

Integrated Extractor Hob

INSTRUCTION MANUAL

MODEL:

CBBEH392B

CBBEH392BF

CBBEH594BBF

CBBEH594BBFF

CBBEH834BBF

CBBEH834BBFF

MANUALE DI ISTRUZIONI

Osservare scrupolosamente le istruzioni contenute nel presente manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali problemi, danni o incendi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, per la cottura dei cibi e l'aspirazione dei fumi generati dalla cottura. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, riscaldamento di ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità per l'uso improprio o per l'errata impostazione dei comandi.

Leggere attentamente le istruzioni: contengono informazioni importanti sull'installazione, l'uso e la sicurezza.

Non apportare modifiche elettriche al dispositivo.

Prima di installare il dispositivo, accertarsi che nessun componente sia danneggiato. In caso contrario, contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

Controllare che il dispositivo sia integro prima di continuare l'installazione. In caso contrario, contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

1. Avvertenze

Attenzione! Prestare la massima attenzione alle seguenti istruzioni: Il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione.

L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato, in conformità alle istruzioni del produttore e alle norme di sicurezza locali. Non riparare o sostituire alcuna parte del dispositivo se non espressamente indicato nelle istruzioni per l'uso.

Per legge, l'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento del dispositivo incorporato nell'unità all'alimentazione.

- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, è necessario un interruttore onnipolare omologato che garantisca la disconnessione completa della rete nella categoria di sovratensione III, in conformità alle norme di installazione.

Non utilizzare ciabatte o prolunghe.

Una volta completata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili all'utente.

- Il dispositivo e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.

Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo; tenerli lontani e sorvegliarli perché le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

Per le persone con pacemaker e impianti attivi, è importante verificare, prima di utilizzare il piano di cottura a induzione, che il pacemaker sia compatibile con il dispositivo.

Non toccare gli elementi riscaldanti del dispositivo durante e dopo l'uso.

- Evitare il contatto con panni o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti del piano di cottura non si sono raffreddati a sufficienza, per evitare il rischio di incendio.

Non collocare materiale infiammabile sopra o vicino al dispositivo.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di cibi grassi o oleosi.

Se la superficie è incrinata, spegnere immediatamente il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.

Il dispositivo non è destinato a essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

La cottura non presidiata su un dispositivo con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare un incendio.

Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Non tentare mai di spegnere gli incendi con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non collocare oggetti sulle superfici di cottura.

Non utilizzare pulitori a vapore, per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non collocare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi, sul dispositivo perché potrebbero surriscaldarsi.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica: controllare la targhetta (sul fondo dell'apparecchio) per verificare che la tensione e la potenza corrispondano alla rete elettrica e che la presa di corrente sia adatta. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

Importante

Dopo l'uso, spegnere il piano cottura dall'interruttore e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

Evitare che i liquidi bollano, quindi abbassare il fuoco quando si fanno bollire o si riscaldano i liquidi.

Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote o senza padelle.

Spegnere la piastra in questione al termine della cottura.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non mettere mai sul piano di cottura prodotti confezionati in alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irrimediabilmente l'apparecchio.

Non riscaldare mai una lattina o un barattolo contenente alimenti senza prima aprirlo: potrebbe esplodere! Questa avvertenza vale anche per tutti gli altri tipi di piani di cottura.

I livelli di potenza elevati, come la funzione Booster, non devono essere utilizzati per riscaldare alcuni liquidi, come l'olio per friggere. Un calore eccessivo può essere pericoloso. In questi casi, si consiglia di utilizzare un livello di potenza inferiore.

I contenitori devono essere posizionati direttamente sul piano di cottura e al centro. In nessun caso è possibile collocare altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.

Se la temperatura diventa elevata, l'apparecchio riduce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare il dispositivo dalla rete elettrica togliendo la spina o spegnendo l'interruttore di rete. Indossare guanti di protezione per tutte le operazioni di installazione e manutenzione. Il dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza o delle conoscenze necessarie, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e comprendano i pericoli intrinseci. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini se non sotto la loro adeguata supervisione. Il locale deve essere adeguatamente ventilato quando il dispositivo viene utilizzato contemporaneamente ad altri dispositivi a gas o alimentati con altri combustibili.

L'apparecchio deve essere pulito regolarmente sia internamente che

esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), seguendo scrupolosamente le istruzioni di manutenzione. La mancata osservanza delle regole per la pulizia dell'apparecchio e per la sostituzione e la pulizia dei filtri può comportare un rischio di incendio. I cibi non devono mai essere cucinati a fiamma viva. L'utilizzo di una fiamma libera può danneggiare i filtri e causare un rischio di incendio; pertanto, deve essere evitato in ogni caso. Durante la frittura è necessario prestare particolare attenzione per evitare che l'olio si surriscaldi e prenda fuoco.

NOTA BENE

Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde quando il piano di cottura è acceso. **Attenzione!** Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica prima di aver completato l'installazione. Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per l'aspirazione dei fumi, è necessario attenersi scrupolosamente alle norme stabilite dalle autorità locali.

L'aria aspirata non deve essere convogliata attraverso gli stessi condotti utilizzati per l'aspirazione dei fumi generati dalla combustione del gas o da altri tipi di dispositivi di combustione. Non utilizzare mai l'apparecchio senza la griglia correttamente installata! Per l'installazione utilizzare esclusivamente le viti di fissaggio fornite con l'apparecchio o, se non fornite, acquistare il tipo di viti corretto. Quando il dispositivo viene utilizzato insieme ad altri dispositivi alimentati con energia non elettrica, la pressione negativa del locale non deve superare i 4 Pa (4×10^{-5} bar). Questo manuale deve essere conservato per una futura consultazione in qualsiasi momento. In caso di vendita, trasferimento o spostamento, deve rimanere con il dispositivo.

Questo dispositivo è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo dispositivo venga smaltito correttamente, l'utente contribuirà a prevenire potenziali impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.



Il simbolo sul dispositivo o sulla documentazione fornita indica che questo dispositivo non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere portato in un sito di raccolta dei rifiuti adatto al riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Smaltire il dispositivo in conformità alle norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo dispositivo, contattare le autorità locali, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il dispositivo. Dispositivo progettato, testato e sviluppato in conformità alle normative in materia di:

Sicurezza: EN/ IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335- 2-31, EN/IEC 62233.

●Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Raccomandazioni per un uso corretto al fine di ridurre l'impatto sull'ambiente: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandolo acceso per qualche minuto al termine della cottura. Aumentare la velocità solo se la quantità di fumi e vapore è elevata, utilizzando la funzione Booster solo in casi estremi. Per mantenere efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire il/i filtro/i al carbone quando necessario. Per garantire le elevate prestazioni del filtro antigrasso, pulirlo quando necessario. Per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore, utilizzare il diametro massimo del condotto indicato in questo manuale.

