

IT

**PER L'USO DEL PIANO  
DI COTTURA IN  
VETROCERAMICA  
DA INCASSO**

**gorenje**

Vi ringraziamo per la

vostra fiducia nell'acquisto del nostro elettrodomestico.

Per rendere l'uso del prodotto più facile abbiamo allegato le istruzioni dettagliate, che dovrebbero aiutarvi a conoscere il funzionamento dello stesso quanto prima.

Assicuratevi di aver ricevuto l'apparecchio non danneggiato. In caso del danno constatato dovuto al trasporto, vi preghiamo di contattare il venditore dell'apparecchio o il deposito regionale che l'ha consegnato. Il numero telefonico è indicato sulla fattura o sulla bolla di consegna.

Le istruzioni per l'uso dell'apparecchio sono disponibili anche sul nostro sito NET:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



informazioni importanti



consiglio, nota

# CONTENUTO

---

<b>4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA</b> 6 Prima di collegare il l'apparecchio: ..... <b>7 PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA DA INCASSO</b> 8 Dati tecnici	<b>INTRODUZIONE</b>
<b>9 PRIMA DEL PRIMO USO</b>	<b>PREPARAZIONE INIZIALE DELL'APPARECCHIO</b>
<b>10 SUPERFICIE DI COTTURA</b> 10 Superficie in vetroceramica 11 Consigli per l'uso delle pentole 11 Risparmio energetico ..... <b>12 GESTIONE DELLE PIASTRE - PIANO COTTURA CLASSICO</b>	<b>FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA</b>
<b>14 PULIZIA DELLA ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA</b>	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>
<b>16 INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA</b> ..... <b>24 COLLEGAMENTO DEL PIANO DI COTTURA ALLA RETE ELETTRICA</b>	<b>INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO</b>
<b>27 DEPOSITO</b>	<b>ALTRO</b>

# AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

---



## LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

**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.

**AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi notevolmente. Non lasciare che i bambini stiano vicino al forno.

**AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

L'apparecchio non è destinato alla gestione con timer esterni o con sistemi di controllo speciale.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

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).

**AVVERTENZA:** se la superficie di vetro del piano di cottura è spaccata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Prima di sollevare il coperchio, assicurarsi che sia pulito e che non ci sia del liquido versato sopra di esso. Il coperchio può essere laccato o in vetro. Può essere chiuso solo quando le piastre si sono completamente raffreddate.

Non guardare direttamente nelle piastre in quanto tra questi elementi ci sono anche lampade alogene.

**AVVERTENZA:** La cottura con grasso o olio su un piano di cottura senza controllo può essere pericolosa e può causare un incendio. Non provare MAI a spegnere un incendio con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o un panno umido.

**AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non conservare alcun oggetto sulla superficie del piano di cottura.

Pericolo di incendio: non conservare alcun oggetto sulla superficie del piano di cottura.

**AVVERTENZA:** il processo di cottura deve essere controllato. Il processo di cottura a breve termine deve essere costantemente controllato.

**AVVERTENZA:** La cottura con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e può causare un incendio.

**AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni del piano di cottura progettate dal costruttore dell'apparecchio da cucina o indicati dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come protezioni adeguate per questo apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

**L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico.** Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

**L'apparecchio deve essere collegato** solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

**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 IL L'APPARECCHIO:

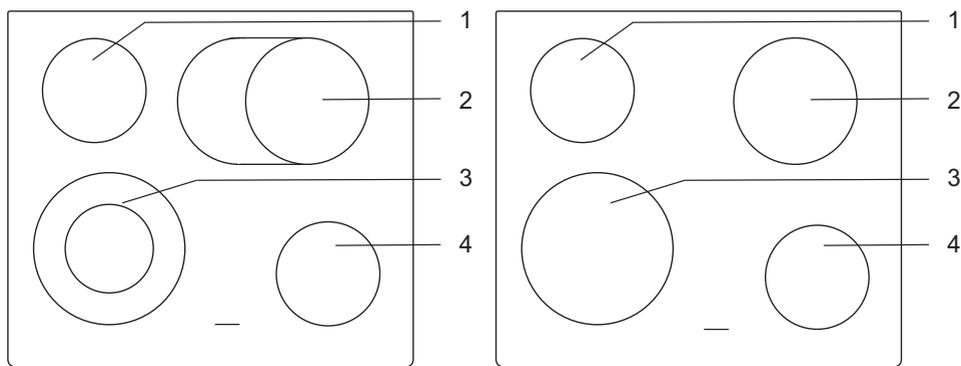


**Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.**

# PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA DA INCASSO

(DESCRIZIONE DELL'ATTREZZATURA E DELLE FUNZIONI - DIPENDE DAL MODELLO)

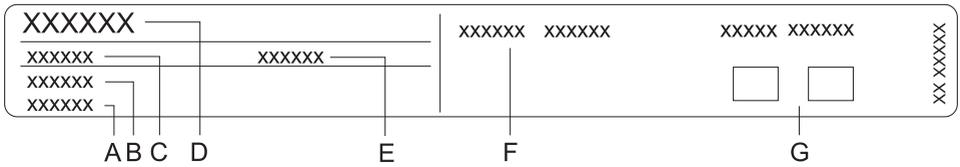
Gli apparecchi, ai quali si riferiscono le presenti istruzioni, possono essere dotati di diverse attrezzature, perciò possono essere descritte anche le funzioni ed attrezzature che il vostro apparecchio non possiede.



