

SERIE R "2010"

PIANO DI COTTURA ELETTRICO A INDUZIONE DA APPOGGIO
RIBALTABILE IN VETROCERAMICA PROF. CM 52
AUFKLAPPBARES ELEKTRO-INDUKTIONS-
AUFSETZKOCHFELD AUS GLASKERAMIK - TIEFE 52 CM

Art. R 30/2EI -B2

CE IT Classe 1
DE Klasse 1
AT Klasse 1



LIBRETTO ISTRUZIONI
HANDBUCH

INDICE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE.....	pag. 3
AVVERTENZE IMPORTANTI	pag. 3
INSTALLAZIONE	pag. 4
MANUTENZIONE.....	pag. 6
ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	pag. 7

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE.....	pag. 8
AVVERTENZE IMPORTANTI	pag. 8
CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE	pag. 9
NORME PER L'USO	pag. 10
PULIZIA E MANUTENZIONE	pag. 16
SMALTIMENTO	pag. 17
DATI TECNICI ELETTRICI	pag. 18
TARGHETTA TECNICA	pag. 20

INHALTSVERZEICHNIS

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	Seite 3
WICHTIGE HINWEISE.....	Seite 3
INSTALLATION.....	Seite 4
WARTUNG	Seite 6
ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	Seite 7

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	Seite 8
WICHTIGE HINWEISE.....	Seite 8
TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN	Seite 9
GEBRAUCHSVORSCHRIFTEN.....	Seite 10
REINIGUNG UND WARTUNG.....	Seite 16
ENTSORGUNG	Seite 17
ELEKTRISCHE DATEN.....	Seite 18
TECHNISCHES DATENSCHILD	Seite 20

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

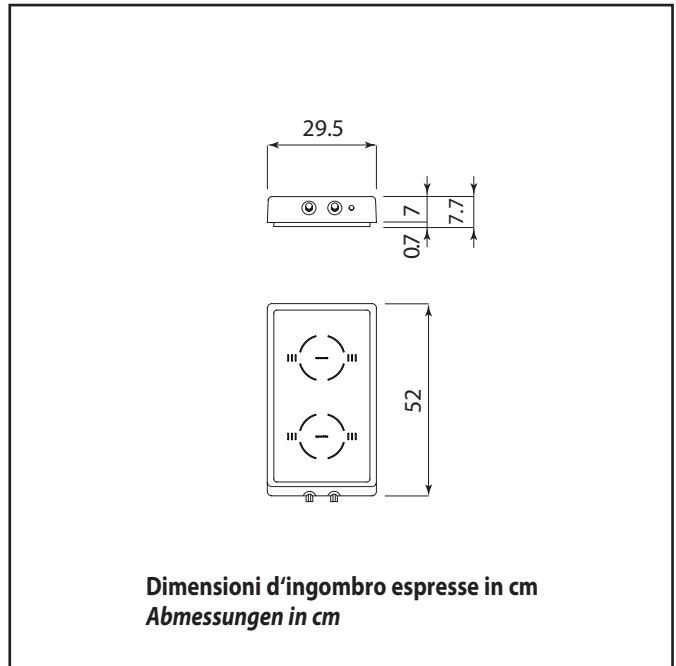
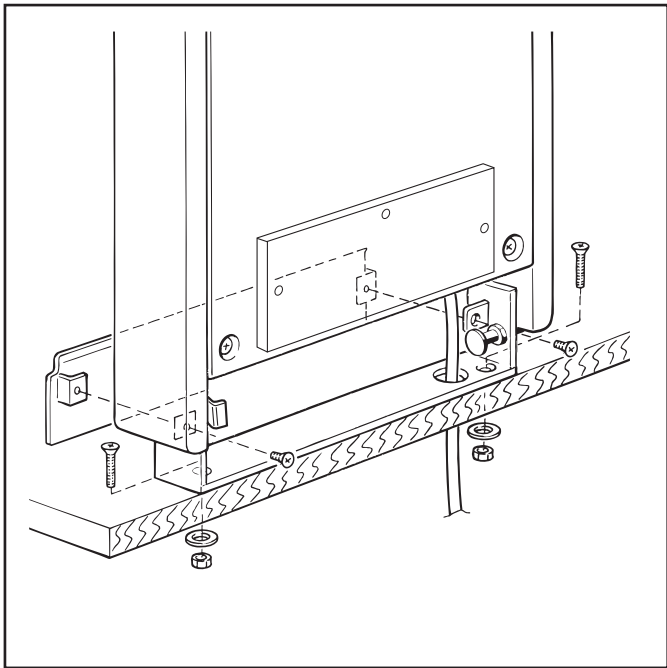
AVVERTENZE IMPORTANTI

- All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio;
- non lasciare gli elementi dell'imballaggio alla portata dei bambini perché sono potenziali fonti di pericolo;
- l'installazione e gli interventi tecnici devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato;
- questa apparecchiatura, realizzata per l'utilizzo domestico, deve essere impiegata soltanto per la cottura di alimenti, uso per cui è stata progettata e costruita. Non modificarne per nessun motivo le caratteristiche tecniche.
- l'apparecchio non può essere installato e utilizzato all'aperto

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

WICHTIGE HINWEISE

- *Nach Öffnen der Verpackung ist die Integrität aller Anlagen und Bestandteile zu überprüfen.*
- *Die Verpackungselemente sind potentielle Gefahrenquellen für Kinder und daher außer deren Reichweite aufzubewahren.*
- *Die Installation und alle Einstellungen und Wartungen dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.*
- *Dieses für den häuslichen Gebrauch ausgelegte Gerät ist ausschließlich für seinen Bestimmungszweck, also zum Kochen und Zubereiten von Speisen, zu verwenden. Die technischen Merkmale dürfen keinesfalls vom Bediener verändert werden.*
- *Das Gerät darf nicht im Freien installiert und benutzt werden.*



INSTALLAZIONE

E' necessario che tutte le operazioni relative all'installazione vengano eseguite da personale qualificato.

Disimballare il piano cottura eliminando con attenzione i materiali vari inerenti alla confezione protettiva.

Eseguire i relativi fori sul piano di lavoro attenendosi alle disposizioni riportate negli schemi di pag. 5 - 6. In dotazione vengono fornite le viti, i dadi e le rondelle per il bloccaggio della staffa di fissaggio.

Si raccomanda di rispettare una distanza minima di 6 cm sia dalla parete posteriore che da eventuali pareti laterali (o anche nel caso di abbinamenti con altre apparecchiature).

Effettuare il collegamento elettrico, applicando l'apposita spina in dotazione al relativo cavo di alimentazione e inserirla nella presa di corrente accessibile all'utente ad installazione avvenuta.

E' obbligatorio, a termine di legge, che venga sempre eseguito il collegamento ad un efficiente impianto di terra. Le parti elettriche funzionano a tensione 230 V ~ - 50/60 Hz.

La nostra società declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea a terra.

E' opportuno sistemare il piano cottura sotto una cappa aspirante o aspirante-depurante, ad una distanza minima di 60 cm ad un massimo di 80 cm.

Il grado di protezione contro i pericoli d'incendio dell'apparecchio è del tipo Y, quindi lo stesso può essere accostato a pareti più alte rispetto al piano di lavoro.

INSTALLATION

Alle Installierungsvorgänge sind von Fachpersonal vorzunehmen.

Kochgerät auspacken und alle Schutzabdeckungen sorgfältig entfernen. Die Bohrungen auf der Arbeitsfläche sind gemäß den Vorgaben des Planes der Seite 5 - 6 bereitzustellen. Im Lieferumfang sind die Schrauben, Muttern und Unterlegscheiben für die Feststellung des Haltebügels enthalten.