2. Utilizzo

Utilizzo del piano di cottura

Il sistema di cottura a induzione sfrutta il principio fisico dell'induzione magnetica per trasferire direttamente l'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi:

Rispetto ai piani di cottura elettrici, il vostro piano di cottura a induzione è..:

- **Più sicuro:** temperatura più bassa sulla superficie del vetro.
- **Più veloce:** tempi di riscaldamento degli alimenti più brevi.
- **Più preciso:** il piano cottura reagisce immediatamente ai vostri comandi.
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene convertita in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano di cottura, la trasmissione del calore si interrompe immediatamente, evitando inutili perdite di calore.

2.1 Contenitori per la cottura

Utilizzare solo pentole contrassegnate con il simbolo 

per evitare graffi, non utilizzare:

- contenitori con fondo non perfettamente piatto.
- contenitori metallici con fondo smaltato.
- contenitori con una base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano di cottura.
- non collocare pentole e padelle calde sulla superficie del pannello di controllo.

2.1.1 Contenitori preesistenti

La cottura a induzione genera calore attraverso l'uso del magnetismo. Pertanto, i contenitori devono essere realizzati in un materiale magnetico, come il ferro. Per stabilire se una pentola è adatta, testatene il materiale con un magnete. Se la pentola non risponde al magnete, non è adatta alla cottura a induzione.

2.1.2 Diametri consigliati per il fondo della vasca

IMPORTANTE: se le dimensioni della pentola non sono corrette, le zone di cottura non si attivano.

Per i dettagli sul diametro minimo del vaso da utilizzare per ogni zona, vedere la parte illustrata di questo manuale.

2.2 Risparmio energetico

Raccomandazioni per ottenere i migliori risultati:

- Utilizzare pentole e padelle con un diametro del fondo pari a quello della zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.
- Durante la cottura, tenere sempre il coperchio sulla pentola.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una quantità minima di acqua per ridurre i tempi di cottura.
- Utilizzate una pentola a pressione, perché riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Centrare la pentola nella zona di cottura indicata sul piano di cottura.

Utilizzo dell'aspiratore

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in due modi: come sistema di estrazione ed evacuazione esterna o come filtro con ricircolo interno. La versione di estrazione ed evacuazione esterna rimuove fumo, vapore e odori di cucina verso l'esterno, mentre la versione di ricircolo interno filtra questi elementi e fa circolare nuovamente l'aria pulita nella stanza.



Versione di estrazione

I fumi vengono espulsi all'esterno mediante una serie di tubi (venduti separatamente) fissati alla flangia di collegamento in dotazione. Il diametro dei tubi di scarico deve corrispondere a quello dell'anello di collegamento: per le uscite rettangolari, 222 x 89 mm, e per le uscite circolari, Ø 150 mm (*).

- per uscite rettangolari 222 x 89 mm
- per uscite circolari Ø 150 mm (*)

Per ulteriori informazioni sull'utilizzo della versione di evacuazione, consultare la pagina corrispondente nella sezione illustrata del manuale. Quando si collega il prodotto a tubi e fori di scarico montati a parete, assicurarsi che il diametro corrisponda a quello dell'uscita dell'aria (flangia di collegamento). L'utilizzo di tubi e fori di diametro inferiore può ridurre l'efficienza dell'aspiratore e aumentare la rumorosità. Per ottenere risultati ottimali, mantenere il condotto il più corto possibile, con un numero minimo di curve (angolo massimo: 90°) ed evitare variazioni improvvise del diametro del condotto.

Mantenere il condotto il più corto possibile.

Utilizzare condotti con il minor numero possibile di curve (angolo massimo: 90°).

Evitare di modificare drasticamente il diametro del condotto.

3. Installazione

Sia l'installazione elettrica che quella meccanica devono essere eseguite da professionisti qualificati. Questo apparecchio elettrico è progettato per essere installato in un piano di lavoro con uno spessore compreso tra 2 e 6 cm per l'installazione in alto, o tra 2,5 e 6 cm per l'installazione a filo. Quando si installa il piano di cottura, mantenere una distanza minima di 5 cm davanti, 4 cm ai lati e 50 cm dai pensili.

Nota: le distanze consigliate sono fornite solo a titolo di esempio.

Quando si progetta la cucina, seguire le linee guida fornite dal produttore della cucina.

3.1 Collegamento all'alimentazione elettrica

Per collegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica, procedere come segue

- Estrarre il piano di cottura dall'imballaggio e posizionarlo su una superficie piana.
- Collegare il cavo di alimentazione al piano di cottura.
- Collegare l'altra estremità del cavo di alimentazione alla rete elettrica.
- Assicurarsi che il collegamento elettrico sia sicuro e conforme alle norme elettriche locali.
- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato e a conoscenza delle normative vigenti in materia di installazione e sicurezza.

Il produttore declina ogni responsabilità nei confronti di persone, animali o cose se non vengono seguite le linee guida fornite in questo capitolo.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere di rimuovere il piano di cottura dal piano di lavoro. Assicurarsi che il collegamento elettrico sia sicuro e conforme alle norme elettriche locali.

Non utilizzare prolunghie.

Il cavo di alimentazione di terra deve essere più lungo di 2 cm rispetto agli altri cavi.

Se l'apparecchio elettrico non viene fornito con un cavo di alimentazione, utilizzarne uno con un diametro minimo del conduttore di 2,5 mm² per potenze fino a 7200 Watt; per potenze superiori, il diametro deve essere di 4 mm².

- La temperatura non deve superare di 50°C la temperatura ambiente in nessun punto del cavo.

L'apparecchio è destinato al collegamento permanente alla rete elettrica.

Attenzione! Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete, assicurarsi che funzioni correttamente; verificare sempre che il cavo di alimentazione sia installato correttamente.

Attenzione! Il cavo di interconnessione deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da una persona con qualifiche simili.

Nota: il prodotto è dotato di una funzione di limitatore di potenza, che consente di impostare un limite di potenza massima. Il limite deve essere impostato al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o quando la rete elettrica stessa viene ricollegata (entro i 2 minuti successivi).

3.3 Montaggio

Prima di iniziare l'installazione:

Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto e, in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Cliente.

servizio di assistenza prima di installarlo.

Controllare che il prodotto sia della dimensione giusta per l'area di installazione.

Verificare la presenza di accessori (ad es. sacchetti contenenti viti, certificati di garanzia, ecc.) all'interno dell'imballaggio (collocati per motivi di trasporto). Rimuoverli e conservarli
sicurezza, se presente.

Controllare anche che ci sia una presa di corrente vicino all'area di installazione.

Preparazione dell'armadio per l'installazione:

- Il prodotto non può essere installato sopra apparecchi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni, lavatrici e asciugatrici.
- Prima di inserire il piano di cottura, creare le aperture nel mobile e rimuovere con cura eventuali trucioli o segatura.

- per ottimizzare l'installazione del filtro, si consiglia di praticare una fessura nello zoccolo per inserire una griglia (disponibile sul mercato)






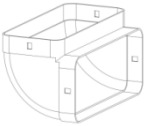


IMPORTANTE: utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (**S**), che resiste a temperature fino a 250°; prima dell'installazione, pulire accuratamente le superfici da incollare ed eliminare qualsiasi sostanza che possa compromettere l'adesione (ad es. distaccanti, conservanti, grassi, oli, polvere, tracce di vecchi adesivi, ecc.); l'adesivo deve essere steso uniformemente su tutta la superficie esterna del telaio; dopo l'incollaggio, lasciare asciugare l'adesivo per circa 24 ore. **Attenzione!**

La mancata installazione delle viti e degli elementi di fissaggio in conformità alle presenti istruzioni può comportare rischi elettrici.