- 1 Zona di cottura posteriore sinistra
- 2 Zona di cottura posteriore destra
- 3 Zona di cottura anteriore sinistra
- 4 Zona di cottura anteriore destra

# DATI TECNICI

(DIPENDONO DAL MODELLO)



- A Numero di serie
- B Codice
- C Genere
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Segni di conformità

**La targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio si trova sul lato inferiore del piano cottura.**

# PRIMA DEL PRIMO USO

---

Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido e un po' di detergente per il lavaggio manuale dei piatti. Non devono essere usati detersivi aggressivi, per esempio detersivi ruvidi che causano graffi, spugnette per pentole, solventi per rimuovere ruggine o macchie.

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

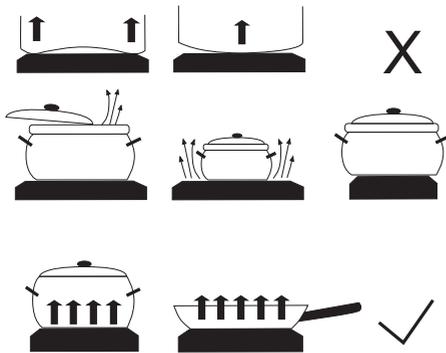
# SUPERFICIE DI COTTURA

---

## SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

- La zona riscaldante raggiunge velocemente la potenza impostata ossia la temperatura di riscaldamento, mentre l'area attorno alle zone riscaldanti rimane fredda.
- Il piano è resistente alle variazioni della temperatura.
- Se la superficie di cottura in vetroceramica viene usata per depositare gli oggetti, danni o graffi possono verificarsi.
- Sui piani cottura caldi non è permesso posare cibo in contenitori in alluminio o plastica. Non deporre oggetti di plastica o foglio di alluminio sul piano in vetroceramica.
- Il piano in vetroceramica rotto o crepato non deve essere usato. Il piano può essere rotto da un oggetto a bordo affilato ivi caduto. Le conseguenze sono visibili immediatamente o dopo qualche tempo. Se appare qualsiasi screpolatura visibile, bisogna disinserire immediatamente l'alimentazione dell'energia elettrica.

# CONSIGLI PER L'USO DELLE PENTOLE



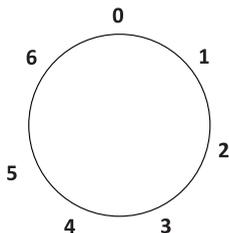
- Si raccomanda l'uso delle pentole a fondo liscio e stabile.
- Il fondo della pentola e la zona di cottura devono essere dello stesso diametro.
- Le pentole in vetro ignifugo con il fondo levigato sono adatte per l'uso sui piani cottura se corrispondono al diametro della zona di cottura. Le pentole con un diametro più grande possono rompersi a causa della tensione termica.
- Le pentole devono essere posizionate nel centro della zona di cottura.

- La pentola a pressione deve essere sorvegliata fino al raggiungimento della pressione corretta. All'inizio, la zona di cottura va regolata a potenza massima, quindi bisogna ridurre la potenza con l'apposito sensore, conformemente alle istruzioni del produttore della pentola.
- Fare attenzione che nella pentola a pressione e nelle altre pentole ci sia sempre abbastanza liquido: l'uso della pentola vuota sul piano cottura causa il surriscaldamento e, di conseguenza, il danneggiamento della pentola e della zona di cottura.
- Per l'uso delle pentole speciali vanno osservate le istruzioni del produttore.

## RISPARMIO ENERGETICO

- **I diametri delle padelle e delle pentole devono corrispondere al diametro della zona di cottura. Una pentola troppo piccola causa perdite di energia e la zona di cottura può danneggiarsi.**
- Se la preparazione del cibo lo permette, utilizzare il coperchio.
- La pentola deve anche essere dimensionata a seconda della quantità di cibo. Preparare delle quantità più piccole di cibo in una pentola grande significa perdere l'energia.
- Preferibilmente usare la pentola a pressione per i cibi che richiedono dei tempi di cottura lunghi.
- Verdure, patate etc. possono essere cotte con piccole quantità d'acqua, ma è importante che il coperchio sia ben chiuso. Quando l'acqua bolle, ridurre la potenza al livello dell'ebollizione lenta.

