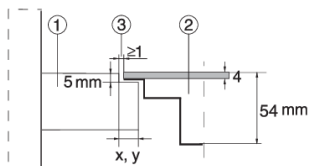
Non tentare di rimuovere l'apparecchio dalla parte superiore del piano!

### **AVVISO!**

Il centro assistenza è responsabile solo della riparazione e la manutenzione del piano di cottura. Per quanto riguarda la reinstallazione (allineata con il piano della superficie di lavoro) consultare il rivenditore specializzato dell'arredamento della cucina.



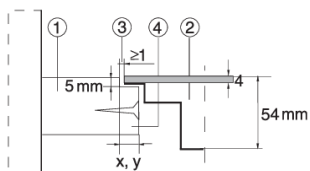
### Piano in pietra naturale



1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura

Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm).

### Piano in ceramica, legno o vetro



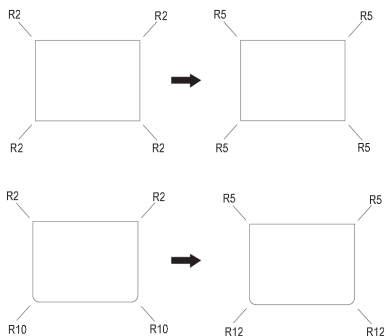
1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura
4. Telaio in legno di spessore 16 mm

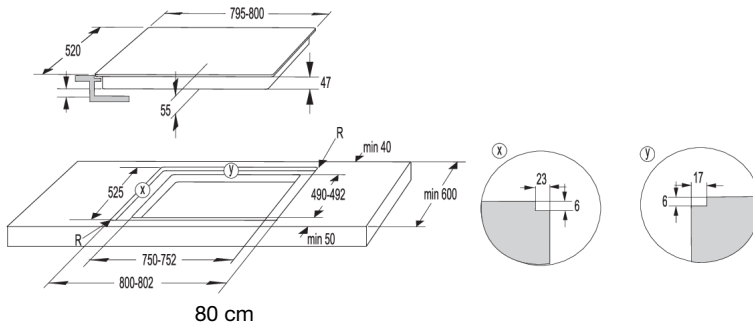
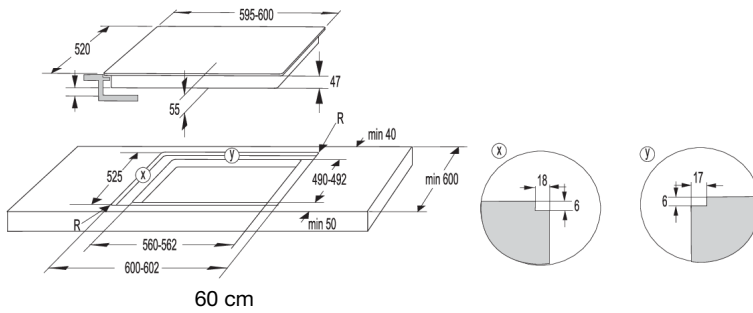
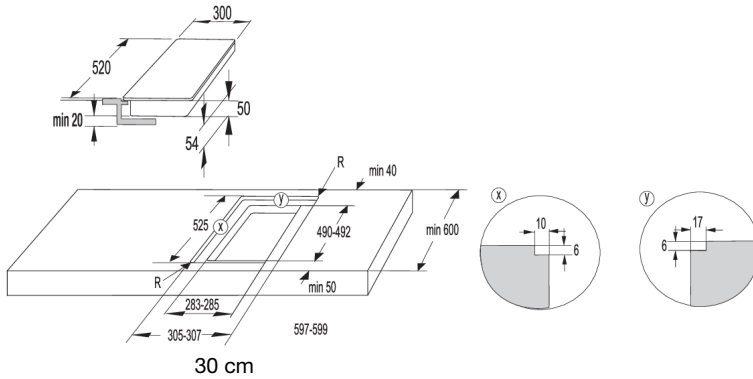
Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm). Il telaio in legno è posizionato a 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano (vedi figura).

