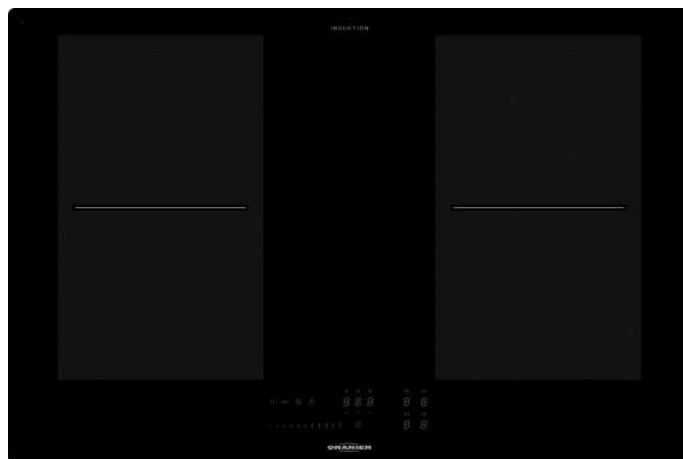




Piano di cottura a induzione

FLI 2064 60	4051543106250
FLI 2084 80	4051543106267

Istruzioni per l'uso e il montaggio



Caro cliente,

Grazie per aver scelto un elettrodomestico ORANIER !

Gli elettrodomestici ORANIER vi offrono una tecnologia sofisticata e affidabile, funzionalità e un design attraente.

In caso di reclami nonostante il nostro attento controllo di qualità, si prega di contattare il nostro servizio clienti centrale, saranno felici di aiutarvi.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura domestica.

Qualsiasi altro uso dell'apparecchio, ad esempio per riscaldare una stanza, è associato a possibili pericoli e quindi non è consentito !

AVVISO:

Potete scaricare queste istruzioni di funzionamento o di installazione dal sito web

www.orianer-kuechentechnik.de

scaricare. Lì troverete anche maggiori informazioni su prodotti e accessori.

Lo smaltimento del dispositivo e dell'imballaggio attraverso i normali rifiuti domestici non è consentito ! Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le norme locali sullo smaltimento dei rifiuti (vedi nota a pagina 27).



INDICE

SICUREZZA	5
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	5
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	5
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	7
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	8
ALTRE PRECAUZIONI	8
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	9
DATI TECNICI	9
PANNELLO DI CONTROLLO	10
USO DELL'APPARECCHIO	10
INDICAZIONI	10
VENTILAZIONE	10
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	11
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	11
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE	11
LE FUNZIONI DEI SENSORI	12
"SLIDER" PER REGOLAZIONE POTENZA ZONA	13
ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA	13
INDICATORE CALORE RESIDUO	14
FUNZIONE BOOSTER	15
TIMER	16
COTTURA AUTOMATICA	17
FUNZIONE PAUSA	18
FUNZIONE MEMORY	18
FUNZIONE SCALDAVIVANDE	19
FUNZIONE BRIDGE O BRIDGE AUTOMATICA	19
BLOCCO PER BAMBINI / BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	20
CONSIGLI PER LA COTTURA	22
RECIPIENTI DI COTTURA	22
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA	23
POSSIBILI CAUSE DI GRAFFI	25
IN CASO DI ANOMALIE	25
TUTELA AMBIENTALE	26
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	27
CONNESSIONE ELETTRICA	31

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Istruzioni di sicurezza

- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zuccherco, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla zona di cottura, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- **AVVERTENZE** : prestare attenzione alla cottura con olio e grasso perché potrebbe risultare molto pericolosa.
- **ATTENZIONE** : il processo di cottura deve essere costantemente monitorato.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE!** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.

IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

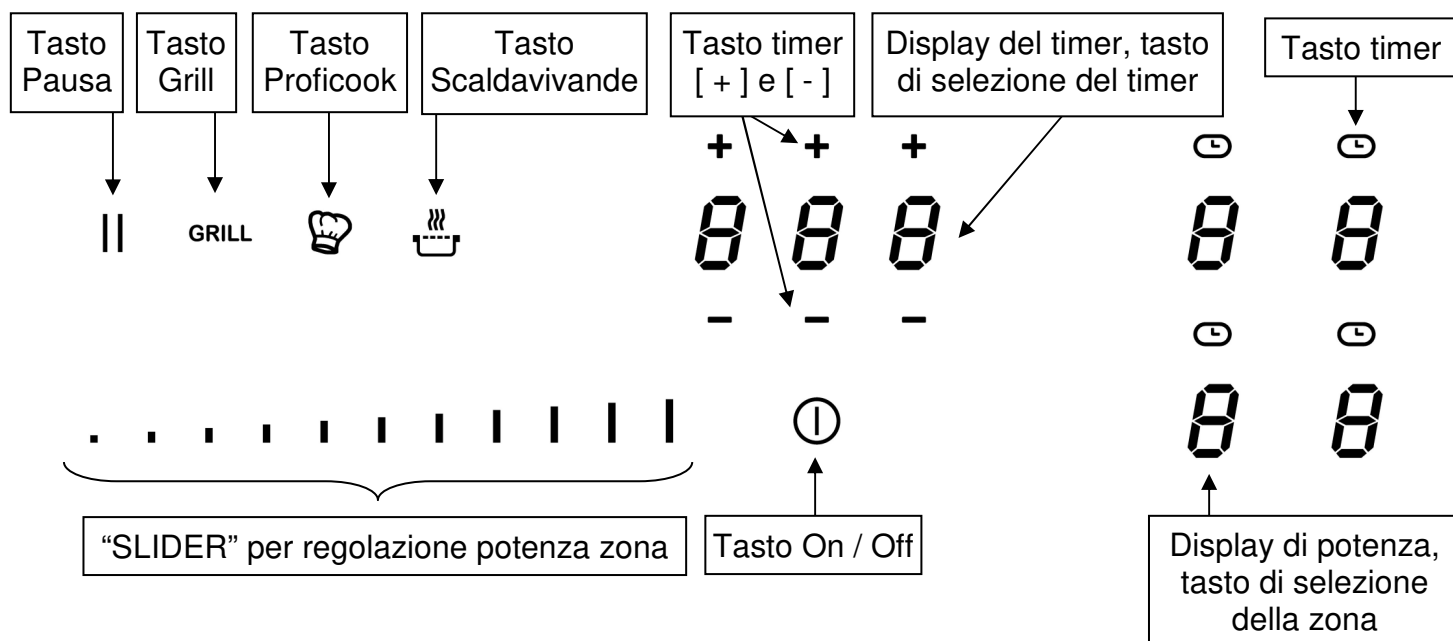
Dati tecnici

Typo	206460 208480
Potenza totale	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Zona di cottura anteriore sinistro	235 x 195 mm
Identificazione minimo	69 W
Potenza nominale *	2100 W
Potenza booster *	2500 W
Potenza doppio booster*	3000 W
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia EC _{cw} **	188 Wh/kg
Zona di cottura posteriore sinistro	235 x 195 mm
Identificazione minimo	69 W
Potenza nominale *	2100 W
Potenza booster *	2500 W
Potenza doppio booster*	3000 W
Categoria standard di pentola **	A
Consumo di energia EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Zona di cottura posteriore destro	235 x 195 mm
Identificazione minimo	69 W
Potenza nominale *	2100 W
Potenza booster *	2500 W
Potenza doppio booster*	3000 W
Categoria standard di pentola **	C
Consumo di energia EC _{cw} **	159.5 Wh/kg
Zona di cottura anteriore destro	235 x 195 mm
Identificazione minimo	69 W
Potenza nominale *	2100 W
Potenza booster *	2500 W
Potenza doppio booster*	3000 W
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia EC _{cw} **	188 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Indicazioni

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	Zona di cottura attivata
1 ... 9	Gradazioni	Impostazione livello potenza
<u>U</u>	Recipiente non rilevato	Manca recipiente o non adatto
A	Cottura iniziale automatica	Potenza massima + cottura preliminare
E	Indicazione guasto	Anomalia dei dispositivi elettronici
H	Calore residuo	La zona di cottura è ancora calda
P	Booster	Funzione booster attivata
.. //	Doppio booster	Doppio booster attivato
U	Mantenere al caldo	Le pietanze vengono mantenute al caldo a 70 °C
	Pausa	Il piano di cottura è in pausa
	Bridge	2 zone di cottura sono collegate a ponte
	Grill	La funzione grill è attivata

Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...

Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

Riconoscimento del recipiente di cottura

Il rilevamento della posizione della pentola rende il funzionamento del piano cottura molto facile e conveniente. Accendere il piano cottura e posizionare una pentola in qualsiasi punto del tratteggio sulla vetroceramica: il rilevamento della posizione della pentola rileverà automaticamente la pentola e visualizzerà il simbolo [0] sopra il cursore da utilizzare. Ora potete regolare il livello di cottura come desiderate.

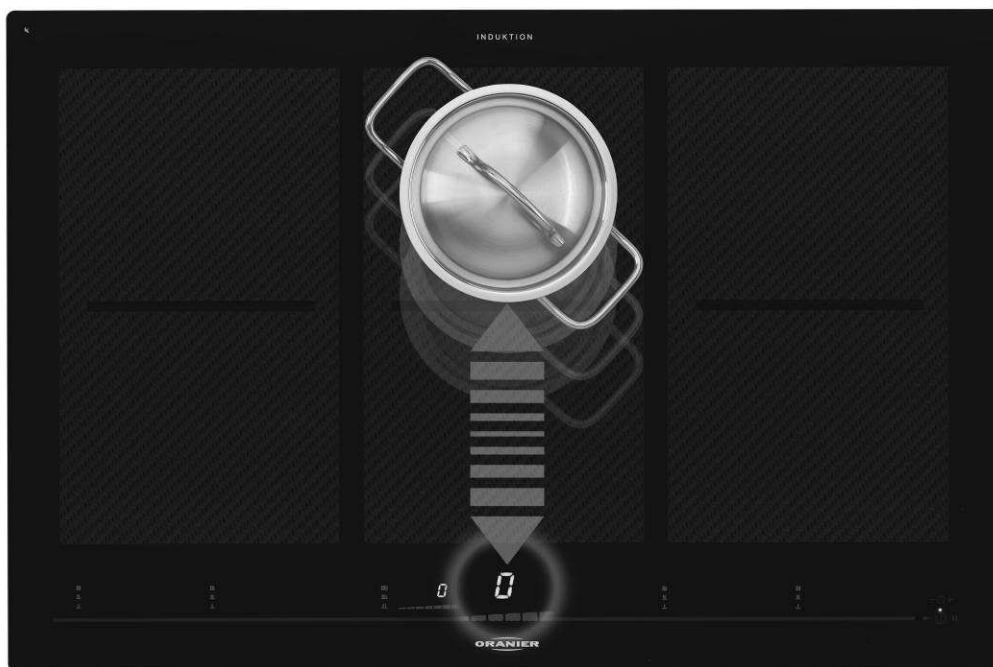


Immagine simile

Puoi verificare da solo se le tue pentole sono adatte all'induzione. Posizionare le pentole su una zona di cottura e selezionare un livello di potenza medio. Se le pentole non sono adatte, sul display appare [U].

La zona di cottura accesa funziona soltanto:

- Se sulla zona di cottura c'è una pentola sufficientemente grande (vedi capitolo Riconoscimento delle dimensioni della pentola) e adatta all'induzione.
- Se la pentola viene rimossa dalla zona di cottura durante la cottura, la zona di cottura si spegne immediatamente e il simbolo [U] appare sul display. La [U] si spegne quando la pentola viene rimessa sulla zona di cottura. La zona di cottura continua al livello di potenza precedentemente impostato.
- Se non ci sono pentole sulla zona di cottura o una pentola non adatta all'induzione, sul display appare [U].

Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura: in modo che l'indicatore della pentola [U] non appaia più.

Rilevamento della dimensione della pentola

- La zona di cottura a induzione si adatta automaticamente alle dimensioni delle pentole. Le pentole devono avere un certo diametro minimo perché il processo di induzione si attivi.