# GESTIONE DELLE PIASTRE - PIANO COTTURA CLASSICO

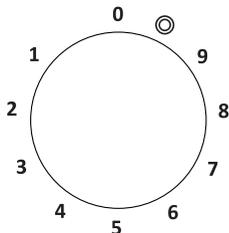
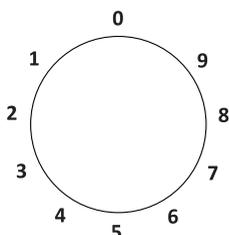


Attivare le piastre usando le manopole situate nel pannello dei comandi. I simboli accanto alle manopole indicano quale piastra si sta usando.

La potenza di riscaldamento delle piastre può essere impostata in modo continuo (1-9) o graduale (1-6).

Le manopole a potenza graduale possono essere ruotate in entrambe le direzioni. Le manopole a potenza continua ruotandole in senso orario si aumenta il livello di potenza, ruotandole in senso antiorario invece si riduce la potenza di riscaldamento.

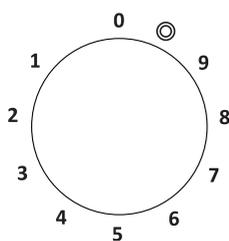
Le piastre possono essere disattivate 3-5 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore residuo risparmiando corrente elettrica (la seguente tabella elenca alcuni esempi su come utilizzare i singoli livelli di potenza).



S	E	
0	0	Il piano cottura è spento.
1	1-2	Mantenimento della temperatura e riscaldamento di piccole quantità.
2	3-4	Riscaldamento.
3	5-6	Riscaldamento o cottura a lungo termine di grandi quantità.
4	7	Cottura continua (omelette, ecc.).
5	8	Cottura con olio (frittura, ecc.).
6	9	Riscaldamento rapido.

## MANOPOLI DI COMANDO DELLA ZONA DI COTTURA

	anteriore sinistro
	posteriore sinistro
	posteriore destro
	anteriore destro



## INTERRUTTORE PER PIASTRA A DOPPIO CERCHIO

Ruotando normalmente la manopola per il riscaldamento a due cerchi della piastra, viene attivato innanzitutto il riscaldamento di base della piastra (cerchio interno).

Per attivare l'intero riscaldamento della piastra, ruotare la manopola fino al simbolo del doppio cerchio tra i numeri fin quando si sente "clic", quindi tornare alla posizione desiderata.

Per disattivare l'intero riscaldamento della piastra ruotare la manopola fino alla posizione 0.

## SPIE DI CONTROLLO

La spia gialla si accende quando almeno una piastra è accesa. Per alcuni modelli, questa funzione può essere assunta da un quadrante illuminato sopra la manopola in uso.



## SPIE LUMINOSE (solo per alcuni modelli)

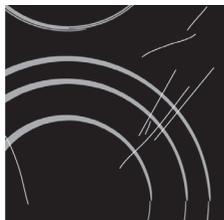
I piani cottura in vetroceramica sono dotate, nella parte anteriore del piano, di spie luminose che avvertono che la superficie è "calda". La spia che si accende avverte che la piastra relativa è calda (pericolo di ustioni). Quando la piastra viene spenta la spia che indica che è "calda" resta accesa finché la piastra non si raffredda a meno di 50° C.

# PULIZIA DELLA ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA



**Pulire la zona in vitroceramica 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 vitroceramica utilizzare prodotti speciali che creano sulla superficie una pellicola protettiva contro lo sporco.**

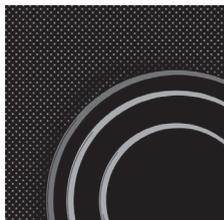
La sporchezza più ostinata va rimossa con detergenti speciali per la pulizia della superficie in vitroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia, rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vitroceramica durante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



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.



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 vitroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia, rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vitroceramica durante il riscaldamento degli elementi riscaldanti.

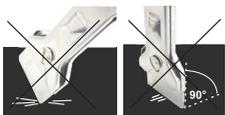
Lo sporco ostinato e bruciato va rimosso con il raschietto. Usando il raschietto stare attenti a non danneggiarsi.