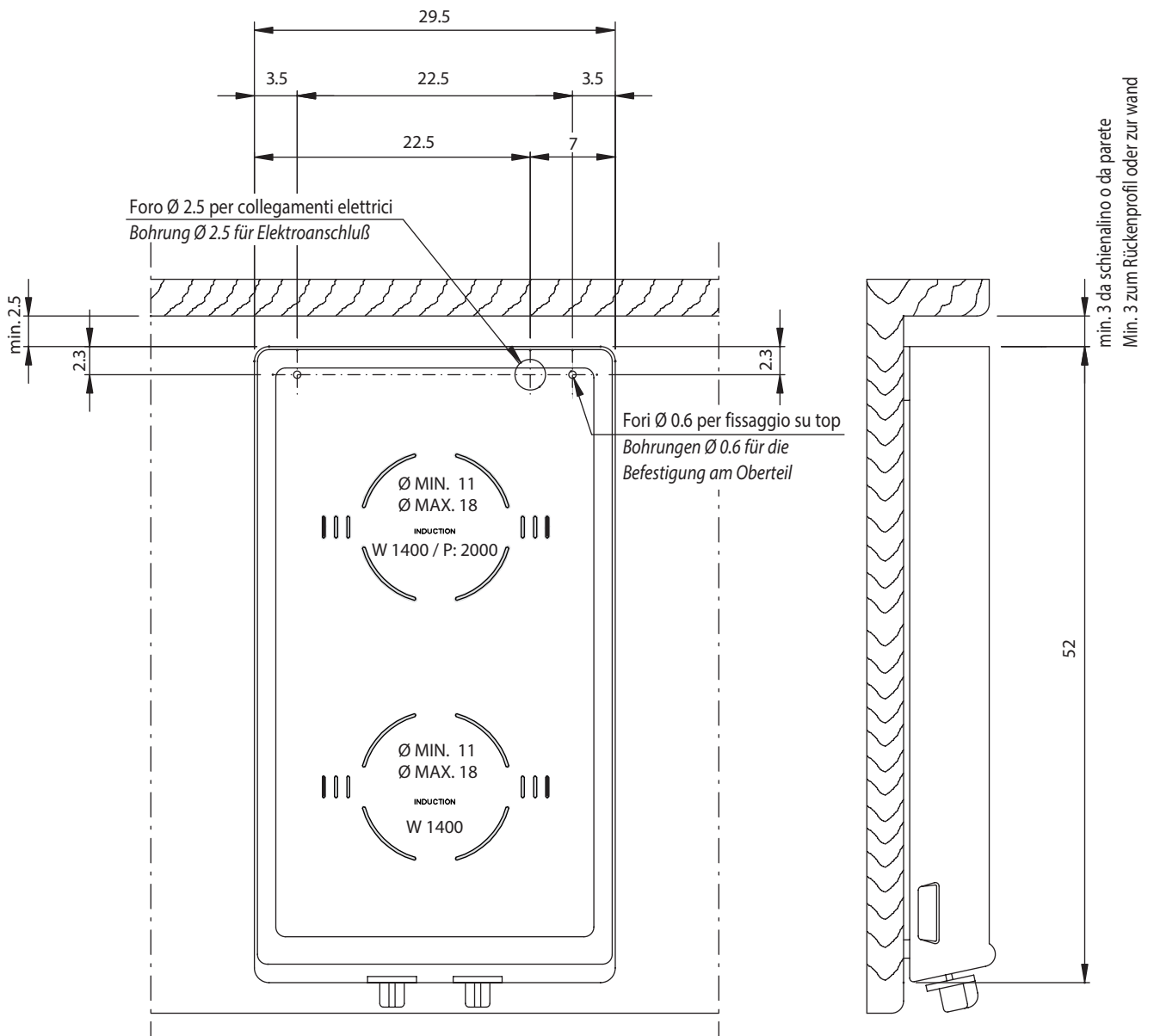
Es ist ratsam, einen Mindestabstand von 6 cm sowohl zur Rückwand als auch zu eventuell vorhandenen Seitenwänden einzuhalten (bzw. auch bei der Kombination mit anderen Geräten).

Elektrischen Anschluß durch Verbinden des mitgelieferten Steckers mit dem entsprechenden Speisekabel und Einstecken in die Steckdose ausführen. Diese ist nach erfolgter Installation für den Bediener zugänglich. Das Gesetz schreibt vor, daß das Gerät mit einer geeigneten Erdung versehen werden muß. Die elektrischen Bestandteile funktionieren mit einer Spannung von 230 V ~ bei 50/60 Hz.

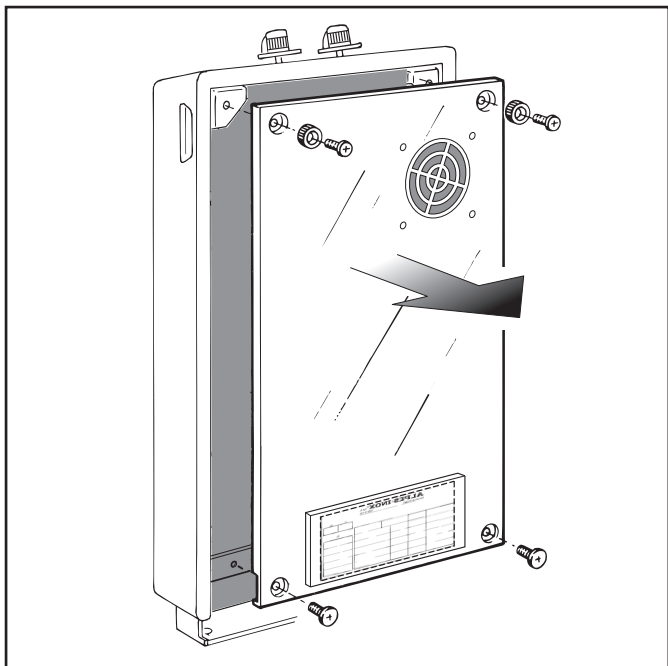
Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen, die auf die falsche oder unzureichende Erdung des Geräts zurückzuführen sind.

Die Kochfläche sollte in einem Abstand von mindestens 60 und maximal 80 cm unter einer Abzugshaube oder einem Abzugs- und Entlüftungssystem angebracht werden.

Der Schutzgrad des Geräts gegen Brandgefahr ist der Art Y; es kann daher unmittelbar neben eventuell vorhandenen Wänden installiert werden.



N.B.: Misure espresse in cm.
NB: Abmessungen in cm.



MANUTENZIONE

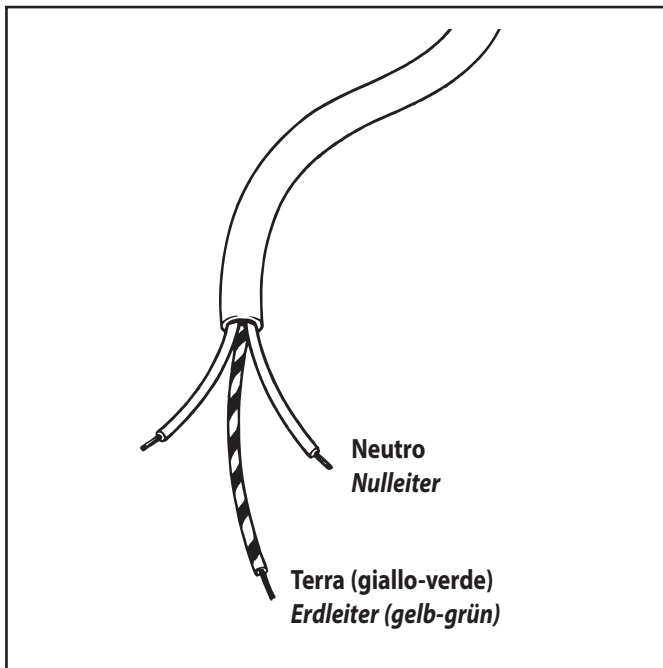
Per ispezionare l'interno per un controllo o per una periodica pulizia occorre ribaltare l'apparecchiatura, svitare le 4 viti e rimuovere il fondo inox come riportato nel disegno.

Prima di eseguire qualsiasi pulizia all'interno del piano ed in particolare alle parti elettriche, staccare la spina dalla presa di corrente o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

WARTUNG

Um das Gerätinnere zwecks einer Kontrolle oder periodischen Reinigung zu inspizieren, muss es aufgeklappt, die 4 Schrauben aufgeschraubt und der Edelstahlboden abgenommen werden – siehe hierzu die Zeichnung.

Vor jeglichem Wartungs- oder Reinigungsvorgang im Inneren der Kochfläche und vor allem an den elektrischen Bestandteilen, muß sichergestellt werden, daß der Netzstecker gezogen oder der Hauptschalter ausgeschaltet wurde.



ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Questi piani sono dotati di cavo di alimentazione tripolare, del tipo HAR H05RR-F sez. $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ L = 1,35 m predisposto per il funzionamento con corrente elettrica alternata alla tensione di 230 V ~ - 50/60 Hz. Il conduttore di terra è contraddistinto dal colore giallo-verde. In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione, provvedere con un tipo di identiche caratteristiche; è inoltre necessario che il cavetto di terra sia più lungo di circa 2 cm rispetto a quelli di fase e neutro.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Diese Kochfelder sind mit einem dreipoligen Speisekabel des Typs HAR H05RR-F mit Schnitt $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ und Länge = 1,35 m versehen und für den Betrieb mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V ~ bei 50/60 Hz vorbereitet.


Der Erdleiter ist durch die gelb-grüne Farbe gekennzeichnet. Bei Beschädigung des Kabels und Ersatz muß ein Kabel mit den gleichen Merkmalen verwendet werden. Das Erdungskabel muß weiters zirka 2 cm länger sein als das Phasenkabel und der Nulleiter.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

AVVERTENZE IMPORTANTI

-Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo in luogo accessibile per ogni ulteriore consultazione;

Quando l'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica è importante rispettare queste semplici norme di sicurezza:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari all'uso dell'apparecchio
- evitare che i bambini giochino con l'apparecchio
- non tirare il cavo elettrico
- non effettuare operazioni di pulizia prima di avere staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- solo per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo magnetico che potrebbe compromettere il funzionamento del pacemaker. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico;
- non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio
- tenere sempre pulito il piano in vetroceramica
- non coprire mai il piano di cottura con un panno oppure con una pellicola protettiva, in quanto in caso di inavvertita accensione c'è pericolo di incendio
- rimanere sempre nelle vicinanze del piano di cottura quando è in funzione; grasso e olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio; se ciò accadesse non utilizzare acqua per spegnere il fuoco ma soffocare le fiamme con un coperchio, un panno da cucina umido o qualcosa di simile
- non utilizzare stoviglie in plastica oppure carta stagnola, in quanto a temperature piuttosto alte possono fondere, con conseguente pericolo d'incendio
- non riscaldare mai pentole o padelle senza contenuto
- non toccare assolutamente o non ribaltare il piano di cottura finché l'indicatore di calore residuo (simbolo  sul display) e la spia luminosa rossa sul cruscotto non si siano spenti.