Nota: per garantire la corretta installazione del prodotto, si raccomanda di nastrare i tubi utilizzando un adesivo con le seguenti caratteristiche:

- pellicola in PVC morbida ed elastica, con adesivo a base acrilica.
- conforme alle norme DIN EN 60454.
- ritardante di fiamma.
- eccellente resistenza all'usura.
- resistente alle fluttuazioni di temperatura.
- possono essere utilizzati a basse temperature.

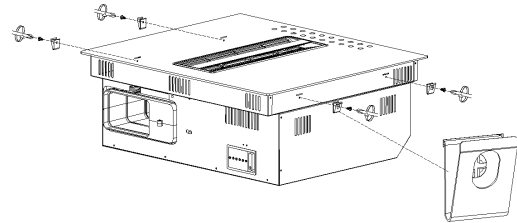
ELENCO DEGLI ACCESSORI

No.	Nome	Diagramma	Quantità
1	Vite	ST 4x5 ST 4x14 	ST 4x5: 12 pezzi ST 4x14: 4 pezzi
2	Staffa di installazione		4 pezzi
3	Barra di spugna		2 pezzi
4	Griglia di aspirazione dell'aria		1 pezzo
5	Tubo quadrato		2 pezzi
6	Tubo piegato		2 pezzi
7	Uscita aria ASSY		1 pezzo
8	Adesivo in alluminio		5 pezzi

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

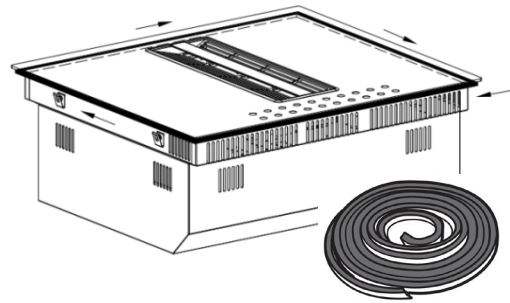
Fase 1:

Avvitare le staffe di installazione sul telaio inferiore.



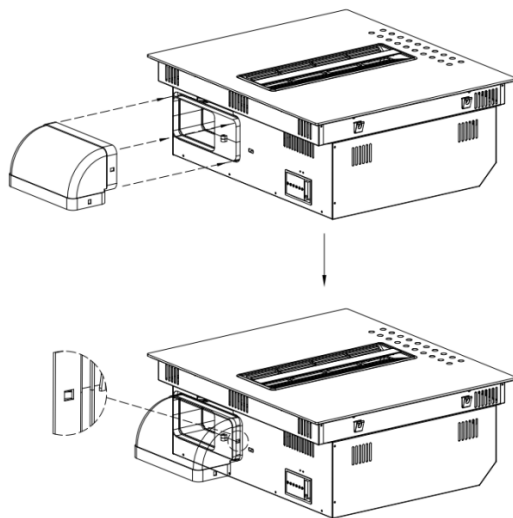
Fase 2:

Incollare la barra di spugna intorno al vetro ceramico.



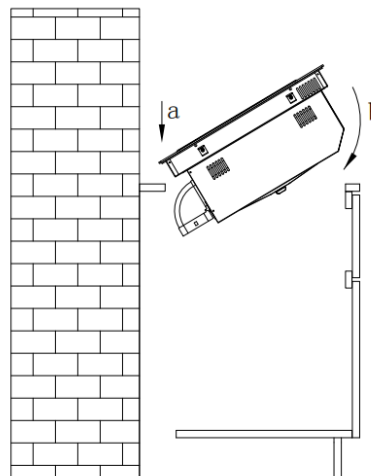
Fase 3:

Fissare il tubo piegato.



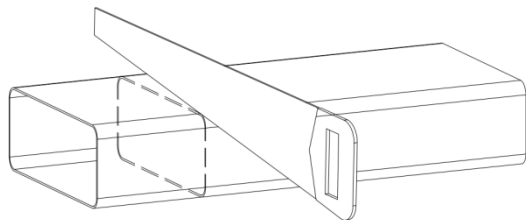
Passo 4:

Installare il prodotto nell'armadio.



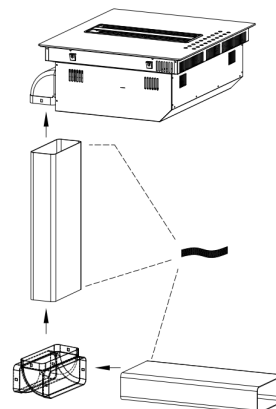
Passo 5:

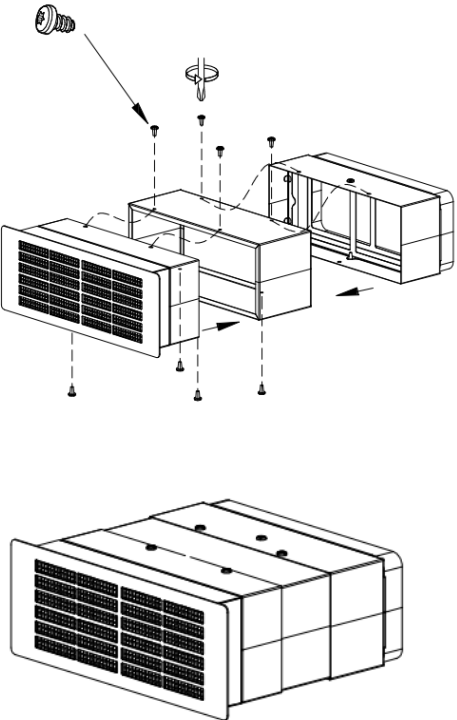
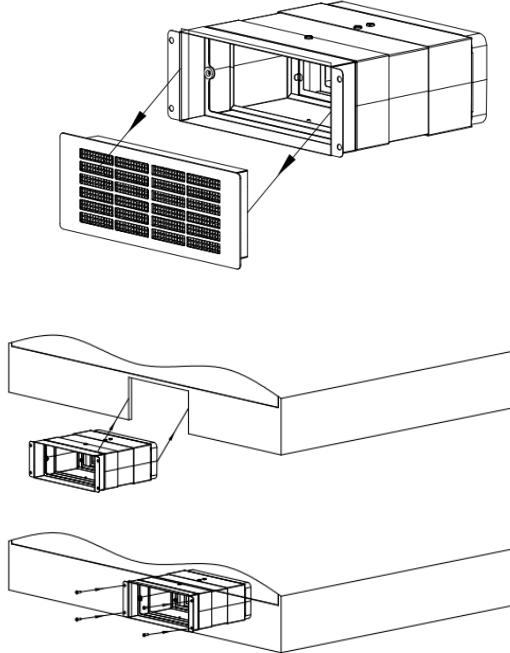
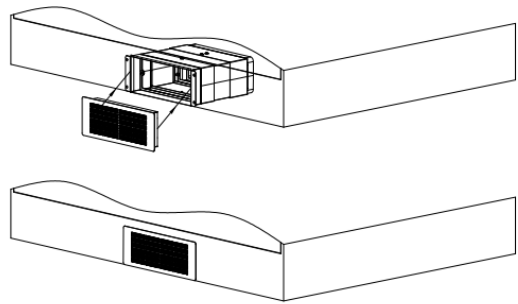
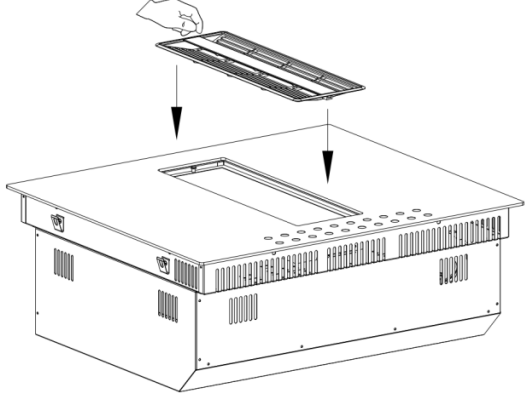
Tagliare il tubo del vento se la lunghezza non è adatta.