 **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.



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

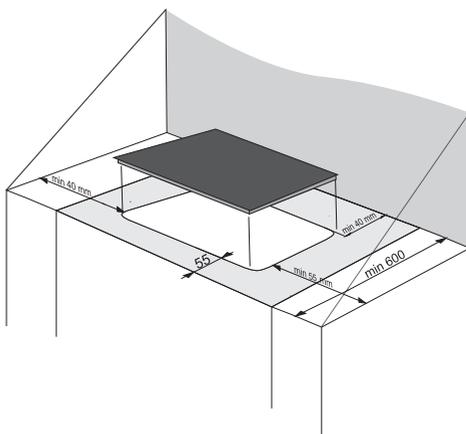
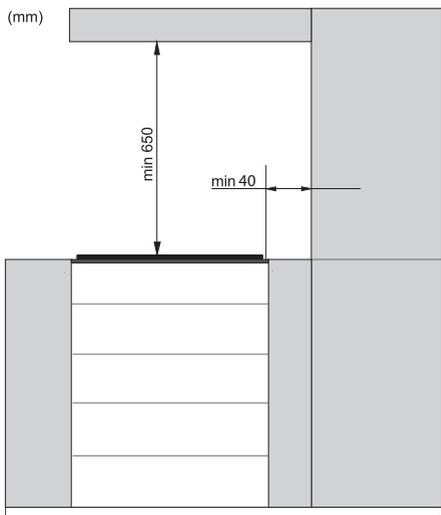
Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero possono danneggiare permanentemente la superficie in vetroceramica, perciò lo zucchero e i residui di piatti dolci devono essere rimossi da questa superficie immediatamente con il raschietto, anche se la zona di cottura è ancora calda.



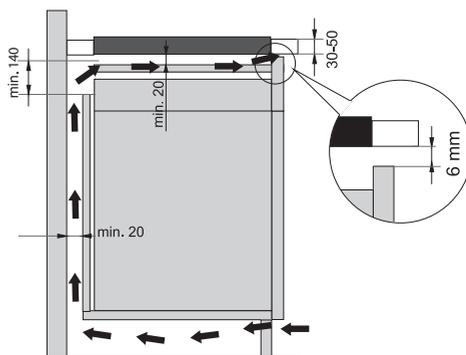
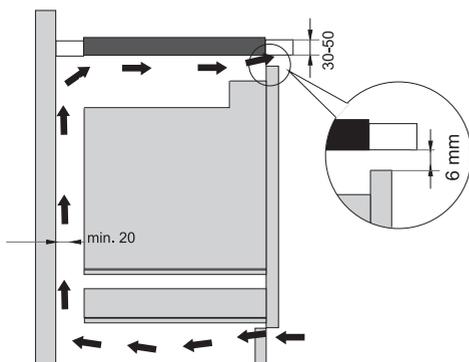
 La modificazione del colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento e stabilità della superficie. Perlopiù è la conseguenza dei residui di cibi bruciati o causata da fondo della padella (ad esempio di alluminio o di rame) che possono essere completamente con difficoltà.

**Avviso:** Tutti i difetti elencati sono piuttosto del carattere estetico e non incidono direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. L'eliminazione di questi difetti non è oggetto della garanzia.

# INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

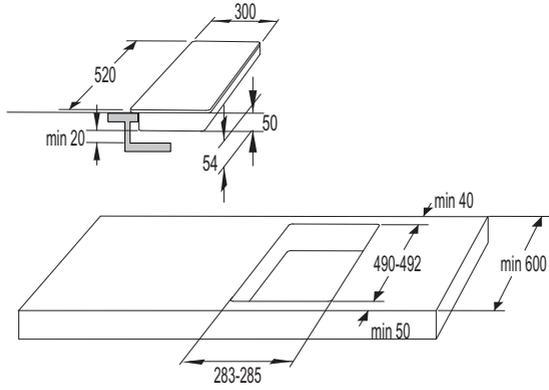


- Un pannello divisorio orizzontale deve essere installato sotto tutta la lunghezza del piano di cottura avendo la distanza dal bordo inferiore di almeno 20 mm. Dalla parte posteriore deve essere assicurata una ventilazione adeguata.
- Dopo il montaggio, il piano di cottura da incasso deve permettere l'accesso ai due elementi di fissaggio anteriori da parte inferiore.
- L'uso di pannelli decorativi in legno massiccio sui piani di lavoro dietro il piano di cottura è ammesso purché si rispetti la distanza minima, indicata sui disegni d'installazione.
- Sotto il piano di cottura possono essere installati i forni del tipo **EVP4, EVP3, EVP2**,... dotati del ventilatore di raffreddamento.