ATTENZIONE

- **Durante l'utilizzo del piano cottura lasciare libero il perimetro esterno per garantire un'adeguata ventilazione al fine di evitare il surriscaldamento dei componenti ed il relativo danneggiamento**
- **Fare particolarmente attenzione ad evitare che i liquidi di cottura fuoriescano dalle pentole andando a finire sulla parte sottostante del piano di cottura e vengano così aspirati dalla ventola di raffreddamento, danneggiando irrimediabilmente l'apparecchiatura. In tal caso spegnere subito ed asciugare immediatamente.**


Queste istruzioni sono valide solo per i Paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sull'apparecchio.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

WICHTIGE HINWEISE

- *Das vorliegende Handbuch ist vor Inbetriebnahme der Geräte aufmerksam durchzulesen und, zwecks spätere Nachschlagens, an einem sicheren und zugänglichen Ort zu verwahren.*

Bei Anschluß der Geräte an das Stromnetz sind folgende, grundlegende Sicherheitsanweisungen zu beachten:

- *Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren oder mit bloßen Füßen bedienen!*
- *Es ist nicht vorgesehen, dass das Gerät von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, geistigen und Empfindungsfähigkeiten, unerfahrenen Personen oder solchen, die das Produkt nicht kennen, verwendet werden, außer wenn diese von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder einleitende Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten haben.*
- *Vergewissern Sie sich, dass nicht Kinder mit dem Gerät spielen können.*
- *Nicht am Speisekabel ziehen!*
- *Keine Reinigungsvorgänge vornehmen, solange das Speisekabel des Geräts nicht aus der Steckdose gezogen wurde!*
- *Nur für Personen mit Herzschrittmacher: Denken Sie daran, dass in der unmittelbaren Umgebung des in Betrieb befindlichen Geräts ein Magnetfeld entsteht, das die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigen könnte. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.*
- *Das Kochfeld nicht als Ablagefläche verwenden.*
- *Die Glaskeramikplatte stets sauber halten.*
- *Das Kochfeld keinesfalls mit einem Tuch oder mit einer Schutzfolie abdecken, da im Fall einer unvorhergesehenen Einschaltung Brandgefahr besteht.*
- *Immer in der Nähe des Kochfelds bleiben, wenn es in Betrieb ist. Überhitztes Fett und Öl können zu brennen beginnen und einen Brand auslösen. Falls dieser Fall eintritt, das Feuer nicht mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einem Deckel, einem feuchten Küchentuch oder etwas Ähnlichem ersticken.*
- *Kein Plastikgeschirr oder Stanniolpapier verwenden, nachdem diese bei ziemlich hohen Temperaturen schmelzen und somit eine Brandgefahr darstellen können.*
- *Keinesfalls Töpfe oder Pfannen ohne Inhalt erhitzen.*
- *Das Kochfeld auf keinen Fall berühren oder hochklappen, solange die Restwärmanzeige (Symbol  auf dem Display) und die rote Kontrollleuchte auf der Tafel der Bedienungselemente noch nicht erloschen sind.*

ACHTUNG

- ***Während des Gebrauchs des Kochfeldes muss der Außenrand rund um das Gerät frei bleiben, um eine geeignete Belüftung zu gewährleisten und der Überhitzung der Teile und deren Beschädigung vorzubeugen.***
- ***Es muss besonders darauf geachtet werden, zu vermeiden, dass die Kochflüssigkeiten aus den Töpfen austreten, auf den unteren Teil des Kochfelds geraten und so von den Kühlventilator angesaugt werden, wodurch das Gerät auf irreparable Weise beschädigt wird. In diesem Fall sofort ausschalten und trocknen.***

Diese Bedienungsanleitungen gelten nur für die Bediener im Bestimmungsland, dessen Symbol auf dem Handbuch und dem Gerät angegeben ist.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dal mancato o inefficiente collegamento all'impianto di terra.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für den falschen und unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes und für Schäden aufgrund einer fehlenden oder unzureichenden Erdungsanlage.



CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

I piani ribaltabili presentano numerosi vantaggi: non richiedono il foro per l'incasso e il sottopiano può essere impiegato per l'inserimento del forno; finito l'impiego cottura i piani possono essere ribaltati in modo da poter utilizzare il piano di lavoro sottostante ed il posizionamento verticale è sicuro grazie all'apposito perno di bloccaggio che scatta automaticamente.

Per ritornare alla posizione orizzontale tirare con una mano il perno predetto e con l'altra accompagnare l'apparecchiatura verso il basso come riportato nel disegno.

Sotto il pannello in vetroceramica e in corrispondenza di ciascuna zona di cottura è posizionata una bobina ad induzione.

Quando è in funzione essa genera un campo elettromagnetico che, attraversando il vetroceramica, induce una corrente che genera calore direttamente sul fondopentola.

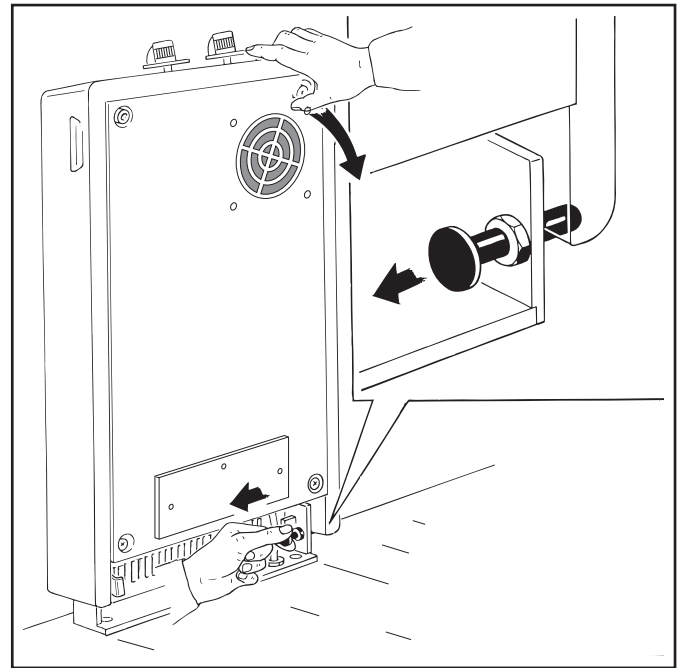
Il calore viene quindi generato solo sul fondo del recipiente e trasmesso al cibo da cucinare.

Il piano di cottura si riscalda solo indirettamente a causa del calore trasmesso dal fondo del recipiente.

Il piano a induzione si caratterizza perciò per la massima efficienza di cottura, senza dispersioni e sprechi (indice di rendimento del 90%) con conseguente riduzione dei tempi di cottura.

Il dispositivo elettronico dell'induzione e il relativo elemento di raffreddamento sono rispettivamente dotati di una protezione antisurriscaldamento; prima che si surriscaldino viene ridotta automaticamente la potenza impostata o, se questo non bastasse, viene disattivata la zona di cottura. Quando si raffredda a sufficienza è possibile riattivarla.

Il piano cottura elettrico è costruito in acciaio inox al nichelcromo 19/10.



TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN

Die Kipp-Kochflächen weisen zahlreiche Vorteile auf: die Flächen müssen nicht eingebaut werden und der Unterbau kann für den Einbau des Backofens verwendet werden. Nach Beendigung des Kochvorgangs können die Kochflächen hochgeklappt und der darunterliegende Platz als Arbeitsfläche verwendet werden.

Die senkrechte Stellung schließlich wird durch einen entsprechenden Feststellzapfen gewährleistet, der automatisch einrastet.

Um die Kochfläche wieder waagrecht zu stellen, zieht man mit einer Hand den vorgenannten Zapfen und begleitet mit der anderen das Kochfeld, wie in der Abbildung dargestellt, nach unten.

Unter der Glaskeramik-Platte befindet sich in Übereinstimmung mit jeder Kochzone eine Induktionsspule.

Wenn sie in Betrieb ist, erzeugt sie ein Magnetfeld, das, indem es die Glaskeramik durchquert, Strom induziert, der direkt am Topfboden Wärme erzeugt.

Die Wärme wird daher nur am Boden des Behälters erzeugt und an die zu kochenden Speisen weitergegeben.

Das Kochfeld erhitzt sich nur indirekt durch die vom Boden des Behälters übertragene Wärme.

Das Induktionskochfeld zeichnet sich daher durch maximale Kocheffizienz ohne Verluste und Verschwendungen aus (Leistungsindex 90%), mit daraus resultierender Verkürzung der Kochzeiten.

Die elektronische Induktionsvorrichtung und das entsprechende Kühlelement sind jeweils mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet; bevor sie sich überhitzen, wird die eingestellte Leistung automatisch reduziert oder, falls dies nicht ausreichen sollte, die Kochzone deaktiviert. Nachdem sie sich ausreichend abgekühlt hat, kann sie erneut aktiviert werden.

Die Elektro-Kochplatte wird aus Chromnickel-Edelstahl 19/10 hergestellt.

NORME PER L'USO

Primo utilizzo

Al primo allacciamento alla rete elettrica, con le manopole nella modalità Off (pos. 0), i 4 display a led si accendono per circa 1 secondo. Non appena si spengono, l'apparecchio può essere utilizzato.