Zone di cottura	Diametro minimo del fondo della pentola
235 x 195 mm	100 mm

Le funzioni dei sensori

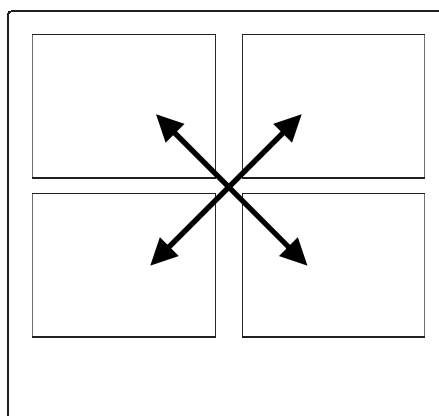
Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Si dovrebbe premere solo un pulsante/tasto alla volta per evitare un funzionamento errato. Fanno eccezione le combinazioni di tasti definite per avviare funzioni fisse.

Powermanagement

A seconda del loro consumo di energia, la maggior parte dei piani cottura a induzione sono dotati di una gestione della potenza. Questo è necessario perché la potenza massima delle singole zone di cottura è di solito maggiore in totale del carico massimo collegato del piano cottura. Anche se tutte le zone di cottura possono essere azionate contemporaneamente, non tutte le zone di cottura possono essere azionate contemporaneamente alla massima potenza (ad es. Doppio Booster).

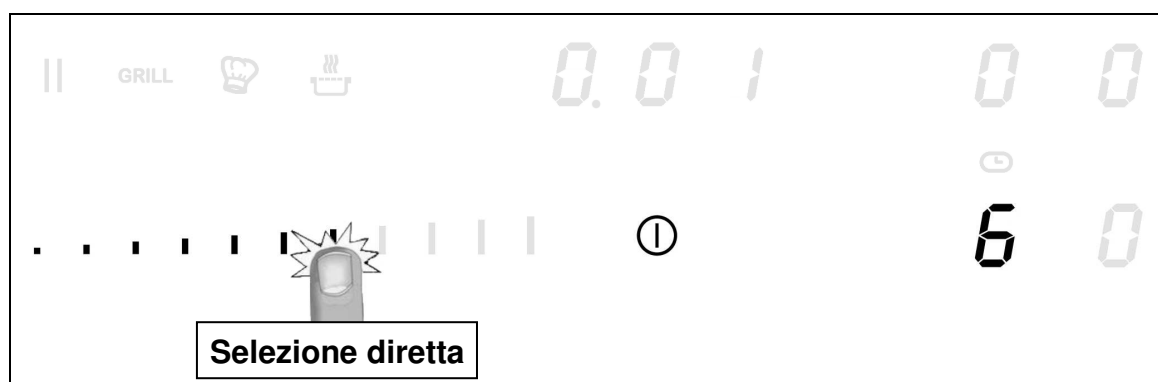
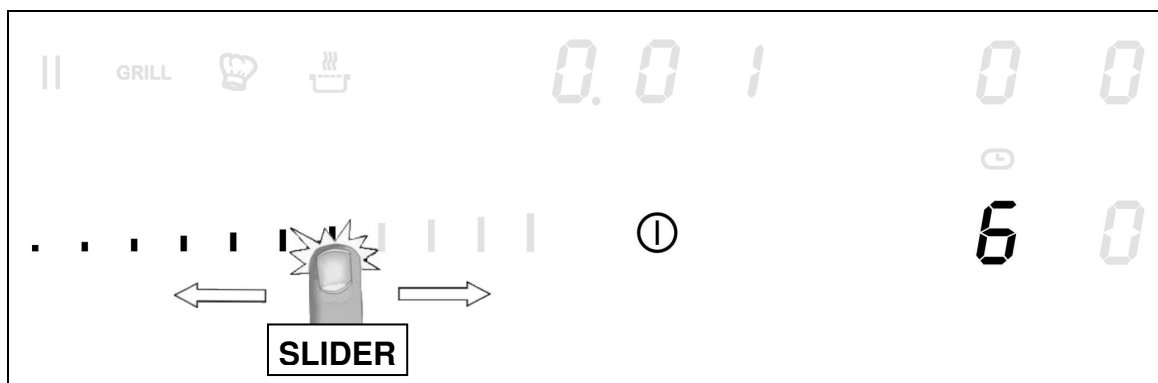
Due zone di cottura formano un gruppo di gestione della potenza. Se entrambe le zone di cottura sono impostate con Double Booster, una delle zone di cottura torna al livello 7. Utilizzate le zone di cottura sfalsate in diagonale per far funzionare più zone di cottura contemporaneamente con Doppio Booster.



"SLIDER" per regolazione potenza zona

Il funzionamento del cursore è simile a quello del pulsante del sensore. Ci sono due opzioni di funzionamento:

- Metti il dito sull'indicatore della barra luminosa. Ora sposta il dito verso destra per aumentare l'impostazione. Se si sposta il dito verso sinistra, i valori impostati diminuiscono.
- Tuttavia, è anche possibile selezionare l'impostazione desiderata direttamente con il dito.

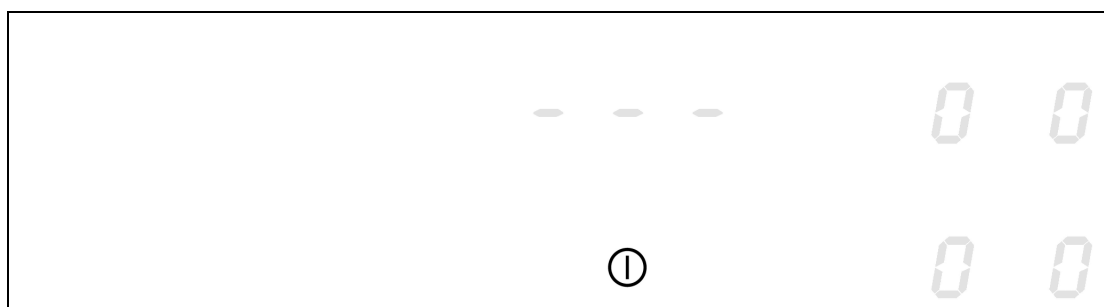


Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere prima il piano cottura e poi la zona di cottura.