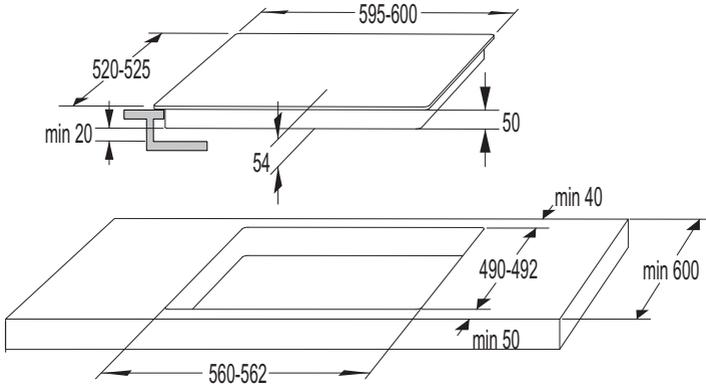


# MISURE DEL TAGLIO DEL PIANO DI COTTURA DA INCASSO

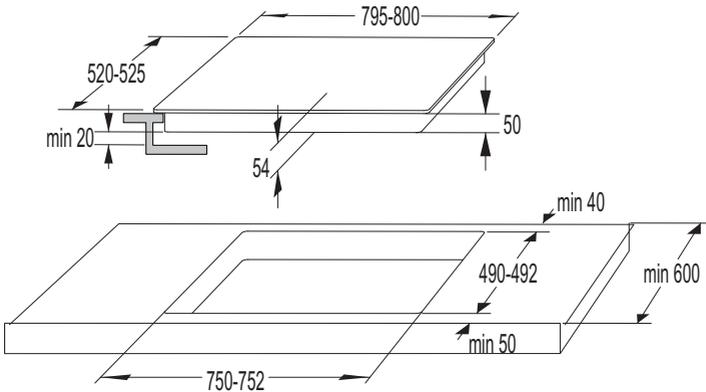
(a seconda del modello)



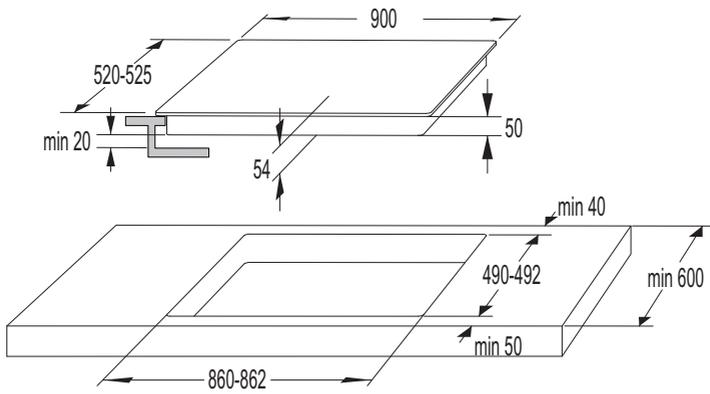
**30cm**



**60cm**



**80cm**



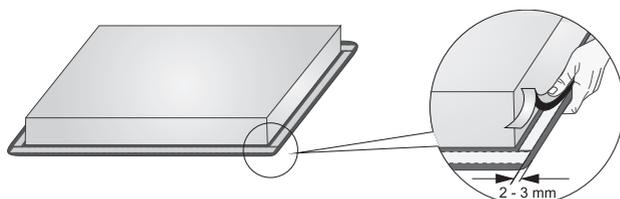
**90cm**

## POSIZIONAMENTO DELLA GUARNIZIONE IN SCHIUMA

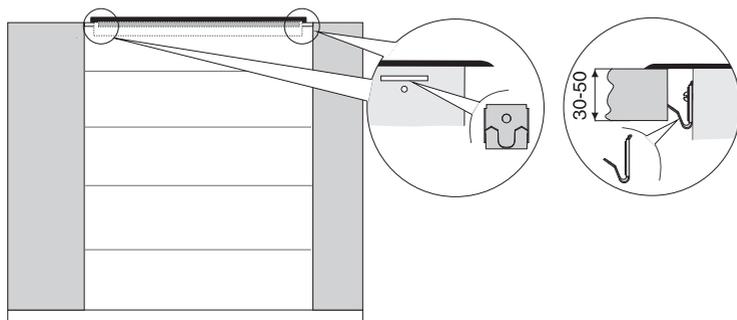
 In alcuni apparecchi la guarnizione è già installata!

Prima di installare l'apparecchio nel piano di lavoro, la guarnizione in schiuma allegata all'apparecchio deve essere incollata sulla parte inferiore del piano di cottura in vetroceramica (vetro).

- Togliere la pellicola protettiva dalla guarnizione.
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro (2-3 mm dal bordo del vetro). La guarnizione deve essere incollata per il bordo intero del vetro. Negli angoli, la guarnizione non deve sovrapporsi.
- All'incollare della guarnizione evitare il contatto tra il vetro e qualsiasi oggetto tagliente.



**Non è permesso installare l'apparecchio senza guarnizione !**



- 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 fissaggio (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 fissaggio non è permesso usare le viti di lunghezza superiore ai 6,5 mm.

## INSTALLAZIONE NEL PIANO DI LAVORO FLUSH-MOUNT

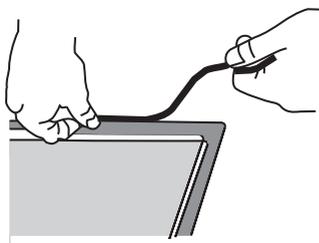
Per una installazione flush-mount sono adatti gli apparecchi senza bordi sfaccettati e cornici decorative.

### 1. Posizionamento dell'apparecchio

L'apparecchio può essere installato solamente nel piano di lavoro resistente alla temperatura e all'acqua, come per esempio il piano di lavoro in pietra naturale (marmo, granito) o in legno massiccio (i bordi lungo il taglio devono essere chiusi a tenuta).