Rumori

È possibile che usando il piano di cottura con un livello di potenza alto (pos. 8-9), si possa percepire un rumore di ronzio; il ronzio si riduce o sparisce diminuendo il livello di potenza.

Stoviglie


stoviglie adatte

- acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa



stoviglie non adatte

- acciaio inossidabile con fondo non magnetizzabile
- alluminio, rame
- vetro, ceramica, terracotta

Per verificare la compatibilità della pentola è comunque sufficiente controllare che sia presente sul fondo il simbolo dell'induzione, normalmente rappresentato da una spirale .



Utilizzare solo pentole e padelle con fondo perfettamente piano e liscio.



Non utilizzare pentole e padelle con fondo ruvido perché potrebbero provocare graffi alla superficie in vetroceramica.

L'induzione rileva automaticamente le dimensioni della pentola appoggiata funzionando solo nell'area della superficie coperta dal fondopentola.

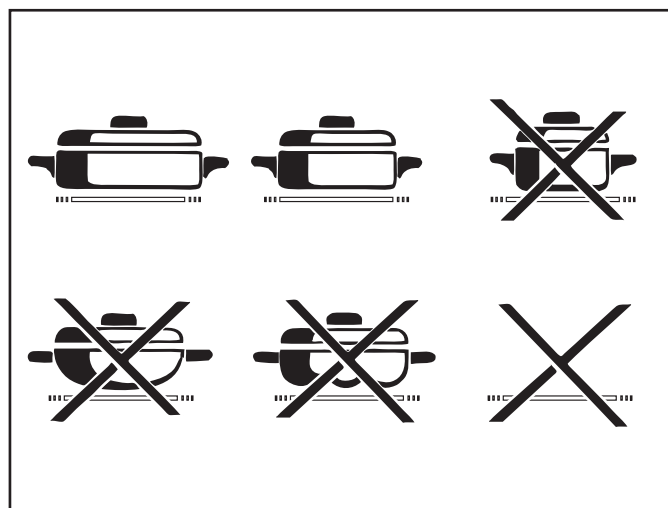
Per ottimizzare la zona di cottura scegliere le dimensioni delle pentole in modo che possano essere posizionate tra la marcatura più interna e quella più esterna.

Se la pentola è più piccola della marcatura interna può succedere che l'induzione non funzioni.

Se la pentola è troppo grande e supera la marcatura massima esterna, l'induzione funziona, ma l'efficienza di cottura risulta minore.

Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare un inutile dispersione di calore.

A fine cottura si consiglia di rimuovere la pentola calda dal piano di cottura, al fine di evitare un prolungato funzionamento della ventola di raffreddamento con eventuale surriscaldamento della piastra induzione.



GEBRAUCHSVORSCHRIFTEN

Erster Gebrauch

Beim ersten Anschluss an das Stromnetz, mit den Drehknöpfen im Betriebsmodus Off (Pos. 0), leuchten die vier (4) LED-Displays ca. 1 Sekunde lang auf.

Sobald sie erlöschen, kann das Gerät benutzt werden.

Geräusche

Eventuell nimmt man, wenn das Kochfeld auf einer hohen Leistungsstufe (Pos. 8-9) benutzt wird, ein summendes Geräusch wahr. Das Summen wird bei Verminderung der Leistungsstufe leiser oder verschwindet.

Kochgeschirr


Geeignetes Kochgeschirr

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emaillierter Stahl
- Gusseisen



Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Edelstahl mit nicht magnetisierbarem Boden
- Aluminium, Kupfer
- Glas, Keramik, Terracotta

Um die Kompatibilität des Topfs zu überprüfen, muss lediglich kontrolliert werden, dass auf dem Boden das normalerweise in Form einer Spirale dargestellte Induktionssymbol vorhanden ist .



Nur Töpfe und Pfannen mit perfekt ebenem und glattem Boden benutzen.



Keine Töpfe und Pfannen mit rauem Boden verwenden, weil sie die Oberfläche aus Glaskeramik verkratzen könnten.

Die Induktion ermittelt automatisch die Abmessungen des abgestellten Topfs und funktioniert nur im Bereich der vom Topfboden bedeckten Fläche.

Zur Optimierung des Kochbereichs die Abmessungen der Töpfe so wählen, dass sie zwischen der innersten und der äußersten Markierung positioniert werden können.

Wenn der Topf kleiner als die Innenmarkierung ist, kann es vorkommen, dass die Induktion nicht funktioniert.

Wenn der Topf zu groß ist und über die äußerste Markierung hinausreicht, funktioniert die Induktion, jedoch erweist sich die Effizienz des Kochvorgangs als geringer.


Möglichst immer Deckel verwenden, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.

Es wird empfohlen, nach Beendigung des Kochvorgangs den heißen Topf vom Kochfeld zu nehmen, um eine längere Funktion des Kühlventilators mit eventueller Überhitzung der Induktionsplatte zu vermeiden.

Funzionamento induzione

Le zone di cottura si accendono ruotando la manopola di regolazione in senso orario nella posizione di potenza desiderata da 1 a 9 e si spengono ruotando la manopola in senso antiorario fino alla posizione **0**.


La manopola sinistra comanda la zona di cottura anteriore (display sinistro).
La manopola destra comanda la zona di cottura posteriore (display destro).

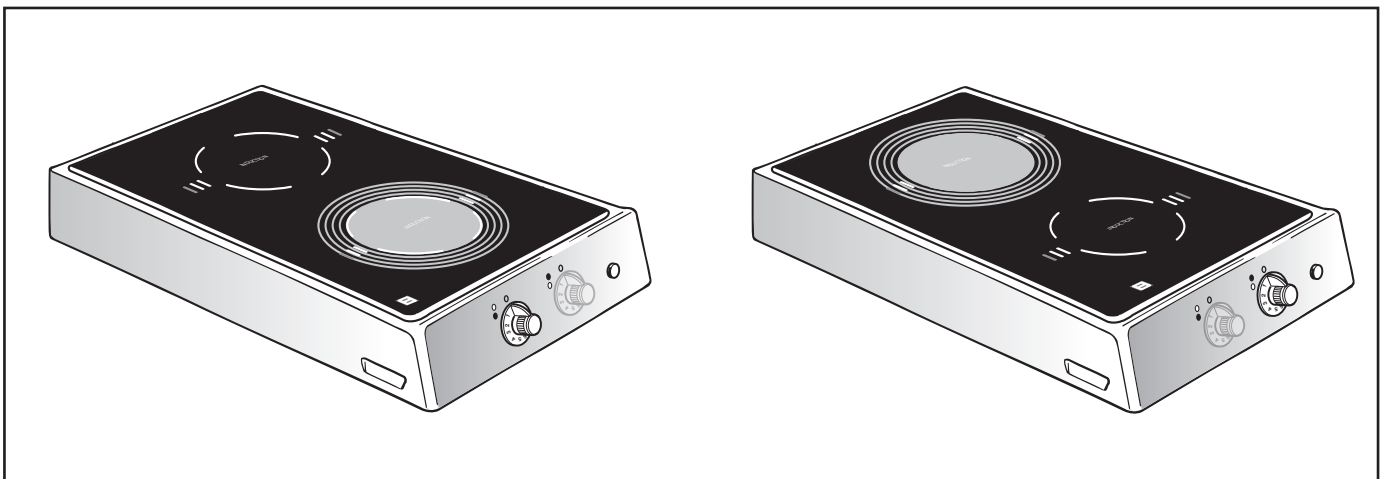
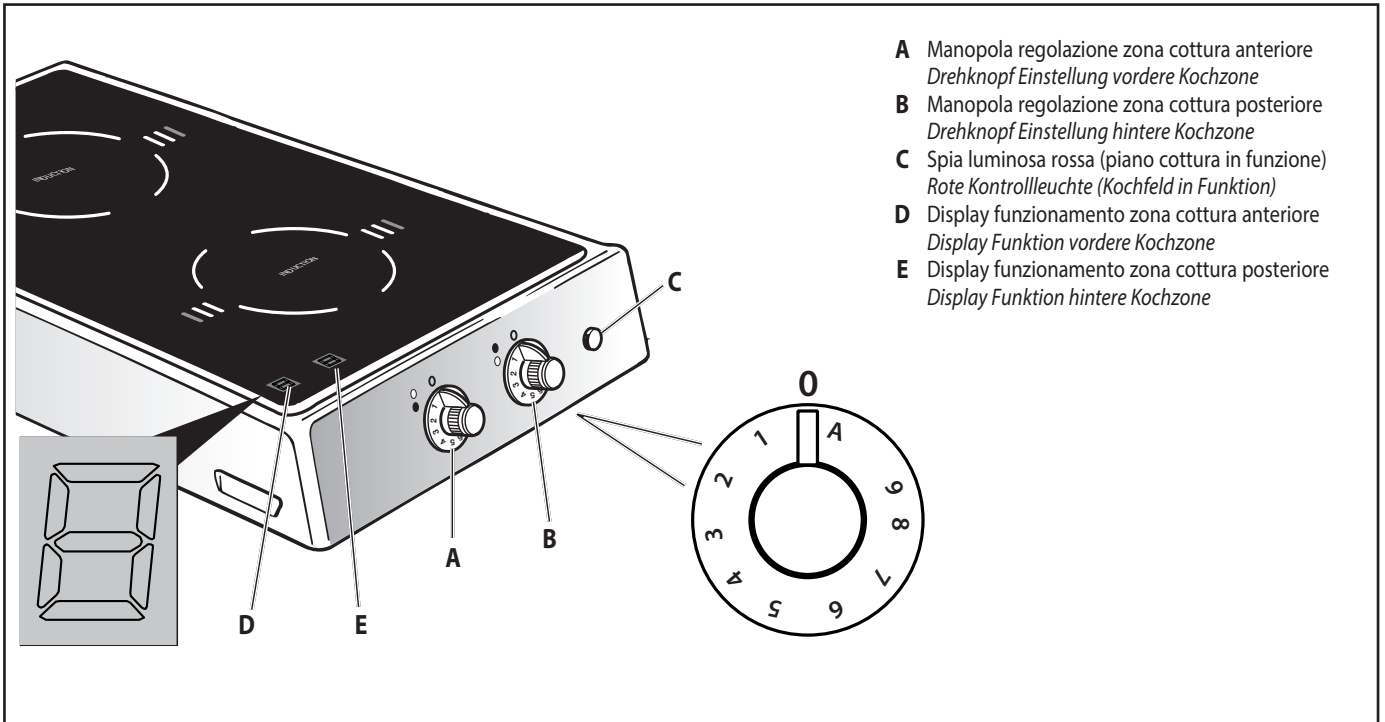
La spia luminosa rossa segnala quando il piano di cottura è in funzione;
 attendere sempre lo spegnimento della spia prima di toccare o ribaltare il piano di cottura in modo da evitare possibili scottature.