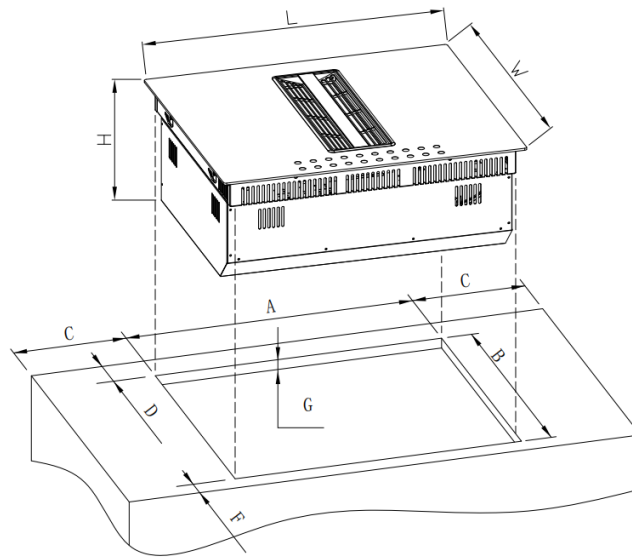
Passo 6:

Installare il tubo del vento e fissarlo con la striscia sigillante.

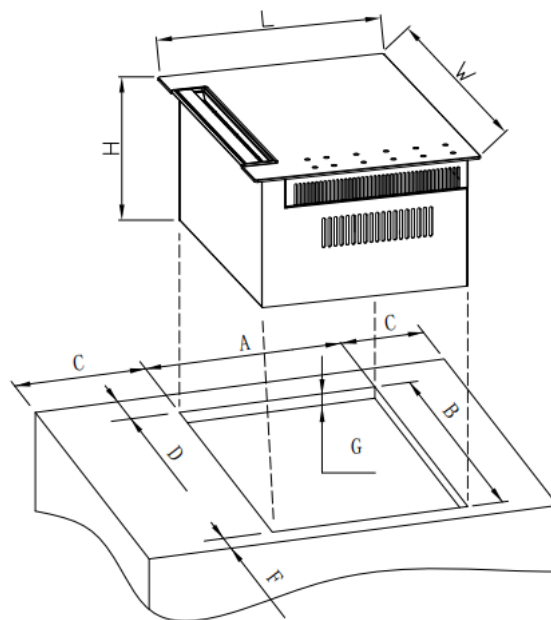


<p>Passo 7: Fissare l'ASSY dell'ultrafiltro avvitando (8 pezzi di viti ST 4x5).</p>	<p>Passo 8: Estrarre il filtro di tipo magnetico, installare e avvitare l'ASSY Ultra-filtro nell'uscita dell'aria. (4 pezzi di viti ST 4x14)</p>
	
<p>Passo 9: Rimettere il filtro di tipo magnetico nell'Ultra-filtro AASY.</p>	<p>Passo 10: Installare la griglia.</p>
	

DIMENSIONE DELL'INSTALLAZIONE

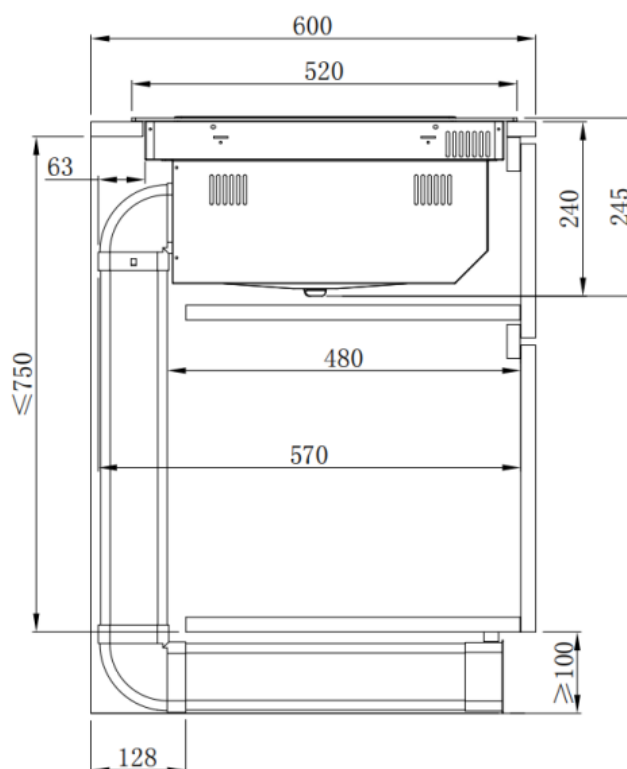


Modello	L(mm)	L (mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
590-520	590	520	245	560	490	≥50	≥70	≥50	15-25
760-520	760	520	245	730	490	≥50	≥70	≥50	15-25
830-520	830	520	245	800	490	≥50	≥70	≥50	15-25



Modello	L(mm)	L (mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
390-520	390	520	245	350	490	≥50	≥70	≥50	15-25

Dimensioni del mobile e della canna fumaria



SCEGLIERE LE PENTOLE GIUSTE

Pentole per piani di cottura a induzione

Le pentole per le zone di cottura a induzione devono essere in metallo e avere proprietà magnetiche. La base deve essere sufficientemente ampia.

Utilizzare solo pentole con una base adatta all'induzione.

Ecco come stabilire l'idoneità di un vaso:

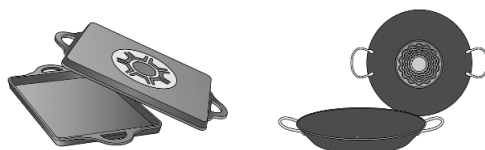
Pentole adatte	Pentole inadatte
Pentole in acciaio smaltato con base spessa	Vasi in rame, acciaio inox, alluminio, vetro da forno, legno, ceramica e terracotta.
Pentole in ghisa con base smaltata	
Pentole in acciaio inox multistrato, acciaio fermite antiruggine o alluminio, con una base speciale.	