Per poter installarlo in un piano di lavoro in ceramica, legno o vetro, bisogna usare un sostegno in legno il quale non viene fornito insieme all'apparecchio.

L'apparecchio può essere installato nei piani di lavoro realizzati in altri materiali solo dopo aver consultato il produttore del piano di lavoro e ottenuto la sua approvazione espressa. Le dimensioni interne dell'unità di base devono essere almeno uguali al taglio interno per l'apparecchio. Ciò consentirà una semplice rimozione dell'apparecchio dal piano di lavoro. Sul bordo inferiore del vetro dell'apparecchio incollare il nastro adesivo.

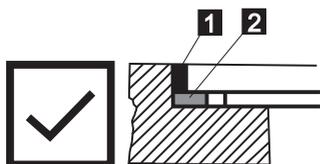


Dapprima, inserire il cavo di alimentazione attraverso l'apertura tagliata. Posizionare l'apparecchio nel centro dell'apertura.

Collegare l'apparecchio alla rete (vedere le istruzioni capitolo Collegamento dell'apparecchio). Verificare il funzionamento dell'apparecchio, prima di chiuderlo a tenuta.

Chiudere a tenuta la fessura tra l'apparecchio e il piano di lavoro con mastice di silicone. La massa di silicone deve essere resistente alla temperatura (almeno ai 160°C). Levigare il mastice di silicone con un attrezzo adatto.

Osservare le istruzioni per il mastice di silicone scelto. L'apparecchio non deve essere acceso fino a quando il silicone non sarà perfettamente secco.



1. Mastice di silicone 2. Nastro adesivo



**Se l'apparecchio deve essere installato sui piani di lavoro in pietra naturale bisogna fare attenzione particolare alle dimensioni d'installazione. Consultare il produttore del piano di lavoro circa il mastice di silicone adatto per il materiale del piano di lavoro. L'uso dei mastici di silicone non adatti può causare variazione permanente dei colori delle parti.**

## 2. Rimozione dell'apparecchio incassato:

Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.

Con un attrezzo adatto eliminare il mastice di silicone dal perimetro e rimuovere l'apparecchio spingendolo dal basso in su.

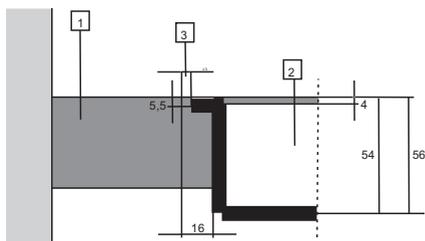


**Non tentare di rimuovere l'apparecchio dalla parte superiore del piano di lavoro!**



**Il servizio di assistenza è responsabile solamente per la riparazione e la manutenzione del piano cottura. Rispetto alla reinstallazione del piano cottura (allineata con la superficie del piano di lavoro) consultare il venditore specializzato delle attrezzature da cucina.**

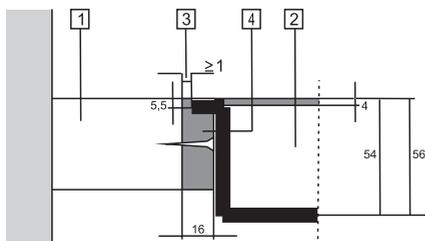
### Piano di lavoro in pietra naturale



1. Piano di lavoro
2. L'apparecchio
3. La fessura

Le dimensioni della fessura sono adattate rispetto alle tolleranze del piano in vetroceramica e del taglio nel piano di lavoro (min. 2mm).

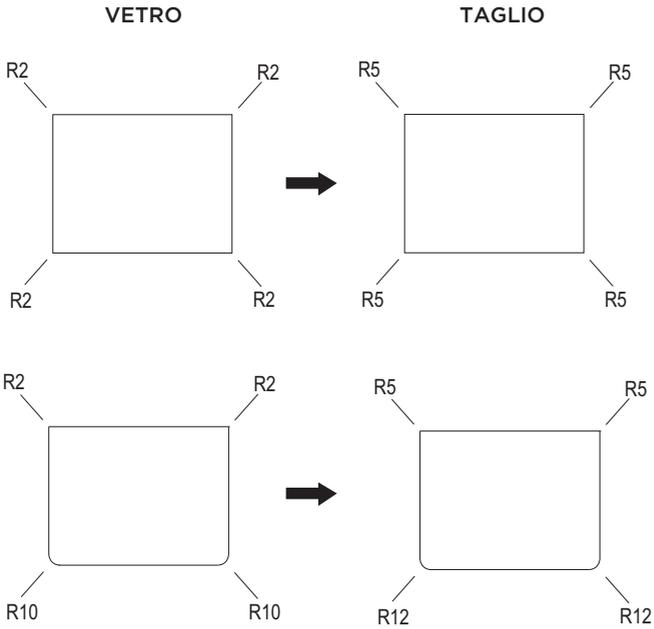
### Piano di lavoro in ceramica, in legno o in vetro