Funktion der Induktion

Die Kochzonen werden durch Drehen des Einstellknopfs im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 9 eingeschaltet und durch Drehen des Einstellknopfs gegen den Uhrzeigersinn bis in Position **0** ausgeschaltet.

Der linke Drehknopf steuert die vordere Kochzone (linkes Display).
Der rechte Drehknopf steuert die hintere Kochzone (rechtes Display).

Die rote Kontrollleuchte zeigt an, dass das Kochfeld in Betrieb ist.
Immer warten, bis sich die Kontrollleuchte ausschaltet, bevor man das Kochfeld berührt oder hochklappt, damit mögliche Verbrennungen vermieden werden.





Tipo di cottura	Posizione regolazione manopola*
Fondere burro, cioccolata, ecc. Preparare gelatina Preparare yogurt	1 - 2
Montare salse solo di tuorlo e burro Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso	1 - 3
Scaldare pietanze liquide e semisolide Montare creme e salse, es. crema al vino o salsa olandese Preparare pappa al latte Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Stufare frutta	2 - 4
Scongellare surgelati Stufare verdure, pesce Preparare pasta, legumi Preparare cereali	3 - 5
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura	5 - 6
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) pesce, bistecche, salsicce, uova all'occhio di bue, ecc.	7
Cuocere frittelle di patate, frittate, soufflé, ecc.	7 - 8
Cuocere grandi quantità di acqua Iniziare a cuocere	9

* valori indicativi con riferimento a normali porzioni per 4 persone.

Per quantità più grandi di alimenti è necessario impostare una regolazione più alta; per piccole quantità di alimenti selezionare un valore più basso.


Comando automatismo di inizio cottura

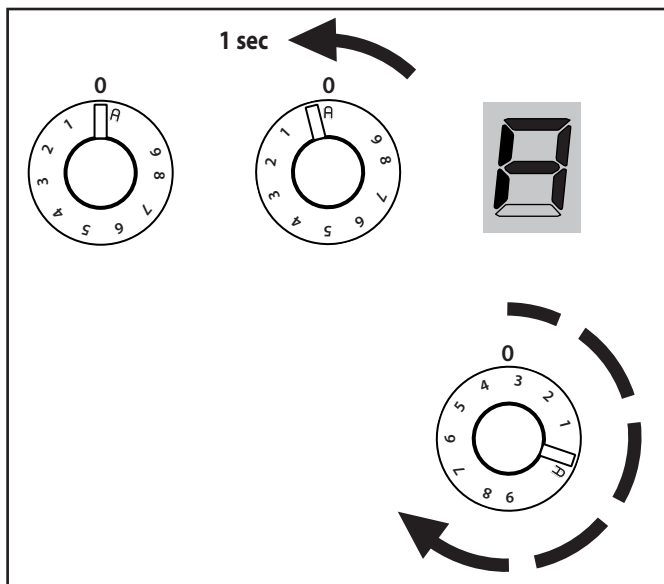
Attivando questo automatismo, la zona di cottura riscalda immediatamente a piena potenza per un periodo di tempo variabile, per poi successivamente commutare sul livello di continuazione della cottura scelto dall'utente (da 1 a 8). Il tempo di inizio cottura a piena potenza dipende dal livello di continuazione cottura impostato (vedi tabella).

Per attivare questo comando, sovraccaricare la manopola in senso antiorario per circa 1 secondo; sul display corrispondente alla zona di cottura comparirà una .

Entro 10 secondi portare la manopola di regolazione cottura sul livello di potenza desiderato da 1 a 8.

Con la manopola sulla posizione 0 o sulla posizione 9 di massima potenza questo comando non viene attivato.

Durante questa funzione il display visualizza alternativamente la  e il livello di potenza selezionato (da 1 a 8).




Art des Kochvorgangs	Einstellposition Drehknopf*
Butter, Schokolade etc. schmelzen Gelatine zubereiten Joghurt zubereiten	1 - 2
Saucen nur aus Eidotter und Butter schlagen Kleine Flüssigkeitsmengen erhitzen Speisen, die leicht anbrennen, warm halten Reis kochen	1 - 3
Flüssige und halbflüssige Speisen erhitzen Cremes und Saucen schlagen, z.B. Weincreme oder Sauce Hollandaise Milchbrei zubereiten Omeletts u. Spiegeleier ohne Anbräunung zubereiten Obst schmoren	2 - 4
Gefrierprodukte auftauen Gemüse, Fisch schmoren Nudeln, Hülsenfrüchte zubereiten Getreideprodukte zubereiten	3 - 5
Große Speisemengen zu kochen beginnen und den Kochvorgang dann fortsetzen	5 - 6
Auf langsamer Flamme (ohne Überhitzung der Fette) Fisch, Steaks, Würste, Spiegeleier etc. braten	7
Kartoffelpuffer, Omeletts, Soufflés etc. kochen	7 - 8
Große Wassermengen kochen Mit dem Kochvorgang beginnen	9

* indikative Werte mit Bezugnahme auf normale Portionen für 4 Personen. Für größere Mengen an Speisen muss eine höhere Einstellung gewählt werden, für kleinere Mengen dagegen ein niedrigerer Wert.


Automatiksteuerung Kochbeginn

Wird diese Automatik aktiviert, erhitzt sich die Kochzone unmittelbar mit voller Leistung über einen variablen Zeitraum, um anschließend dann auf die vom Benutzer gewählte Stufe zur Fortsetzung des Kochvorgangs (von 1 bis 8) umzuschalten. Die anfängliche Kochzeit bei voller Leistung hängt von der eingestellten Stufe zur Fortsetzung des Kochvorgangs ab (siehe Tabelle).

Zur Aktivierung dieser Steuerung den Drehknopf ca. 1 Sekunde lang gegen den Uhrzeigersinn überdrehen; auf dem die Kochzone betreffenden Display erscheint ein .

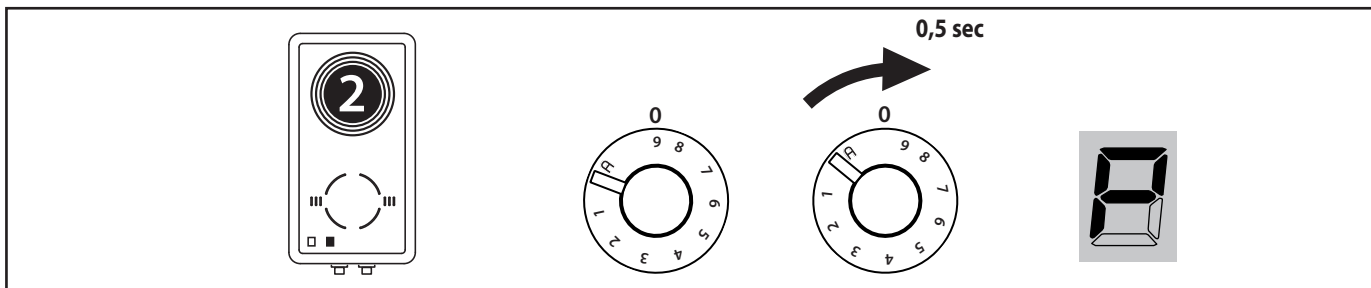
Den Einstellknopf des Kochvorgangs innerhalb von 10 Sekunden auf die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 8 stellen.

Wenn der Drehknopf auf Pos. 0 oder auf die höchste Leistungsstufe Pos. 9 gedreht ist, wird diese Schaltung nicht aktiviert.


Während dieser Funktion erscheint auf dem Display abwechselnd  und die angewählte Leistungsstufe (von 1 bis 8).