Eseguire il test del magnete descritto di seguito o verificare che la pentola riporti il simbolo di idoneità alla cottura con corrente a induzione.

Non utilizzare mai pentole con il fondo deformato. Un fondo cavo o arrotondato può interferire con il funzionamento della protezione contro il surriscaldamento, facendo sì che l'apparecchio diventi troppo caldo. Ciò potrebbe causare la rottura del piano di vetro e la fusione del fondo della pentola. I danni derivanti dall'uso di pentole non adatte o dalla bollitura a secco sono esclusi dalla garanzia.

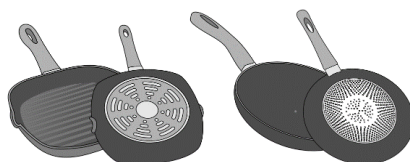


Se il fondo della pentola è solo parzialmente ferromagnetico, si riscalderà solo l'area ferromagnetica. Ciò può significare che il calore non viene distribuito in modo uniforme. L'area non ferromagnetica potrebbe non riscaldarsi a una temperatura sufficiente per la cottura.



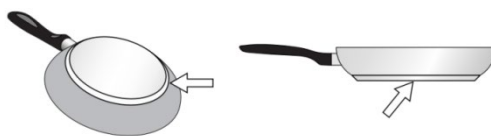
NON

L'area ferromagnetica si riduce anche se il materiale di cui è fatta la base della pentola contiene alluminio, ad esempio. Ciò può significare che la pentola non si riscalda a sufficienza o addirittura che non viene rilevata.



NON

Il materiale di cui è fatto il fondo delle pentole può influire sul risultato di cottura. L'utilizzo di pentole e padelle realizzate con materiali che distribuiscono il calore in modo uniforme, come le pentole in acciaio inox con fondo a tre strati, consente di risparmiare tempo ed energia. Utilizzate pentole con un fondo piatto; se il fondo della pentola è irregolare, può compromettere l'erogazione del calore.



Test del magnete:

Avvicinate un magnete alla base delle pentole. Se viene attratta, è possibile utilizzare la pentola sul piano di cottura a induzione.



Nota:

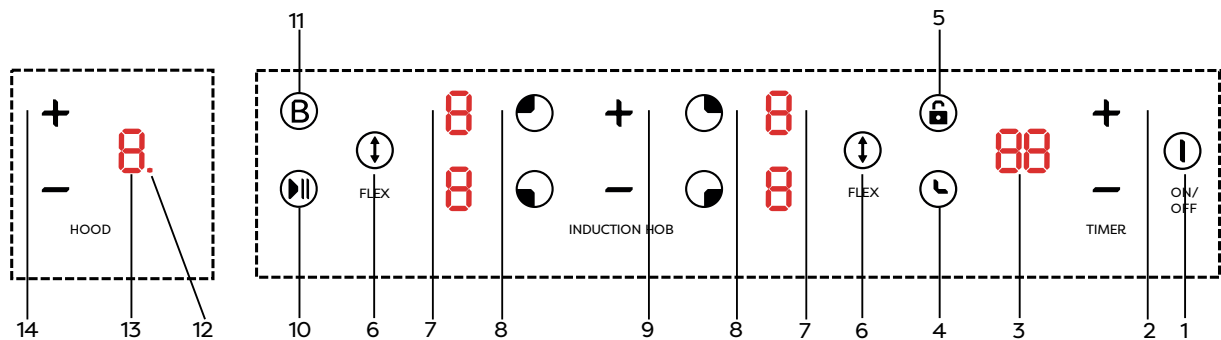
Quando si utilizzano pentole adatte all'induzione di alcuni produttori, possono verificarsi rumori attribuibili alla struttura di tali pentole. Prestare attenzione quando si utilizzano pentole per la cottura a fuoco lento, in quanto l'acqua può asciugarsi inavvertitamente, causando danni alla pentola e al piano di cottura per i quali non si assume alcuna responsabilità.

Dimensioni delle pentole

Per ottenere un buon risultato di cottura, l'area ferromagnetica sul fondo della pentola deve corrispondere alle dimensioni della piastra. Se una piastra non rileva un elemento di cottura, provare a posizionarlo su un'altra piastra di diametro inferiore.

Zona di cottura	Diametro minimo della vasca
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm
Ø 280 mm	Ø 220 mm

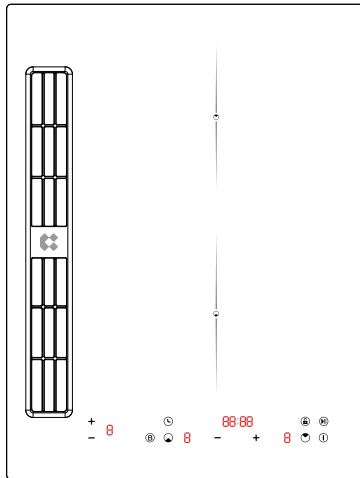
FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA CON I TASTI SENSORE



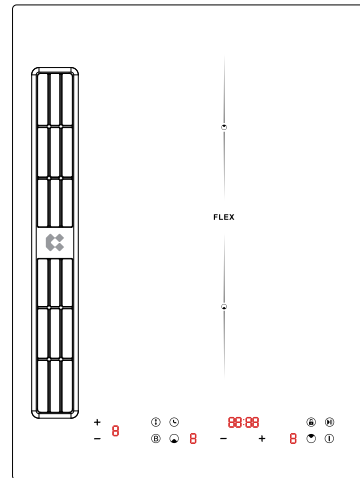
- 1 ON/OFF
- 2 Impostazione del timer
- 3 Visualizzazione del timer
- 4 Selezione del timer
- 5 Blocco bambini
- 6 Selezione zona flessibile
- 7 Visualizzazione del livello di potenza per HOB
- 8 Selezione zona di cottura
- 9 Selezione del livello di potenza per HOB
- 10 Pausa
- 11 Aumento
- 12 Funzione PLASMA
- 13 Visualizzazione del livello di potenza per HOOD
- 14 Selezione del livello di potenza per HOOD