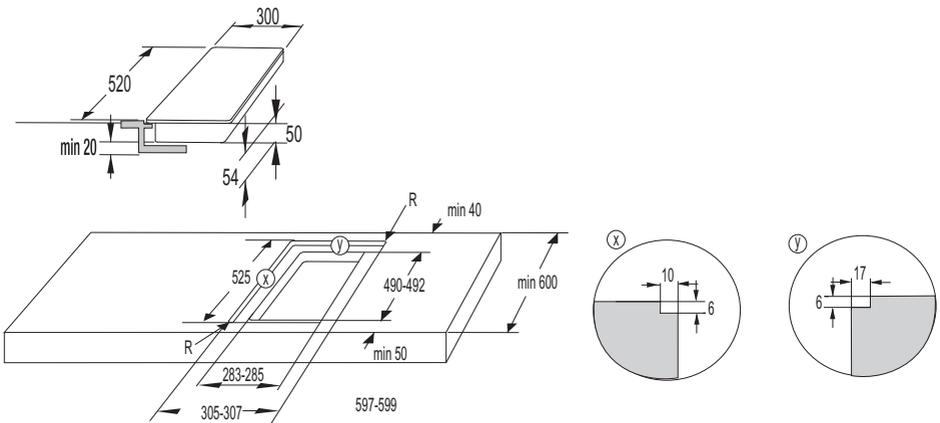
1. Piano di lavoro
2. Apparecchio
3. La fessura
4. Il sostegno in legno dello spessore di 16 mm

Le dimensioni della fessura si adattano rispetto alle tolleranze del piano in vetroceramica dell'apparecchio e del taglio nel piano di lavoro (min. 2mm).

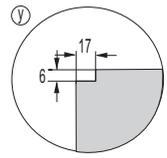
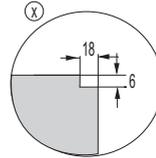
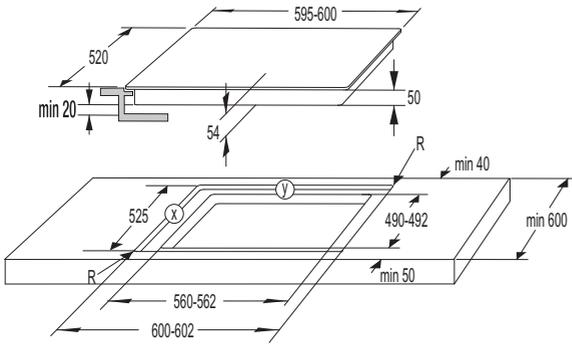
Per il taglio bisogna considerare il raggio dei bordi del vetro (R10, R2).



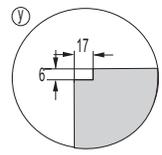
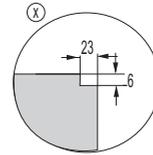
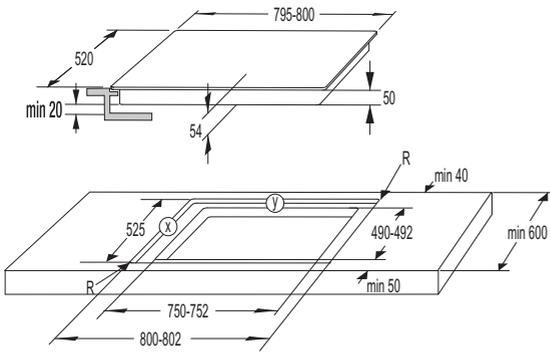
### DIMENSIONI DEL TAGLIO DEL PIANO DI COTTURA DA INCASSO - FLUSH MOUNT (a seconda del modello)



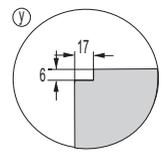
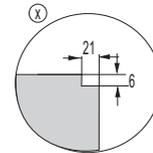
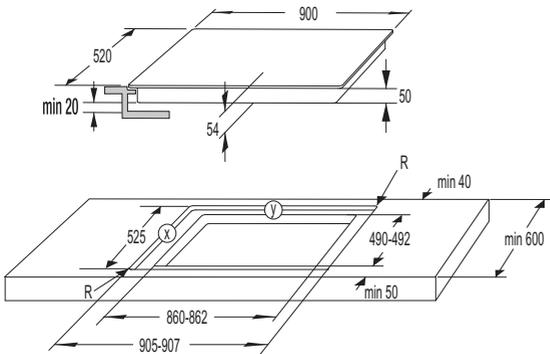
**50cm**



**60cm**



**80cm**



**90cm**

# COLLEGAMENTO DEL PIANO DI COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

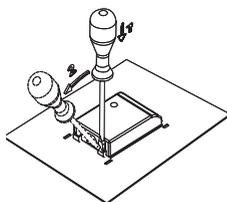
---

- La protezione dell'installazione elettrica deve essere conforme alle prescrizioni vigenti.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione di rete.
- L'installazione elettrica deve essere dotata di un interruttore onnipolare con distanza di apertura tra i contatti almeno di 3 mm.  
Sono adatti fusibili, interruttori di sicurezza, etc.
- Il raccordo deve essere scelto rispetto alla corrente e fusibili.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.