- **Accendere / spegnere il piano di cottura**



<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere	Premere [] per 2 sec.	[0]
Spegnere	Premere [] per 2 sec.	Nessuna o [H]

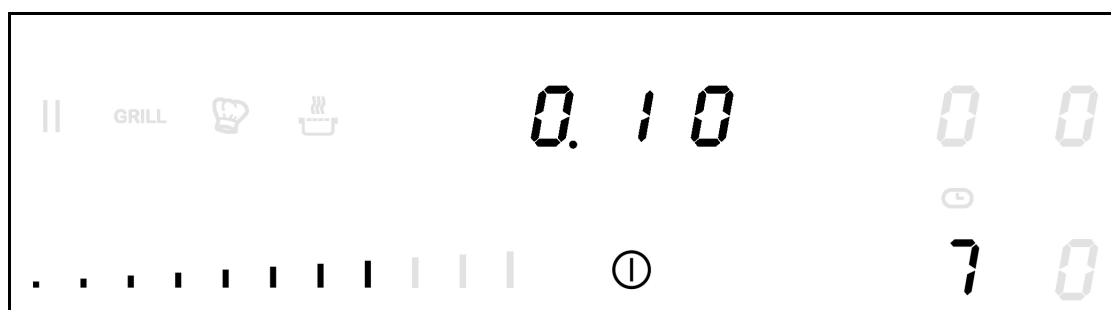
• **Accendere / spegnere la zona di cottura**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione della zona	Premere il display della zona 0 Mettere una pentola sulla zona di cottura desiderata	[0]
Aumentare la potenza	Scorrere sullo "SLIDER"	[1] a [P]
Spegnere	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[0] o [H]

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

Contatore del tempo di cottura

Un contatore di tempo di cottura per zona di cottura si attiva automaticamente ogni volta che si avvia un nuovo processo di cottura. Questa funzione automatica permette di tenere traccia di quanto tempo un processo di cottura è in corso.



Dopo 10 secondi (display [0.10]), l'indicazione della zona di cottura si spegne e il contatore del tempo di cottura scompare.

Per richiamare il tempo di cottura trascorso, premere il display della zona interessata.

Indicatore calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [H] per il calore residuo. Il simbolo [H] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore.

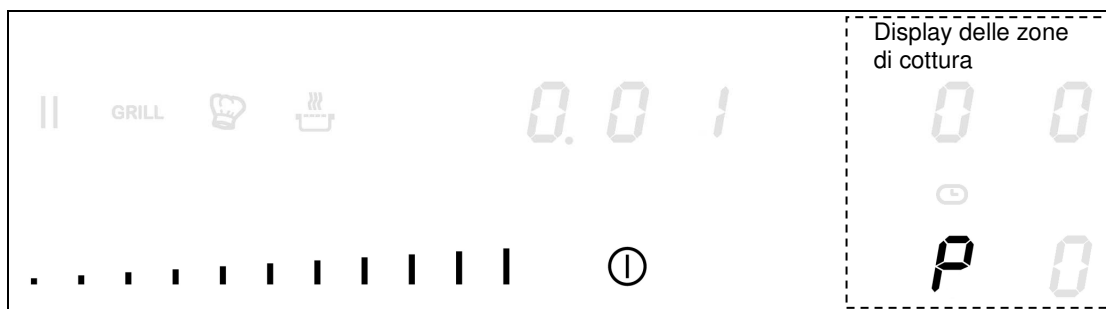
Pericolo di ustionarsi!

Funzione Booster

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e doppio booster, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [P]; la funzione doppio booster con [P] e inoltre con [„ ”] lampeggiante.

Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 5 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Attivare / disattivare la funzione Booster**



<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare Booster	Scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
Disattivare Booster	Scorrere sullo "SLIDER"	[9] a [0]

- **Attivare / disattivare doppio booster**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare Booster	Scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
Attivare Doppio Booster	Premere di nuovo fine sullo "SLIDER"	[P] lampeggia con [„ ”]
Disattivare Doppio Booster	Scorrere sullo "SLIDER"	[P] a [0]
Disattivare Booster	Scorrere sullo "SLIDER"	[9] a [0]

- **Regolazione automatica della funzione booster**

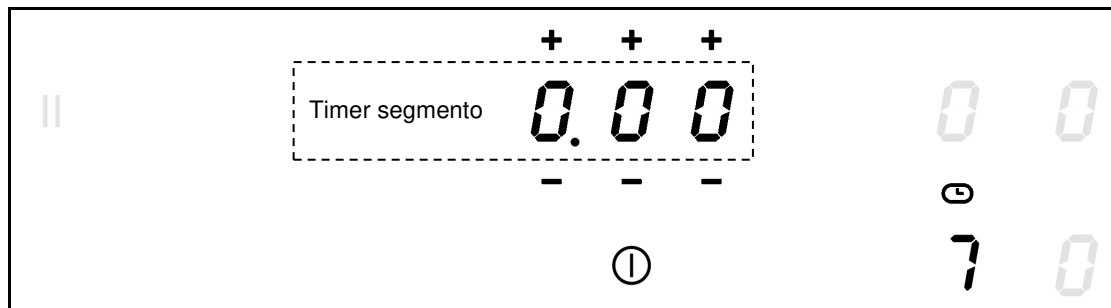
Il piano di cottura è dotato di una potenza complessiva. Per non superare questa potenza limite, i dispositivi elettronici riducono automaticamente la potenza di un'altra zona di cottura quando viene attivata la funzione booster. La potenza ridotta di questa zona di cottura viene visualizzata con [9] lampeggiante.

<u>Zona di cottura selezionata</u>	<u>Altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)</u>
[P] acceso	[9] ridotto a [6] oppure a [8] e lampeggiante

Timer

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 minuti a 1 ora e 59 minuti (display [1.59]). Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostazione e regolazione del tempo di cottura:**



<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare una zona	Premere su una zona	[0]
Impostare il livello di potenza	Scorrere il cursore "SLIDER" verso destra	[1] a [P]
Selezionare il timer	Premere tasto [D]	Il display del timer si accende [0.00].
Aumentare il tempo	Premere [+] sopra il segmento di timer	[0.50]
Diminuire il tempo	Premere [-] sotto il segmento di timer	Il tempo in min. diminuisce
Dopo alcuni secondi, il lampeggiamento si ferma. La durata è attivata e il time lapse inizia.		