SPECIFICHE DI PRODOTTO

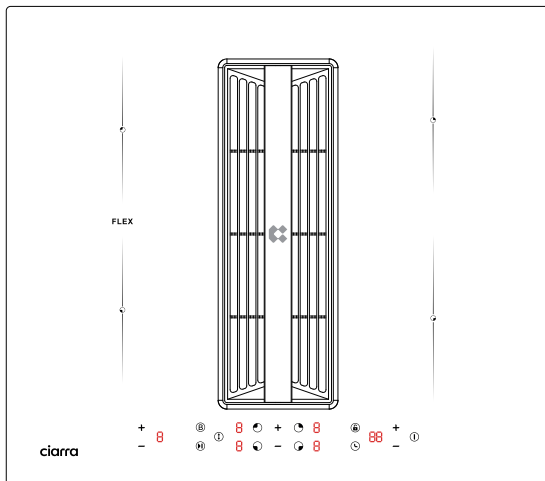
CBBEH392B



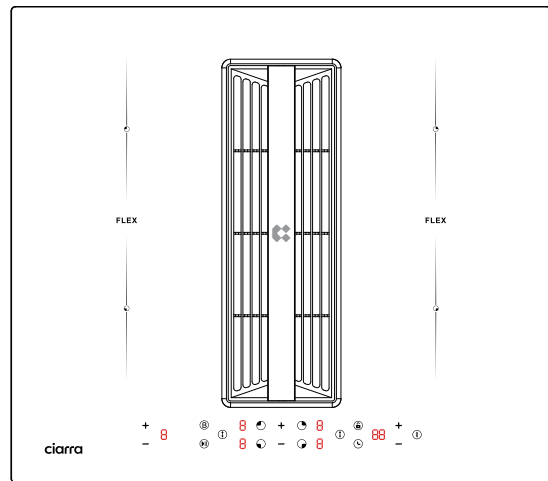
CBBEH392BF



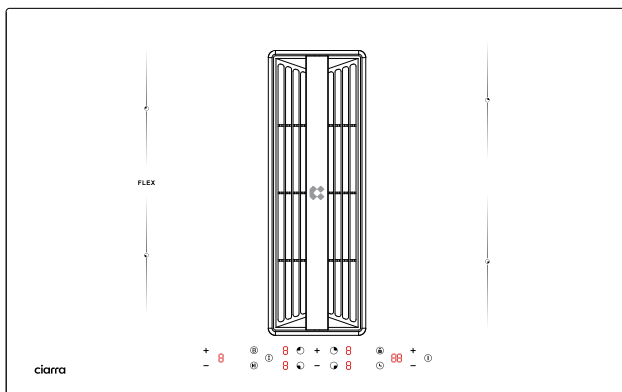
CBBEH594BBF



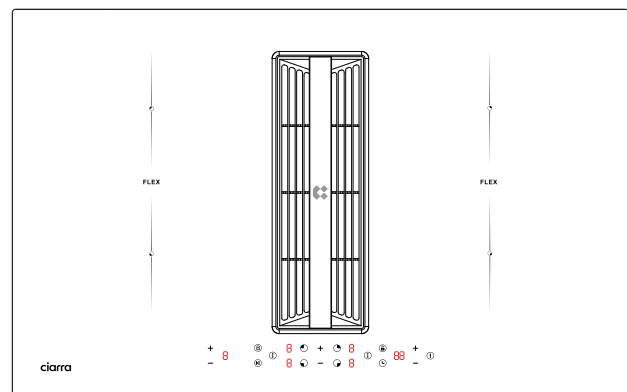
CBBEH594BBFF



CBBEH834BBF



CBBEH834BBFF



Utilizzo del cappuccio

- 1. MODO STANDBY:** Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti i display visualizzano " 0 " e la cappa entra in modalità standby.
Se non si verificano operazioni entro 30 secondi, tutti i display si spengono completamente e la cappa si spegne automaticamente. È possibile riattivare la cappa in qualsiasi momento toccando un qualsiasi pannello di controllo.
- 2. IMPOSTAZIONE DEL LIVELLO DI POTENZA:** Tenere premuto il tasto di selezione della potenza "+" per 1 secondo per attivare la cappa. Per impostazione predefinita, la cappa si avvia al livello 1. È possibile selezionare il livello di potenza premendo i tasti "+" e "-".
- 3. BOOST: tenendo premuto** il tasto "+" per un secondo dopo l'impostazione del livello di potenza, la cappa passerà direttamente alla MODALITÀ BOOST. Si prega di notare che la modalità BOOST può durare solo 10 minuti, dopodiché passerà automaticamente al livello 4.
- 4. SPEGNIMENTO E SPEGNIMENTO RITARDATO:** premere il tasto "-" per spegnere la cappa (P→4→3→2→1→d→spegnere). È possibile tenere premuto il tasto "-" per un secondo per passare direttamente alla modalità di spegnimento ritardato (d). La modalità di spegnimento ritardato può durare solo 5 minuti. Dopo 5 minuti, la cappa si spegne automaticamente. Durante la modalità di spegnimento ritardato, si può premere "-" per spegnere la cappa o "+" per accenderla al livello 1.
- 5. COLLEGAMENTO TRA PIANO COTTURA E CAPPRA:** Esiste una funzione di collegamento tra la cappa e il piano di cottura a induzione. Quando la cappa è in modalità di spegnimento o di spegnimento ritardato, se il piano di cottura a induzione è in funzione, la cappa si accende automaticamente al livello 1. Quando il piano di cottura a induzione viene spento, la cappa passa automaticamente alla modalità di spegnimento ritardato.
- 6. FUNZIONE PLASMA:** Tenere premuti contemporaneamente "+" e "-" per 1 secondo, la funzione PLASMA verrà attivata e il display visualizzerà il punto ":". Tenere nuovamente premuti "+" e "-" per disattivare la funzione PLASMA.

Utilizzo del piano cottura

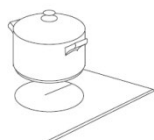
Per iniziare la cottura

Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori di HOB si accendono per 1 secondo e poi si spengono, a indicare che il piano cottura è entrato in modalità standby.

1. Toccare l'interruttore ① N/OFF. tutti gli indicatori mostrano "-".



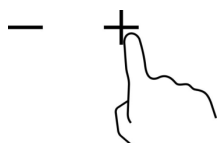
2. Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, l'indicatore accanto al tasto lampeggia.



4. Selezionare un'impostazione di calore toccando il controllo del livello di potenza.



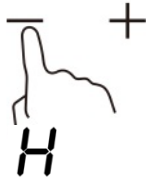
Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente. Si dovrà ricominciare dal punto 1. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Al termine della cottura

1. Toccare la selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura toccando il comando del livello di potenza. Assicurarsi che il display visualizzi "0".



3. Spegnere l'intero piano di cottura toccando il comando ON/OFF.



4. Attenzione alle superfici calde

La scritta "H" indica che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata.

Scompare quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico, se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

Utilizzo della funzione Boost

Attivare la funzione boost

1. Selezionare la zona con funzione boost.



2. Toccando il tasto booster "P", l'indicazione del livello di potenza mostra "P".

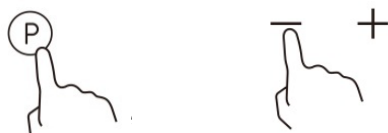


Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione boost.



2. Toccando il tasto Booster "P" o premendo il livello di potenza si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.



La funzione Boost può durare solo 5 minuti, dopodiché la zona passerà automaticamente al livello 9.

Utilizzo dell'area flessibile (non per tutti i modelli)

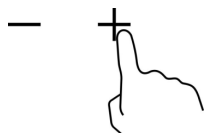
Questa funzione può funzionare nella zona di cottura laterale sinistra o destra.