Per il taglio bisogna considerare il raggio dei bordi del vetro (R10, R2).

VETRO

TAGLIO





**⚠ AVVISIO!**

Se il forno è stato installato sotto un piano cottura ad incasso (montaggio a filo/flush mount), allora lo spessore del piano di lavoro deve essere di minimo 40 mm!

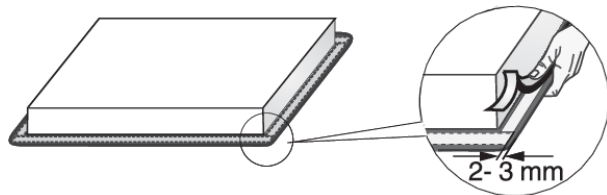
## Montaggio della guarnizione in schiuma



### INFORMAZIONE!

Alcuni apparecchi vengono forniti con la guarnizione già montata!

Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva. Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè da 2 a 3 mm dal bordo (come sul disegno). La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli. Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affi lato.



### AVVISO!

L'incasso senza la guarnizione è vietato!

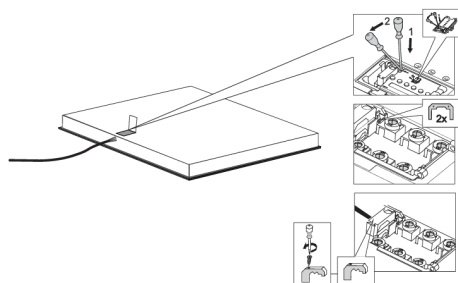
# Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

- La protezione della rete elettrica deve essere conforme alle normative pertinenti.
- Prima del collegamento verifi care se la tensione, riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione di rete.
- Nell'installazione elettrica dovrebbe esserci un dispositivo di commutazione in grado di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete elettrica, con una distanza minima di 3 mm tra i contatti quando è aperto. I dispositivi adatti includono fusibili, interruttori di protezione ecc.
- La connessione deve essere adattata alla corrente e ai fusibili.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.

## ⚠ AVVISIO!

La connessione può essere eseguita solo da un esperto autorizzato. A causa di un collegamento errato si possono guastare parti dell'apparecchio e in questo caso non si ha diritto alla garanzia! Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di ogni intervento.

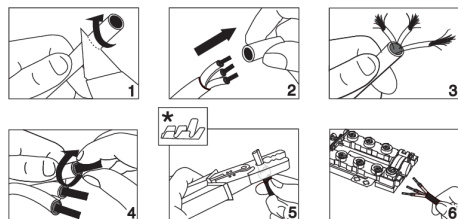
## Diagramma del collegamento



- Controllare la tensione. Prima del collegamento verificare se la tensione riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione di rete. La tensione della rete elettrica (220–240 V tra L e N) deve essere controllata da un esperto utilizzando un dispositivo di misurazione appropriato.
- Aprire il coperchio della morsetteria di connessione.
- Collegare i cavi in base al tipo di apparecchio.
- I cavi di collegamento sono forniti sul morsetto di connessione.

## Cavo di alimentazione

(apparecchio senza cavo di alimentazione)

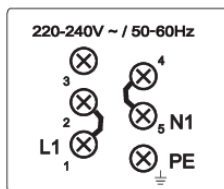


- Per la connessione possono essere utilizzati:
- Cavi di collegamento isolati in PVC del tipo HO5V2V2-F con il conduttore protettivo giallo-verde o altri cavi di caratteristiche equivalenti o superiori.
- Il diametro esterno del cavo deve essere almeno di 8,0 mm<sup>2</sup>.
- Far passare il cavo di collegamento attraverso un morsetto che protegge il cavo dall'estrazione.