**Il collegamento deve essere effettuato solamente da un professionista autorizzato. Il collegamento erraneo può distruggere le componenti dell'apparecchio ed in tale caso non vi è alcun diritto alla garanzia!**  
**Prima di ogni intervento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

## SCHEMA DI CONNESSIONE:



I ponticelli (ponti di collegamento) vengono inseriti nell'apposito slot sul morsetto.

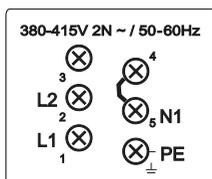
### CAVO DI ALIMENTAZIONE

I seguenti cavi di collegamento elettrico possono essere utilizzati per collegare l'elettrodomestico alla rete elettrica:

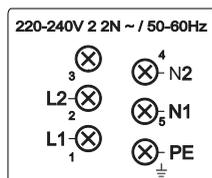
- Cavi di collegamento isolati in PVC del tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con il conduttore di protezione giallo e verde o altri cavi di caratteristiche equivalenti o superiori.

### Collegamento normale:

- 2 fasi, 1 conduttore neutro (2 1N, 380-415 V- /50/60 Hz):
  - ▷ La tensione tra le fasi e il conduttore neutro è di 220-240 V-. La tensione tra i conduttori bifase è 380-415 V-. Installare un ponticello tra i punti di collegamento 4-5. Il gruppo (installazione) deve comprendere almeno due fusibili da 16 ampere. Il diametro del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.

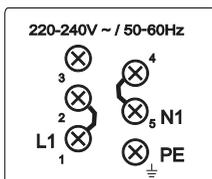


- 2 fasi, 2 conduttori neutri (2 2N, 220-240 V - / 50/60 Hz):
  - ▷ Il gruppo (installazione) deve comprendere almeno due fusibili da 16 ampere.
  - ▷ Il diametro del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.



### Collegamento speciale:

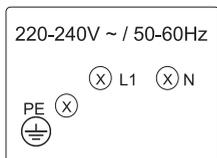
- Connessione monofase (1 1N, 220-240 V- /50-60 Hz):
  - ▷ La tensione tra le fasi e il conduttore neutro è di 220-240 V-.
  - ▷ Installare i ponticelli tra i punti di collegamento 1-2 e 4-5.
  - ▷ Il gruppo (installazione) deve includere un fusibile da 32 A.
  - Il diametro del cavo di alimentazione deve essere di almeno 4 mm<sup>2</sup>.



Far passare il cavo di alimentazione attraverso un pressacavo (morsetto) che protegga il cavo dall'estrazione. Il cavo di collegamento deve essere appoggiato alla parete posteriore dell'apparecchio in modo che non tocchi la parte posteriore del piano cottura, che diventa molto calda durante il funzionamento. Dopo aver collegato il piano cottura, accendere tutte le zone di cottura per circa 3 minuti e verificare che l'apparecchio funzioni correttamente.

Un collegamento errato può danneggiare parti dell'apparecchio. In questo caso, verrà perso il diritto alla garanzia!

Prima di collegare l'elettrodomestico, assicurarsi che la tensione specificata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete effettiva. La tensione di alimentazione (220-240 V contro N) deve essere controllata da uno specialista utilizzando uno strumento di misurazione!



Gli elettrodomestici con una larghezza di 30 centimetri (con due zone di cottura) hanno un solo terminale di collegamento per il collegamento monofase. Il diametro del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.

# DEPOSITO

---



L'imballo dei prodotti è realizzato con materiali ecocompatibili, che possono essere riciclati, depositati o distrutti senza alcun pericolo per l'ambiente. A tale scopo, i materiali d'imballo sono appositamente contrassegnati.

**Il simbolo** applicato sul prodotto o sul suo imballo precisa che il prodotto non deve essere trattato nella maniera praticata per i rifiuti domestici abituali. Il prodotto deve essere portato sul posto di raccolta per lo smaltimento delle attrezzature elettriche e elettroniche.

Il giusto modo di **rimozione ossia deposito del prodotto** aiuta la prevenzione delle eventuali conseguenze e impatti negativi sull'ambiente e salute umana che potrebbero verificarsi in caso dello smaltimento non proprio del prodotto. Per le informazioni più dettagliate sullo smaltimento del prodotto contattare l'autorità della città competente per lo smaltimento dei rifiuti, l'impresa municipalizzata o il negozio dove il prodotto è stato acquistato.

*Ci riserviamo il diritto alle eventuali modifiche e errori nelle istruzioni per l'uso.*

BR E



it (08-24)