- **Arresto del tempo di cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare il tempo	Premere tasto [D]	Il display del timer si accende [0.50]
Arrestare il tempo	Premere [-] su [0.00]	[0.00]
Nel caso fossero attivi diversi timer, ripetere la procedura.		

- **Funzione timer uovo:**

Il timer dell'uovo è una funzione indipendente. Il timer si arresta non appena una zona di riscaldamento viene avviata.

Se il timer dell'uovo è acceso e il piano di cottura è spento, il timer prosegue fino allo scadere del tempo.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere display [I] per 2 sec.	[0]
Selezionare il timer	Premere [000]	[0.00]
Aumentare il tempo	Premere [+] sopra il segmento di timer	[0.50]
Diminuire il tempo	Premere [-] sotto il segmento di timer	Il tempo in min. diminuisce
Dopo alcuni secondi, il lampeggiamento si ferma. La durata è attivata e il time lapse inizia.		

- **Arresto automatico al termine del tempo di cottura:**

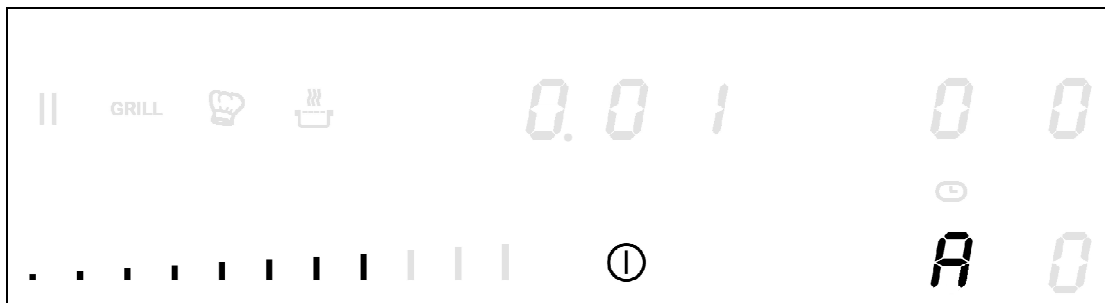
Quando il tempo di cottura programmato è trascorso, [000] lampeggia e viene emesso un segnale acustico.

Per spegnere il segnale acustico e il lampeggio, basta premere il tasto [000].

Cottura automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo di cottura automatica. La zona di cottura parte a piena potenza per un certo periodo di tempo, poi riduce automaticamente la potenza al livello preimpostato.

- **Avvio:**



Azione

Impostazione livello potenza
(ad esempio « 7 »)

Pannello di controllo

Portare il cursore “SLIDER” su [7]
e mantenere per 3 sec.

Display

[7] lampeggia con [A]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Disattivate la cottura automatica:**

Azione

Impostazione livello potenza

Pannello di controllo

Alzare il cursore “SLIDER”

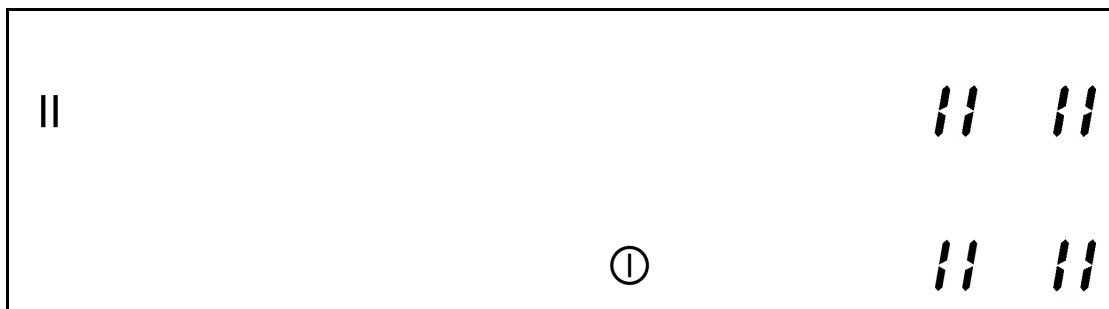
Display

[0] a [9]

Funzione Pausa

Questa funzione arresta temporaneamente tutta l'attività di cottura del piano di cottura e consente di ripartire con le stesse impostazioni.

- **Avvio/arresto della funzione Pausa:**



Azione

Attivare la Pausa
Disattiva la Pausa

Pannello di controllo

Premere [II]
Premere [II]
Premere una delle zone di cottura

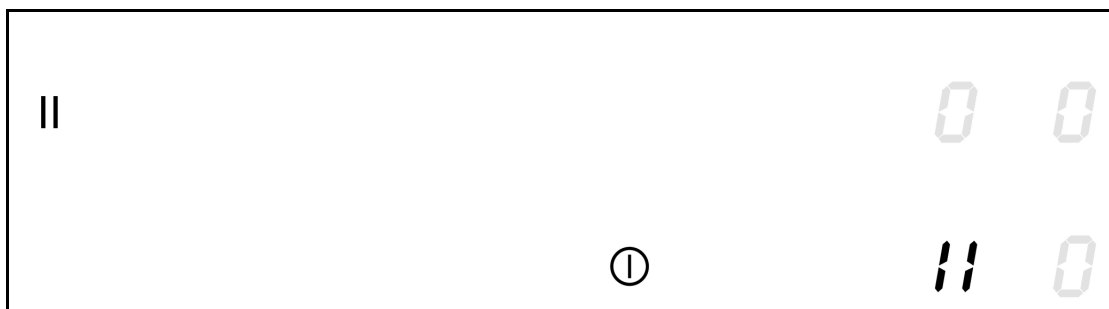
Display

[II] sul display
Tasto [II] Lampeggiante
Impostazioni precedenti

Funzione Memory

Dopo lo spegnimento del piano cottura, le ultime impostazioni rimangono memorizzate. Potete riattivare questi valori usando la funzione di memoria. Le seguenti impostazioni possono essere riattivate utilizzando la funzione di memoria:

- Livelli di potenza delle zone di cottura.
- Impostazioni del timer delle zone di cottura.
- Impostazioni della bollitura automatica.