Livello di continuazione cottura scelto Gewählte Stufe zur Fortsetzung des Kochvorgangs	Tempo di inizio cottura in minuti e secondi (ca.) a piena potenza Zeit des Beginns des Kochvorgangs in Minuten und Sekunden (ca.) bei voller Leistung
1	0 : 50
2	2 : 30
3	3 : 50
4	5 : 20
5	6 : 50
6	2 : 00
7	2 : 50
8	3 : 40
9	-

Funzione Booster



La funzione Booster consente di incrementare la potenza, oltre il livello 9, della zona di cottura predisposta (zona 2) per una durata di circa 5 minuti, permettendo di ottenere un riscaldamento più rapido e particolarmente intenso, ideale per bolliture veloci di grandi quantità di acqua e per friggere o rosolare grosse porzioni di cibo.

Per attivare questa funzione, portare la manopola fino alla posizione 9 e poi sovraccaricarla in senso orario per circa 0,5 secondi; sul display corrispondente alla zona di cottura comparirà una 

La funzione Booster si disattiva automaticamente al termine del tempo predefinito di 5 minuti e la potenza ritorna al livello 9.

È possibile disinserire il booster anche prima, a discrezione dell'utente, portando la manopola a un livello di potenza inferiore a 9.

Ad alcune condizioni la funzione booster può autospegnersi anticipatamente, per proteggere i componenti elettronici del piano cottura da surriscaldamento.


Funzione di rilevazione pentola

L'induzione elettronica è caratterizzata dalla funzione di rilevazione pentola e funziona solo se viene appoggiata una pentola o una padella adatta (vedi capitolo precedente "stoviglie").

La zona di cottura quindi **non funziona:**


- se viene accesa ruotando la manopola nella pos. da 1 a 9, senza avere precedentemente appoggiato delle stoviglie
- se le stoviglie utilizzate non sono adatte (ad esempio stoviglie con fondo non magnetico)
- se il diametro del fondo della pentola utilizzata è troppo piccolo rispetto alla marcatura più interna
- se la pentola viene spostata dalla zona di cottura accesa

In tutti questi casi sul display lampeggia il simbolo 



Se entro 10 minuti si appoggia la pentola adatta, il simbolo  sul display si spegne ed è possibile procedere normalmente con la cottura.

Dopo 10 minuti senza aver rilevato alcuna pentola, la zona di cottura si spegne automaticamente e può essere riaccesa soltanto dopo che la manopola è stata riportata nella posizione 0.

Indicazione di calore residuo


Questa indicazione di sicurezza, che viene visualizzata sul display con una , segnala che le zone di cottura sono ancora calde anche dopo il loro spegnimento con conseguente pericolo di scottarsi.

Il display si spegne con temperature sotto i 60°C circa sul piano in vitroceramica.

 Si raccomanda di non toccare o ribaltare il piano di cottura finché l'indicatore di calore residuo con simbolo  sul display e la spia luminosa rossa sul cruscotto non siano entrambe spenti.

Booster-Funktion

Mit der Booster-Funktion kann die Leistung der Kochzone 2 etwa 5 Minuten lang über die Stufe 9 hinaus erhöht werden, um eine schnellere und besonders intensive Beheizung zu erzielen, die sich ideal zum schnellen Kochen großer Wassermengen und zum Braten oder Anschmoren großer Nahrungsportionen eignet.

Zur Aktivierung dieser Funktion, den Drehknopf bis auf die Pos. 9 drehen und dann im Uhrzeigersinn etwa 0,5 Sekunden überziehen; auf dem entsprechenden Display der Kochzone wird  angezeigt.

Die Booster-Funktion schaltet am Ende der vorbestimmten Zeit von 5 Minuten automatisch aus und die Leistung stellt auf die Stufe 9 zurück.

Es besteht die Möglichkeit, den Booster auch früher auszuschalten, indem der Drehknopf auf eine niedrigere Leistungsstufe als 9 zu drehen ist.

Unter einigen Bedingungen kann die Booster-Funktion auch vorzeitig von selbst ausschalten, um die elektronischen Bestandteile der Kochfläche vor Überhitzung zu schützen.


Funktion der Ermittlung des Topfs

Die elektronische Induktion zeichnet sich durch die Funktion der Ermittlung des Topfs aus und funktioniert nur, wenn ein geeigneter Topf oder eine geeignete Pfanne abgesetzt werden (siehe vorstehendes Kapitel "Kochgeschirr").

Die Kochzone funktioniert **also nicht:**


- wenn sie durch Drehen des Einstellknopfs in eine Position von 1 bis 9 eingeschaltet wurde, ohne dass vorher Kochgefäße darauf abgestellt wurden;
- wenn die verwendeten Kochgefäße nicht geeignet sind (zum Beispiel Kochgefäße mit nicht magnetischem Boden);
- wenn der Bodendurchmesser des verwendeten Topfs kleiner als die Innenmarkierung ist;
- wenn der Topf aus der eingeschalteten Kochzone verlagert wird.

In all diesen Fällen blinkt auf dem Display das Symbol .



Wenn innerhalb von 10 Minuten der geeignete Topf abgestellt wird, erlischt das Symbol  auf dem Display, und man kann normal mit dem Kochvorgang fortfahren.

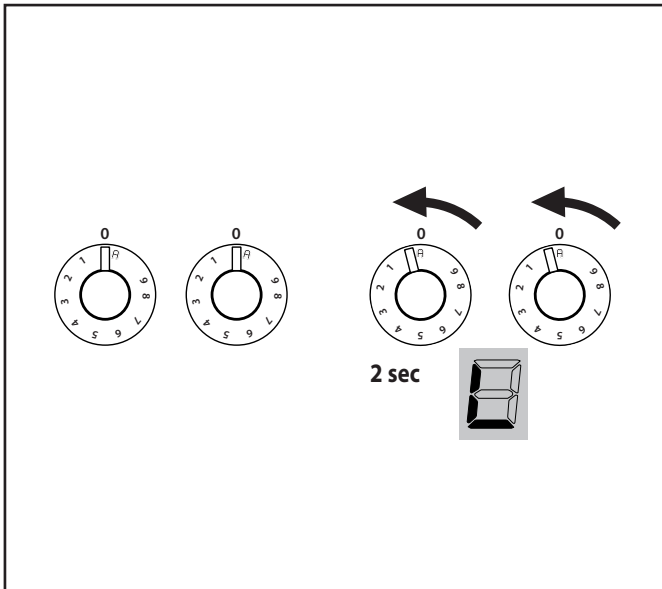
Nachdem sie 10 Minuten lang keinen Topf ermittelt hat, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und kann erst nach Rückstellung des Einstellknopfs in Position 0 wieder eingeschaltet werden.

Anzeige der Restwärme

Diese Sicherheitsanzeige, die auf dem Display mit einem  gemeldet wird, signalisiert, dass die Kochzonen auch nach ihrer Ausschaltung noch heiß sind und demnach Verbrennungsgefahr besteht.

Das Display schaltet sich bei Temperaturen unter ca. 60°C auf der Glaskeramikplatte aus.


 Es wird darauf verwiesen, dass das Kochfeld nicht berührt oder hochgeklappt werden darf, solange die Restwärmanzeige mit dem Symbol  auf dem Display und die rote Kontrollleuchte auf der Tafel der Bedienungs-elemente nicht beide erloschen sind.




Funzione di blocco (bambini)

Il piano di cottura è dotato di un dispositivo di blocco, al fine di evitare che possa essere attivato inavvertitamente, evitando operazioni indesiderate come ad esempio quelle dei bambini.

Se questa funzione viene attivata, nessuna zona di cottura può essere utilizzata.


Con manopole sulla posizione **0**, questa funzione si attiva sovraccaricando le prime due manopole da sinistra contemporaneamente in senso antiorario per più di 2 secondi finché sui 4 display appare una .

Per disattivare il blocco, procedere nello stesso modo finché si spegne la  sui display.

Sperrfunktion (Kindersicherung)

Das Kochfeld ist mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet, um zu vermeiden, dass es unbeabsichtigt eingeschaltet werden kann, wodurch unerwünschte Betätigungen wie zum Beispiel durch Kinder vermieden werden.

Wenn diese Funktion aktiviert wird, kann keine Kochzone benutzt werden.

Mit den Drehknöpfen auf Pos. **0** wird diese Funktion aktiviert, indem die ersten beiden Drehknöpfe von links gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn länger als 2 Sekunden überdreht werden, bis auf den 4 Displays  erscheint.

Zur Deaktivierung der Sperre in gleicher Weise verfahren, bis  auf den Displays erlischt.

Livello di potenza Leistungsstufe	Durata massima funzionamento in ore Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	6 ~
2	6 ~
3	5 ~
4	5 ~
5	4 ~
6	1,5 ~
7	1,5 ~
8	1,5 ~
9	1,5 ~

Autospegnimento di sicurezza

Il piano di cottura è dotato di un dispositivo di spegnimento di sicurezza. Se una zona di cottura rimane accesa troppo a lungo allo stesso livello di potenza, dopo un certo periodo di tempo si spegne automaticamente (vedi tabella).


Per poter riaccendere la zona di cottura, riportare la relativa manopola nella posizione **0**.

Sicherheitsabschaltung

Das Kochfeld ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Wenn eine Kochzone zu lange auf der gleichen Leistungsstufe eingeschaltet bleibt, schaltet sie sich nach einer gewissen Zeit automatisch aus (siehe Tabelle).

Um die Kochzone wieder einschalten zu können, den entsprechenden Drehknopf auf **0** stellen.