Attivare l'area flessibile

1. Premere la selezione dell'area Flex, il display visualizzerà "=" e il livello di potenza 5.



2. Toccare la selezione del livello di potenza per selezionare il livello desiderato.



Annulare l'area flessibile

1. Toccare una delle zone di cottura selezionate. L'indicazione "=" diventa "-" o "5". A questo punto l'area flexi viene annullata.

2. Selezionare il livello di potenza della singola zona che si desidera impostare.

Blocco dei comandi


È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).

Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, tranne quello di accensione/spegnimento, sono disattivati.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando del blocco bambini  . L'indicatore del timer visualizza "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.
2. Tenere premuto il comando di blocco bambini  per 3 secondi.
3. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.



Quando il piano di cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disattivati tranne quello di accensione/spegnimento; in caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano di cottura con il comando di accensione/spegnimento, ma è necessario sbloccare prima il piano di cottura nell'operazione successiva.

Avviso di calore residuo

Quando il piano di cottura è in funzione da un po' di tempo, si verifica un certo calore residuo. La lettera "H" appare per avvertire di tenersi lontani da esso.

Spegnimento automatico

La funzione di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico. Questo avviene quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizzo del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

È possibile utilizzarlo come un timer per i minuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.

Si può usare come timer di spegnimento per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo .

È possibile impostare il timer fino a 99 minuti .

Utilizzo del timer come promemoria dei minuti

1. Verificare che il piano di cottura sia acceso. Il tasto di selezione delle zone non è attivato (l'indicazione "-" non lampeggia).

Nota: è possibile impostare il timer dei minuti prima o dopo aver terminato l'impostazione della potenza della zona di cottura.



2. Toccare il tasto del timer, "30" apparirà sul display del timer e lampeggerà. L'impostazione predefinita è 30 minuti.

3. Impostare l'ora toccando il comando "+" o "-". (es. 5)

Toccare brevemente per regolare 1 minuto e toccare a lungo per regolare 10 minuti.



4. Una volta impostata l'ora, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display visualizza il tempo rimanente.

5. Il cicalino emette un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine dell'impostazione.

Utilizzo del timer per spegnere una o più zone di cottura

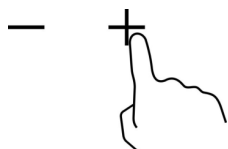
1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.



2. Toccare il tasto del timer, "30" apparirà sul display del timer e lampeggerà. L'impostazione predefinita è 30 minuti.

3. Impostare l'ora toccando il comando "+" o "-". (es. 5)

Toccare brevemente per regolare 1 minuto e toccare a lungo per regolare 10 minuti.



4. Una volta impostata l'ora, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display visualizza il tempo rimanente.

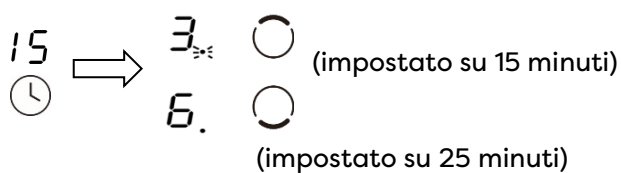
NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.

5. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

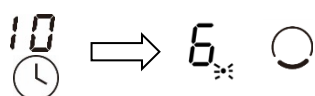
Nota: le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura, vengono indicati i punti rossi delle relative zone di cottura. Il display del timer visualizza il timer minimo. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



2. Una volta scaduto il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Quindi viene visualizzato il nuovo timer minimo e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Nota: toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

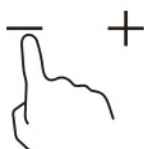
Annullamento del timer

1. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera annullare il timer.



2. Toccando il comando del timer, l'indicatore lampeggia.

3. Toccando il comando a scorrimento o "-" per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.



Impostazioni di potenza

La potenza di riscaldamento delle zone di cottura può essere impostata su diversi livelli di potenza. Nella tabella sono riportati esempi di utilizzo di ciascuna impostazione.

Livello di cottura:	Adatto per:
1	Mantenere il cibo in caldo. Cuocere a fuoco lento piccole quantità (impostazione di potenza più bassa).
2	Sobbollire.
3-4	Cuocere a fuoco lento quantità maggiori o arrostiti pezzi di carne più grandi fino a cottura completa.
5-6	ottenere succhi di frutta.
7-8	Arrostire, ottenere succhi.
9	Tostatura.
P	Arrostimento (potenza massima).

PULIZIA E CURA

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere il piano di cottura e lasciarlo raffreddare.
- Per la pulizia del piano di cottura non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione, in quanto potrebbero verificarsi scosse elettriche. Per pulire il piano di cottura, perché potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- Quando si pulisce, assicurarsi di strofinare leggermente il sensore di accensione/spegnimento. In caso contrario, il piano di cottura potrebbe accendersi accidentalmente!

Piano cottura in vetroceramica

Importante! Non utilizzare mai detergenti aggressivi, come ad esempio detergenti ruvidi, detergenti abrasivi per pentole, smacchiatori e antiruggine, ecc.

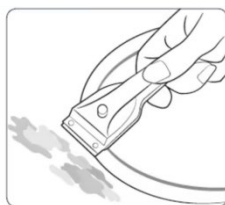
Pulizia dopo l'uso

Pulire sempre l'intero piano di cottura quando è sporco. Si raccomanda di farlo ogni volta che si utilizza il piano di cottura. Per la pulizia utilizzare un panno umido e un po' di detersivo. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito e asciutto per evitare che rimangano residui di detersivo sulla superficie del piano di cottura.

Pulizia settimanale

Pulire accuratamente l'intero piano di cottura una volta alla settimana con detergenti commerciali per vetroceramica. Seguire attentamente le istruzioni del produttore. Una volta applicato, il detersivo riveste il piano di cottura di una pellicola protettiva resistente all'acqua e allo sporco. Tutto lo sporco rimane sulla pellicola e può essere rimosso facilmente. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito. Assicurarsi che non rimanga alcun detersivo sulla superficie del piano di cottura, poiché questo reagisce in modo aggressivo quando il piano di cottura viene riscaldato e modifica la superficie.

Sporco specifico Lo sporco e le macchie pesanti (calcare e macchie lucide tipo madreperla) possono essere rimossi al meglio quando il piano di cottura è ancora leggermente caldo. Per la pulizia del piano di cottura utilizzare detergenti commerciali. Procedere come indicato al punto 2. Immergere prima gli alimenti bolliti con un panno umido e poi rimuovere i residui di sporco con un raschietto speciale per piani di cottura in vetroceramica. Quindi pulire nuovamente il piano di cottura come descritto al punto 2.