Richiamo della funzione Memory:

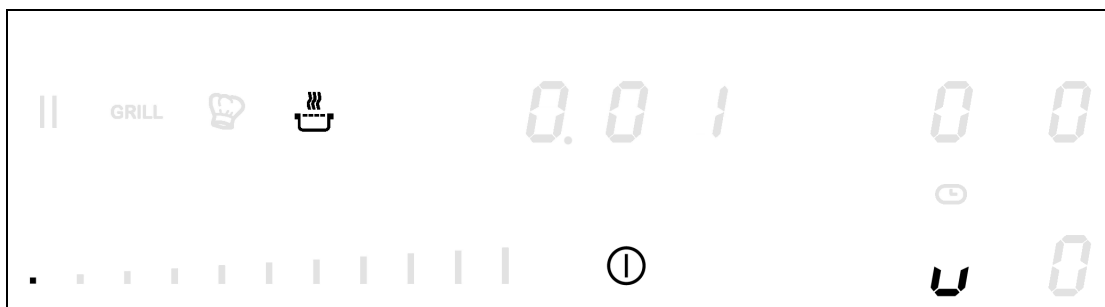
- Accendere il piano cottura (premere [I]).
- Il tasto [II] lampeggia e gli indicatori delle zone di cottura sono accesi.
- Poi premere il tasto [II] in meno di 6 secondi.

I valori delle ultime impostazioni sono riattivati.

Funzione Scaldavivande

Questa funzione consente di mantenere il cibo a una temperatura costante di 70°C. Si evitano così fuoriuscite di liquido e bruciatura rapida sul fondo della pentola/padella.

- **Per attivare la funzione scaldavivande:**



<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per attivare	Premere il tasto []	[U]
Per disattivare	Premere il tasto []	[0]

La durata massima del mantenimento in caldo è 2 ore.

Funzione Bridge o Bridge automatica

Questa funzione permette di collegare due zone di cottura insieme (collegamento a ponte) per formare la MAXI-ZONE. Questi possono essere azionati con un solo pulsante come una zona di cottura.

Con questa funzione, la doppia potenza non è disponibile.

- **Avvio/arresto della funzione Bridge:**



<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere display [] per 2 sec.	[0]
Attivare la funzione Bridge	Posiziona una padella su una delle due zone che saranno collegate e premi simultaneamente i tasti di selezione corrispondenti oppure Appoggiare una padella grande su 2 zone e premere i 2 cursori "SLIDER"	[0] e [] [] lampeggia e poi [0] e []
Aumentare il ponte	Aumentare i due cursori "SLIDER" che indicano la potenza	[1] a [P]
Arrestare il ponte	Premere contemporaneamente delle due zone di cottura	[0]

Blocco per bambini / Blocco del pannello di controllo

Per evitare di modificare le impostazioni delle zone di cottura, soprattutto durante la pulizia, il pannello di controllo può essere bloccato (con la sola eccezione del tasto On/Off [①]).

- **Avvio/arresto della funzione Blocco:**

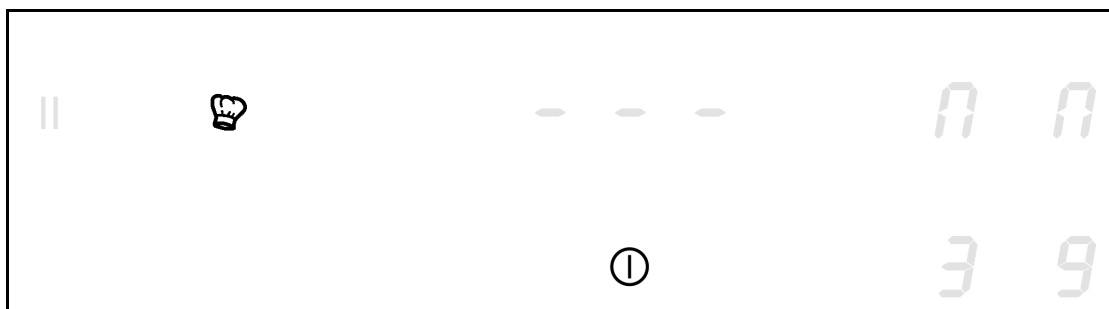


<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere tasto [①] per 2 sec.	[0]
Bloccare il piano di cottura	Tenere premuto qualsiasi pulsante della zona di cottura per 3s Poi fai scorrere il dito da sinistra a destra sullo SLIDER	SLIDER si illumina [L]
Sbloccare il piano di cottura	Tenere premuto qualsiasi pulsante della zona di cottura per 3s Poi fai scorrere il dito da destra a sinistra sullo SLIDER	SLIDER si illumina [0]

Funzione Proficook

Questa funzione trasforma il piano cottura in 2 grandi zone.

- **Avvio/arresto della funzione Proficook:**



<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la funzione Proficook	Premere tasto []	[3] e [] sinistra [9] e [] destra
Disattiva la funzione Proficook	Premere tasto []	[0]

I livelli di potenza possono essere cambiati. Vengono salvati e visualizzati di nuovo la prossima volta che si usa questa funzione.

Funzione GRILL

Prima di usare la funzione GRILL, dovete leggere attentamente le istruzioni per l'uso della PIASTRA GRILL 9209 11. La funzione GRILL si adatta in modo ottimale alle caratteristiche della piastra GRILL 9209 11.

- **Avvio/arresto della funzione Grill:**



<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la funzione Grill	Premere tasto [GRILL]	[7] e [0]
Aumentare la potenza	Scorrere sullo "SLIDER"	
Disattiva la funzione Grill	Premere tasto [GRILL]	[0]

Protezione dal trabocco

La protezione da traboccamento è attivata quando viene visualizzato "ER03" sul pannello di controllo. Questo può essere causato dal continuo funzionamento dei pulsanti del sensore a causa di cibo troppo cotto, pentole poste sul pannello del sensore o altri oggetti.

Pulire la superficie o rimuovere l'oggetto o la pentola.

Per cancellare il display "Er03", spegnere e riaccendere il piano cottura.

Limite di tempo operativo

Il piano cottura ha un limite di tempo di funzionamento automatico. Il tempo di funzionamento continuo di ogni zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato.