\* Le ghiera non sono fornite

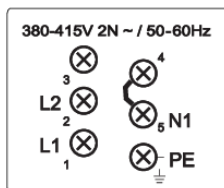
## **INFORMAZIONE!**

Si consiglia di utilizzare ghiera a filo elettrico (terminali).



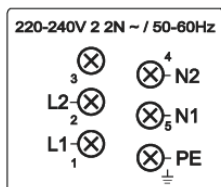
### **Collegamento monofase (32 A)**

- Connessione monofase (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
  - La tensione tra linea e conduttore neutro deve essere 220–240 V~. Installare un cavo di collegamento tra i terminali 1 e 2 e tra i terminali 4 e 5.
  - Il circuito deve essere dotato di un fusibile di almeno 32 A. La sezione del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 4 mm<sup>2</sup>.



### **Collegamento bifase (16A)**

- 2 fasi, 1 conduttore neutro (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):
  - La tensione tra la linea e il conduttore neutro è di 220–240 V~.; la tensione tra le linee è di 380–415 V~. Installare un cavo di collegamento tra i terminali 4 e 5. Il circuito deve essere dotato di almeno due fusibili di almeno 16 A ciascuno. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 fasi, 2 conduttori neutri (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):
  - La tensione tra le fasi ed il conduttore neutrale è di 220 – 240 V -.
  - Il circuito deve essere dotato di almeno due fusibili di almeno 16 A ciascuno. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.



Gli apparecchi della larghezza di 30 cm (due zone di cottura) dispongono del connettore solo per il collegamento monofase, il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 1,5 mm<sup>2</sup>!

## Collegamento del cavo di alimentazione

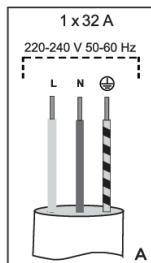
(apparecchio con cavo di alimentazione)

- L'apparecchio deve essere cablato direttamente alla rete elettrica.
- I dispositivi per la disconnessione dalla rete di alimentazione devono essere conformi alle normative vigenti.
- Non allungare il cavo di alimentazione e non posizionarlo su bordi taglienti.
- Se l'apparecchio viene installato sopra un forno, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga mai a contatto con le parti calde del forno.

### Collegamento monofase

Collegare l'apparecchio come mostrato nel diagramma A. Se la rete elettrica non consente un fusibile da 32 A, la potenza dell'apparecchio deve essere ridotta o limitata di conseguenza.

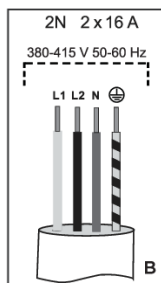
Vedere il capitolo Impostazioni dell'utente.



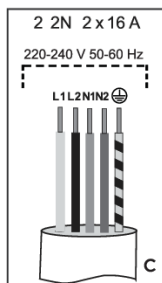
L = marrone  
N = blu  
⊕ = giallo/verde

### Collegamento bifase

- Se la rete elettrica dispone di 2 conduttori di linea e 1 conduttore neutro, collegare l'apparecchio come mostrato nello schema B.
- Se la vostra rete elettrica ha 2 conduttori di linea e 2 conduttori neutro, collegare l'apparecchio come mostrato nello schema C.



L1 = marrone  
L2 = nero  
N = blu  
⊕ = giallo/verde



L1 = marrone  
L2 = nero  
N1 = blu  
N2 = grigio  
⊕ = giallo/verde  
solo per NL!

# Smaltimento



Per imballare i prodotti usiamo materiali ecocompatibili che, senza pericolo per l'ambiente, possono venire ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali di imballaggio sono per tale scopo anche adeguatamente contrassegnati.

**Il simbolo** sul prodotto o sull'emballaggio dello stesso indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico normale, ma bisogna consegnarlo a un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche e elettroniche.

**Smaltire** in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di uno smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## Etichetta ambientale

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(\*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

### 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.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche o di eventuali errori nelle istruzioni per l'uso.

**gorenje**



727737-a5