Segnalazione errori


Codice errore	Descrizione e possibile causa errore
	errore permanente causato da un eccessivo e continuo comando manopola improprio
Er20	errore breve a causa di un difetto nella scheda di controllo con display
Er31	errore di configurazione moduli induzione
Er47	errore di comunicazione tra la scheda di controllo con display e il modulo induzione
E/2	surriscaldamento del modulo induzione; in tal caso lasciare raffreddare
E/3	- pentola non adatta che ha perso i necessari attributi magnetici sul fondopentola; dopo 8 secondi l'errore si azzerà; se l'errore persiste più volte, la pentola deve essere sostituita - modulo induzione difettoso, se l'errore compare anche senza una pentola
E/4	modulo induzione non configurato
E/5	nessuna comunicazione tra l'unità comando manopola e il modulo induzione
E/6	disturbo alimentazione principale (problema di voltaggio o frequenza)
E/7	modulo induzione o unità comando manopola difettosi
E/8	guasto al ventilatore del modulo induzione
E/9	difetto al sensore di temperatura induttore
E/A	errore hardware del modulo induzione

Per tutti questi errori (escluso l'errore E/2), la prima cosa da fare è provare a resettare il piano di cottura portando le manopole di regolazione in modalità Off (pos. **0**).

Se l'errore persiste interrompere l'alimentazione elettrica per circa 3 minuti.

Se anche questo non servisse a ripristinare il normale funzionamento del piano di cottura si prega di contattare il centro assistenza di zona autorizzato.

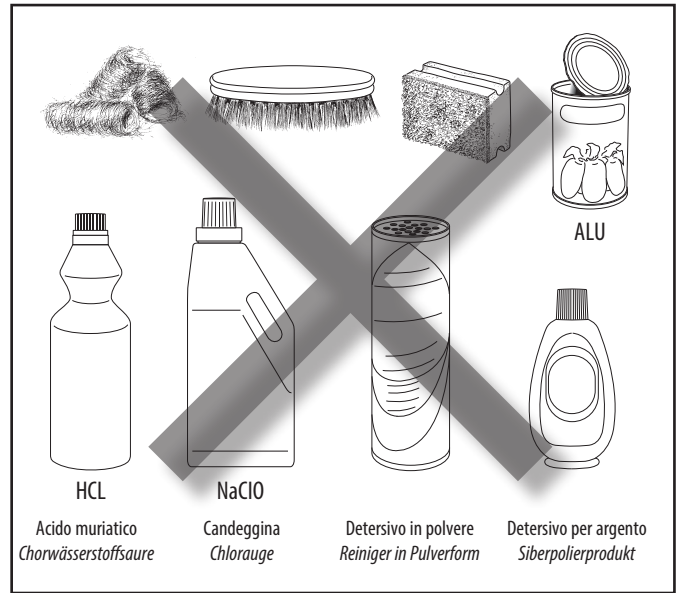
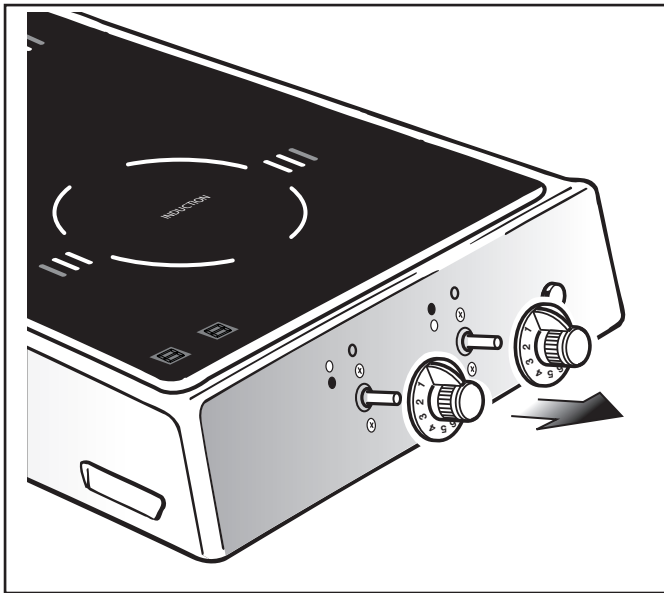
Fehlermeldung

Fehler-Code	Beschreibung und mögliche Ursache
	Permanenter Fehler, verursacht durch eine übermäßige und kontinuierliche unsachgemäße Bedienung des Drehknopfs.
Er20	Kurzer Fehler aufgrund eines Defekts in der Kontrollkarte mit Display.
Er31	Fehler bei der Konfiguration der Induktionsmodule
Er47	Fehler bei der Kommunikation zwischen der Kontrollkarte mit Display und dem Induktionsmodul
E/2	Überhitzung des Induktionsmoduls; in diesem Fall abkühlen lassen.
E/3	- ungeeigneter Topf, der die erforderlichen magnetischen Eigenschaften am Topfboden verloren hat; nach 8 Sekunden wird der Fehler auf Null gestellt. Wenn der Fehler mehrmals erneut auftritt, muss der Topf ausgewechselt werden. - Induktionsmodul fehlerhaft, falls sich der Fehler auch ohne Topf ereignet.
E/4	Induktionsmodul nicht konfiguriert
E/5	keine Kommunikation zwischen der Drehknopf-Bedienungseinheit und dem Induktionsmodul
E/6	Störung an der Hauptversorgung (Spannungs- oder Frequenzproblem)
E/7	Induktionsmodul oder Drehknopf-Bedienungseinheit fehlerhaft
E/8	Defekt am Ventilator des Induktionsmoduls
E/9	Defekt am Temperatursensor des Induktors
E/A	Hardware-Fehler des Induktionsmoduls

Bei all diesen Fehlern (ausgenommen Fehler E/2) muss als Erstes versucht werden, ein Reset des Kochfelds vorzunehmen, indem die Einstellknöpfe in Modalität Off (Pos. **0**) gestellt werden.

Bei fortwährendem Fehler, die Stromversorgung etwa 3 Minuten lang unterbrechen.

Falls auch dies die normale Funktion des Kochfelds nicht wiederherstellen kann, wenden Sie sich bitte an das autorisierte Kundendienstzentrum des Gebiets.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi pulizia all'interno del piano ed in particolare alle parti elettriche, staccare la spina dalla presa di corrente o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

Tutte le parti in acciaio inox si manterranno come all'origine se si avrà cura di pulirle normalmente con acqua e detersivo neutro, risciacquarle e asciugarle con un panno morbido.

Quando il piano cottura è molto sporco, usare un detersivo in crema per le superfi ci inox (CIF o Stahl Fix) e una spugnetta morbida inumidita.

Nel pulire la parte sottostante evitare assolutamente che, a causa di spugne o panni eccessivamente umidi, qualsiasi tipo di liquido possa entrare dalle fessure della ventola di raffreddamento.

Evitare in modo assoluto i detersivi a base di acidi (clorico, fluoridrico, fosforico e muriatico), le pagliette o spazzole di ferro ed i detersivi contenenti sostanze abrasive che potrebbero rigarne la superfi cie.

Evitare anche il contatto con vapori emanati da prodotti acidi (muriatico e clorico) o a base di ipoclorito di sodio, candeggina o ammoniaca, contenuti generalmente nei detersivi per la pulizia della casa, perché possono avere un'azione ossidante/corrosiva sull'acciaio inox.

La superfi cie in vetroceramica deve essere pulita regolarmente dopo ogni uso, quando l'indicatore di calore residuo e la spia luminosa rossa si sono spenti.

Per una manutenzione ordinaria utilizzare una spugna o un panno morbido umido (non utilizzare spugne abrasive), asciugando quindi con un panno morbido o con una carta assorbente per cucina.

Se il piano vetroceramica è particolarmente sporco, strofinare con un detergente specifico per la pulizia delle superfi cie in vetroceramica poi sciacquare ed asciugare.

Non utilizzare in nessun caso detergenti abrasivi o corrosivi (es.: prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori e spugnette metalliche).

Disinserire immediatamente le zone di cottura nel caso zucchero, plastica o carta stagnola dovessero depositarsi sul piano di cottura caldo.

Eliminare immediatamente e con cura queste sostanze anche se la zona di cottura è ancora calda. **Attenzione: pericolo di ustioni.** Pulire poi la zona di cottura quando si è raffreddata come descritto in precedenza.

Non utilizzare mai apparecchi a vapore o ad acqua compressa per la pulizia. Pericolo di corto circuito!

Nel caso le manopole vengano rimosse per la pulizia, nel rimontarle accertarsi che internamente sia sempre alloggiata la molla di bloccaggio. Se questa dovesse sporgere o uscire reinserirla nell'incavo della manopola.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jeglichem Wartungs- oder Reinigungsvorgang im Inneren der Kochfläche und vor allem an den elektrischen Bestandteilen, muß sichergestellt werden, daß der Netzstecker gezogen oder der Hauptschalter ausgeschaltet wurde.

Alle Teile aus rostfreiem Edelstahl behalten ihre ursprüngliche Form und Farbe, wenn sie regelmäßig mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln gereinigt, gespült und mit einem weichen Tuch getrocknet werden.

Ist die Kochfläche sehr schmutzig, so ist ein Produkt für Edelstahlf lächen in Cremeform (CIF oder Stahlfix) und ein weicher, angefeuchteter Schwamm zu verwenden.