Il prerequisito è che non si cambi l'impostazione della zona di cottura durante il tempo di funzionamento. Quando il tempo limite di funzionamento ha risposto, la zona di cottura si spegne.

Impostare il livello di cottura	Limite di tempo operativo (ore : min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

Materiali adatti: Acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: Alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.
- Se le pentole non sono adatte, il display mostra [U].

NOTE AGGIUNTIVE PER I PIANI DI COTTURA A INDUZIONE

Non utilizzare mai le zone di cottura con pentole vuote.

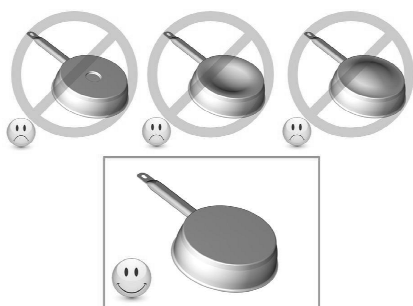
Non mettere mai pentole calde sul controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe essere danneggiata.

Suona

L'elettronica (relè) può causare rumori di commutazione udibili durante il funzionamento. La ventola di raffreddamento può anche essere udibile. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare dopo il completamento della cottura per raffreddare i componenti elettronici. Questi rumori non sono in alcun modo un difetto del piano cottura, piuttosto il piano cottura funziona correttamente.

Le pentole possono produrre rumore e vibrazioni quando sono poste su un piano di cottura a induzione. I rumori dipendono dal tipo di fabbricazione delle pentole e dai livelli di potenza selezionati e possono variare, come ronzii profondi, suoni morbidi e forti fischi, ma anche crepitii. Questi rumori non rappresentano comunque un difetto del piano cottura, anzi il piano funziona perfettamente. Si prega di contattare il produttore del piano cottura.

Pentole



Le pentole con una base curva o rientranze sulla base possono danneggiare permanentemente il piano cottura e portare al difetto dei componenti elettronici.

Attenzione:

Questi casi non sono soggetti a garanzia/garanzia

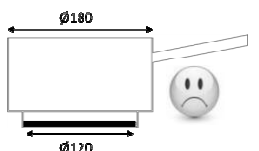
Anche le pentole vendute come "adatte all'induzione" possono avere difetti significativi ed essere la causa di prestazioni scadenti:



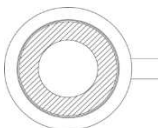
La terra ferromagnetica è troppo lontana dall'induttore



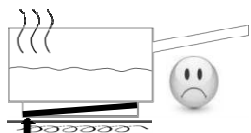
Fondo in alluminio con rivetti ferromagnetici



il diametro del fondo è molto più piccolo del diametro della pentola



Base ferromagnetica confinata in un anello circolare



L'elemento ferromagnetico è stato installato male



Fondo ferromagnetico con rivetti in alluminio

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

1 a 2	Far sciogliere, stemperare, riscaldare	Salsine, burro, cioccolato, gelatina, piatti già pronti
2 a 3	Mettere in ammollo scongelare	Riso, budino, verdura precotta, pesce, prodotti congelati
3 a 4	Cuocere al vapore, rosolare	Pesce, carne, verdura
4 a 5	Cuocere con acqua	Patate lesse, minestre, pasta, verdura fresca
6 a 7	Cuocere a calore moderato	Carne, fegato, uova, salsiccia, spezzatino, arrosto arrotolato, interiora
7 a 8	Cuocere, arrostitire	Patate, involtini, frittate
9	Arrostitire, portare ad ebollizione	Bistecche, frittate acqua
P e " "	Arrostitire, portare ad ebollizione	Notevoli quantità d'acqua

ISTRUZIONI PER LA CURA E IL TRATTAMENTO DELLE SUPERFICI IN VETROCERAMICA

Cura

Rimuovere immediatamente lo sporco, se possibile, in modo che la sporcizia non possa bruciare all'interno.

Rimuovere lo sporco leggero e non fermamente bruciato con un panno umido o con una spugna umida e morbida senza detergente.

Non usare il detersivo, perché il detersivo può lasciare uno scolorimento bluastrò.

A volte le macchie bruciano ostinatamente nel piano di cottura ancora caldo e sono difficili da rimuovere. Un raschietto per vetro può essere usato di solito per rimuovere le macchie. Applicare il raschietto per vetro uniformemente sulla superficie e raschiare con una leggera pressione.

Se non avete un raschietto per vetri a portata di mano, potete anche usare il bicarbonato di sodio. Basta mescolare un po' d'acqua con il lievito in polvere fino a formare una pasta cremosa. Poi applicare la pasta sul piano di cottura in vetroceramica, lasciarla agire per un breve periodo e poi asciugarla di nuovo.

Macchie brillanti e argentate possono essere causate da residui di alluminio di alcune pentole. Le macchie possono essere rimosse con un detergente per vetroceramica dopo che il piano cottura si è raffreddato.

Le macchie di calcare sono causate dall'acqua che bolle o da pentole con una base esterna bagnata. Il calore fa evaporare l'acqua, lasciando macchie di calcare sulla vetroceramica. Le macchie di calcare possono essere rimosse con un detergente per vetroceramica o con aceto dopo che il piano cottura si è raffreddato.

Evitare lo zucchero, la plastica o il foglio di alluminio sulle zone di cottura calde. Queste sostanze si fondono, si attaccano e possono causare crepe, rotture o altri cambiamenti permanenti nella vetroceramica quando si raffredda. Se questo accade comunque, spegnere l'apparecchio e rimuovere queste sostanze mentre è ancora caldo.

Attenzione: le zone di cottura sono calde, c'è il rischio di ustioni!

Non usare mai detersivi abrasivi o smeriglianti, spugne dure, lana d'acciaio o spirali di acciaio inossidabile. I graffi risulteranno.

Possibili cause di graffi

I piani cottura in vetroceramica hanno una superficie molto dura e resistente. In caso di graffi, l'utilizzabilità del piano di cottura in vetroceramica non è limitata.