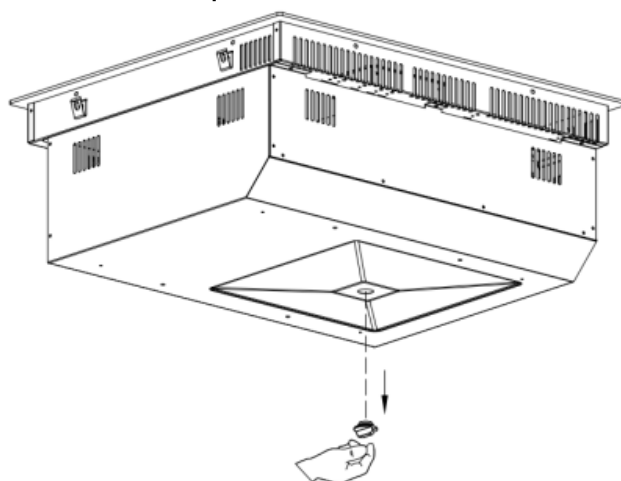
Lo zucchero bruciato e la plastica fusa devono essere rimossi immediatamente, quando sono ancora caldi, con un raschietto per vetri. Pulire quindi nuovamente il piano di cottura come descritto al punto 2.

I granelli di sabbia che si depositano sul piano di cottura quando si sbucciano le patate o si pulisce l'insalata possono graffiare la superficie del piano di cottura quando si spostano le pentole. Assicurarsi che non rimangano granelli di sabbia sul piano di cottura.

Le variazioni di colore del piano di cottura non influiscono sul funzionamento e sulla stabilità del materiale in vetroceramica. Questi cambiamenti di colore non sono dovuti a modifiche del materiale, ma a residui di cibo che non sono stati rimossi e che si sono bruciati sulla superficie.

Le macchie lucide si formano quando la base delle pentole sfrega sulla superficie del piano di cottura, in particolare quando si utilizzano pentole con base in alluminio o detersivi inadatti. Sono difficili da rimuovere con i normali detersivi. Potrebbe essere necessario ripetere il processo di pulizia più volte. Col tempo, la decorazione si consuma e compaiono macchie scure dovute all'uso di detersivi aggressivi e a fondi di pentole difettosi.

Nel caso in cui una grande quantità di liquido venga accidentalmente versata nella macchina, togliere il tappo di silicone sul fondo della macchina per far uscire il liquido.



VISUALIZZAZIONE E ISPEZIONE DEI GUASTI

Codice di errore	Possibile causa	Cosa fare
U	Nessuna padella	Collocare la pentola adatta sulla zona di riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza.
E1	Tensione di alimentazione anomala (inferiore a 170 V).	Verificare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E2	Tensione di alimentazione anomala (superiore a 270 V).	Verificare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E3/E5/E7	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione	Contattare il centro di assistenza.
E4/E6	Guasto del sensore di temperatura IGBT	Contattare il centro di assistenza.
Er	Errore di comunicazione tra la scheda principale e la scheda del display	Contattare il centro di assistenza.
Et	Protezione contro il traboccamento	Pulire l'acqua sul pannello di controllo e riaccendere il piano cottura.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

In caso di errori durante il funzionamento, controllare la seguente tabella prima di rivolgersi all'assistenza. Di seguito sono riportati alcuni errori comuni e i controlli da eseguire.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano di cottura.	Non c'è energia.	Assicurarsi che il piano di cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Verificate se c'è un'interruzione di corrente nella vostra casa o zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, chiamate un tecnico qualificato.
I controlli tattili sono poco reattivi.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione Per le istruzioni, consultare la sezione 'FUNZIONAMENTO DELLA CABINA CON I PULSANTI SENSORI'.

I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe essere presente una leggera pellicola di acqua sui comandi o di usare la punta del dito quando si toccano i comandi.	Assicurarsi che l'area dei comandi a sfioramento sia asciutta e utilizzare la sfera del dito quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole a spigolo vivo. Utilizzo di prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Scegliere le pentole giuste". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono un rumore di crepitii o di ticchettii.	Questo può essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e le non indica un guasto.
Il piano di cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel piano di cottura a induzione si è acceso per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano di cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare l'alimentazione del piano di cottura a induzione dalla parete mentre la ventola è in funzione.

<p>Le pentole non si scaldano e appare sul display.</p>	<p>Il piano cottura a induzione non può individuare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione.</p> <p>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.</p>	<p>Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole giuste".</p> <p>Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p>
<p>Il piano a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare l'errore lettere e numeri, interruttore l'alimentazione del piano di cottura a induzione alla parete, e contattare un tecnico qualificato.</p>
<p>Dopo aver collegato l'alimentazione e premuto il tasto "power", l'apparecchio non risponde.</p>	<p>Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione?</p>	<p>Attendere la ripresa dell'alimentazione.</p>
	<p>Il fusibile è bruciato o l'interruttore automatico è scattato?</p>	<p>Controllare attentamente le cause principali. Se non è possibile risolvere il problema, contattare il nostro Centro di assistenza per l'ispezione e la riparazione.</p>
	<p>La spina è collegata saldamente?</p>	
<p>Il riscaldamento si interrompe durante il normale utilizzo e viene emesso un "bip".</p>	<p>Pentole incompatibili o non utilizzate?</p>	<p>Sostituire le pentole; utilizzare pentole adatte alla cucina a induzione.</p>
	<p>Le pentole non sono posizionate al centro della zona di riscaldamento.</p>	<p>Posizionare le pentole al centro della zona di riscaldamento indicata.</p>
	<p>La pentola viene riscaldata ma viene continuamente rimossa?</p>	<p>Posizionare le pentole all'interno della zona di riscaldamento.</p>

Nessun funzionamento durante l'utilizzo del riscaldamento	Le pentole sono vuote o la temperatura è troppo alta?	Verificare se l'apparecchio è stato utilizzato in modo improprio
	Il bocchettone di aspirazione/scarico dell'aria è intasato o vi si è accumulata della sporcizia?	Liberare la bocchetta di aspirazione/scarico dell'aria. Attendere che l'apparecchio si raffreddi, quindi riaccenderlo.
	Il fornello funziona per oltre 2 ore senza alcuna interazione?	Reimpostare le modalità di cottura o utilizzare la funzione timer

Se i rimedi/controlli di cui sopra non riescono a risolvere il problema, scollegare immediatamente l'apparecchio e contattare il Centro di assistenza per l'ispezione e la riparazione. Prendere nota del codice di errore e comunicarlo al Centro di assistenza. Per evitare pericoli e danni all'apparecchio, non smontarlo o ripararlo da soli.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, verificare che:

1. il sistema di cablaggio domestico è adatto alla potenza assorbita dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponde al valore indicato nella targhetta di identificazione
3. le sezioni del cavo di alimentazione possono sopportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano di cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto potrebbero causare surriscaldamento e incendi.

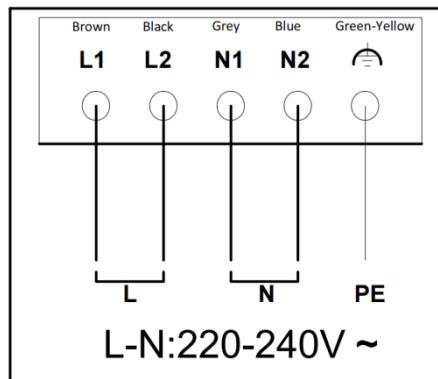
Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75°C in nessun punto.



Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere apportate esclusivamente da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la normativa

vigente. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con strumenti dedicati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione principale, è necessario installare un interruttore automatico polare omomane con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.