Bei der Reinigung der Unterseite muss zwingend darauf geachtet werden, dass keinerlei Flüssigkeiten von nassen Schwämmen oder zu feuchten Lappen in die Schlitze den Kühlventilator gelangen.

Unbedingt zu vermeiden sind säurehaltige Reinigungsmittel (mit Chlor, Fluorwasserstoff, Phosphor und Chlorwasserstoffsäure), Metellschwämme oder Eisenbürsten, ebenso alle Reinigungsmittel mit schleifenden Substanzen, die die Oberfläche zerkratzen würden.

Vermeiden Sie auch den Kontakt der Kochfläche mit Dämpfen, die normalerweise von den auf Säurebasis (Chlorwasserstoffsäure und Chlor) oder auf Natriumhypochlorit-, Chlorlaugen- oder Ammoniakbasis hergestellten Hausreinigungsprodukten abgegeben werden. Diese können eine oxydierende und korrosive Wirkung auf das Edelstahl haben.

Die Glaskeramikfläche muss regelmäßig, am besten nach jeder Verwendung, gereinigt werden. Warten Sie ab, bis die Restwärmeanzeigen erloschen sind. Für die ordentliche Pflege verwenden Sie am besten einen feuchten Schwamm oder einen weichen Lappen (auf keinen Fall Reibschwämme!) und wischen die Kochplatte dann mit einem weichen Lappen oder Küchenpapier trocken.

Ist die Keramik Kochfläche besonders schmutzig, so verwenden Sie einen spezifischen Reiniger für Glaskeramik und spülen und trocknen die Platte anschließend nach.

Verwenden Sie auf keinen Fall abreibende oder korrosive Reiniger (bsp. Produkte in Pulverform, Ofensprays, Metallreiniger oder -schwämme). Schalten Sie die Kochstellen sofort aus, wenn Zucker, Plastik oder Stanniolpapier auf die heiße Kochstelle geraten sind.

Beseitigen Sie diese Substanzen unverzüglich und mit großer Sorgfalt, auch wenn die Kochfläche noch warm ist. **Achtung: Verbrennungsgefahr!** Reinigen Sie die Kochfläche nach dem Abkühlen wie oben beschrieben.

Verwenden Sie für die Reinigung auf keinen Fall Dampf- oder Druckwasser-Reinigungsgeräte. Kurzschlussgefahr!

Sollten die Bedienungsknöpfe zur Reinigung abgenommen werden, vergewissern Sie sich beim erneuten Anbringen, dass die Sperrfeder in deren Inneren vorhanden ist. Wenn diese übersteht oder nicht mehr an ihrem Platz ist, muss sie vorher wieder korrekt eingesetzt werden.

SMALTIMENTO

Smaltimento materiale d'imballaggio:

separare le varie tipologie di materiali attenendosi alle normative locali per lo smaltimento e il riciclaggio.

Smaltimento elettrodomestico dismesso:

la direttiva italiana RAEE sullo smaltimento delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, ha la finalità di tutelare l'ambiente attraverso il riciclaggio e la riduzione quantitativa dei rifiuti. Dette apparecchiature infatti possono contenere sostanze nocive per l'uomo e per l'ambiente. Provvedere quindi a smaltirle separatamente dal normale rifiuto solido urbano portandole presso gli appositi centri per la raccolta e il trattamento di tali materiali. Informatevi sulle possibilità di smaltimento dell'apparecchiatura presso l'Ufficio comunale, il Servizio di raccolta municipalizzato oppure presso il rivenditore in cui il prodotto è stato acquistato. Il mancato rispetto di tali disposizioni è soggetto a sanzioni amministrative da parte delle autorità competenti. Il simbolo sottoriportato, apposto sul prodotto o sulla confezione, indica che l'apparecchiatura è soggetta a tali disposizioni.



ENTSORGUNG

Entsorgen des Verpackungsmaterials:


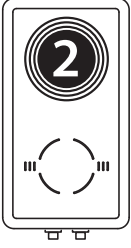
Die verschiedenen Materialien müssen gemäß den lokalen Entsorgungs- und Wiederverwertungsvorschriften nach Materialart getrennt werden.

Entsorgen des ausgedienten Haushaltsgeräts:

Die italienische RAEE-Richtlinie bezüglich der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten zielt auf den Umweltschutz durch die Wiederverwertung möglichst vieler Stoffe und die mengenmäßige Verringerung der Abfälle ab. Die genannten Geräte können Substanzen enthalten, die für Mensch und Umwelt schädlich sind. Deshalb müssen sie getrennt vom normalen Hausmüll (Trockenmüll) mittels der eigens für diese Art von Abfall vorgesehenen Sammel- und Aufbereitungsstellen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Entsorgungsmöglichkeiten des Geräts beim zuständigen Gemeindeamt, den Gemeindegemeinschaften oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bei Nichtbeachtung der einschlägigen Vorschriften sind Verwaltungsstrafen durch die zuständigen Behörden vorgesehen. Das nachstehend dargestellte Symbol, das Sie auf dem Produkt oder auf der Verpackung finden, zeigt an, dass das vorliegende Gerät den genannten Vorschriften unterliegt.

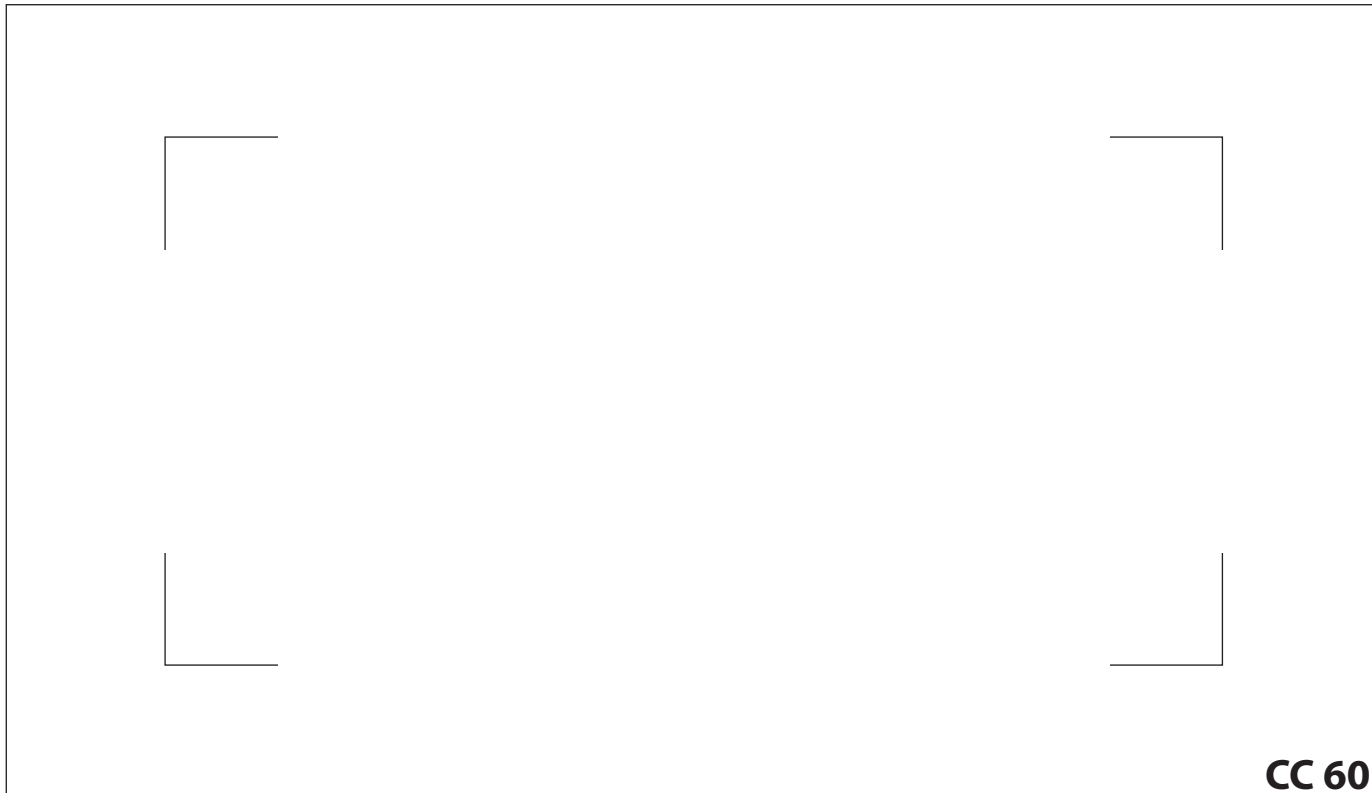


DATI TECNICI ELETTRICI
ELEKTRISCHE DATEN

ZONA DI COTTURA KOCHZONE	Ø MIN. - MAX. IN CM Ø MIN. - MAX. IN CM	TENSIONE VOLT SPANNUNG VOLT	FREQUENZA HZ FREQUENZ HZ	POTENZA W LEISTUNG W
	11 - 18	230 ~	50/60	1400
	11 - 18	230 ~	50/60	1400 + BOOSTER (P): 2000

TARGHETTA TECNICA

TECHNISCHES DATENSCHILD



La costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni. Si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Anleitungsheft enthaltene Druck- und Übertragungsfehler, sowie für nicht entsprechend den vorliegenden Anleitungen und Angaben vorgenommene Installations- oder Montagearbeiten von sich. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Verbesserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.

ALPES-INOX[®] s.r.l.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com