Come possono verificarsi i graffi:

- Quando si puliscono le verdure, granelli di sabbia o polvere fine finiscono sulla superficie di cottura in vetroceramica. Se una pentola viene poi posta sulla superficie di cottura in vetroceramica, i granelli di sabbia possono causare graffi.
- Pentole o padelle con un fondo non lucidato o danneggiato. Questi possono graffiare i vetri di ceramica.
- Il raschietto per il vetro cede sotto forte pressione o si continua ad usare una lama di raschietto rotta ai bordi.
- La superficie di cottura in vetroceramica si pulisce con spugne dure, lana d'acciaio, con detergenti fortemente abrasivi o con spirali di acciaio inossidabile.

Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di conservazione.

IN CASO DI ANOMALIE

Il piano o le zone di cottura non si accendono

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Il disinserimento si attiva se si dimentica di spegnere una zona di cottura.
- Il distacco di sicurezza si attiva anche se uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

Dopo aver spento il piano, il ventilatore rimane in funzione

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura preliminare automatica non si attiva

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9].

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Vedi voce: "Funzione mantenere al caldo".

Nell'indicatore viene visualizzato [II]

- Vedi voce: "Funzione pausa".

Nell'indicatore viene visualizzato [L]

- Vedi voce: "Funzione Blocco per bambino".

Il pannello di controllo indica [] or [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi. Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [E2] o [EH]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E3]:

- La pentola non è adatta, cambiare la pentola.

Il pannello di controllo indica [E8]:

- La presa d'aria del ventilatore è ostruita, rilasciarla.

Il pannello di controllo indica [E6]:

- La tensione di alimentazione è al di fuori della gamma ammissibile (tensione e/o frequenza). Controllare il collegamento e accendere il piano cottura.

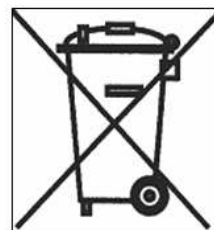
Se non viene visualizzato alcun codice d'errore e l'interfaccia utente non risponde a nessun tasto, controllare la tensione di alimentazione per verificare che non ci siano cavi mancanti, ponticelli mancanti e collegamenti errati a 400 V.

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

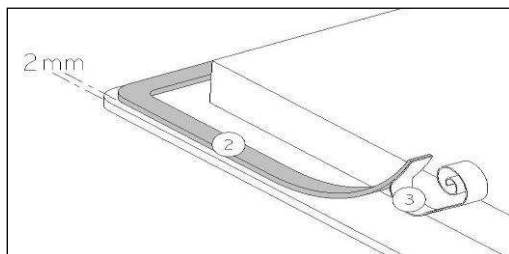


ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione

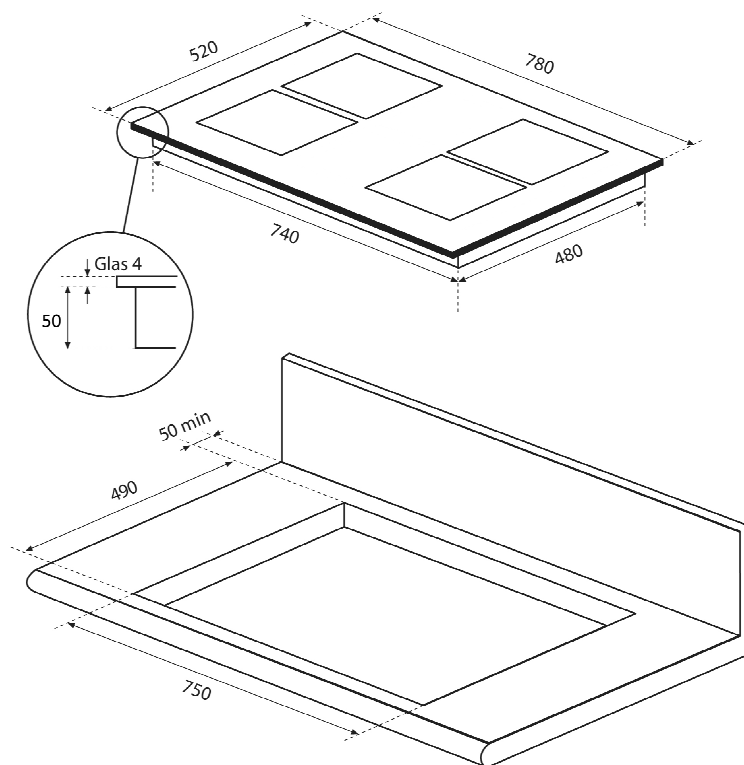
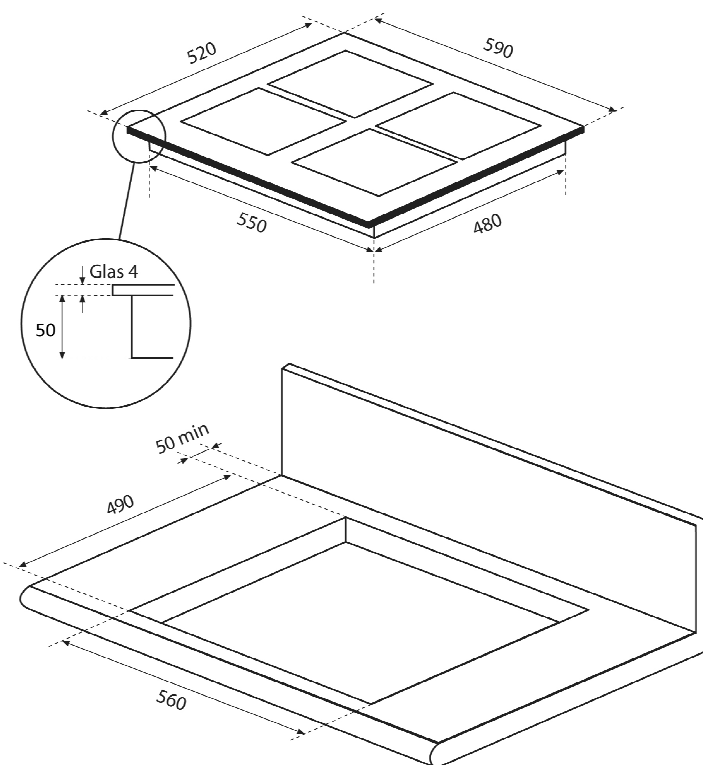


Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Inserimento – installazione

- Le impiallacciature sotto il piano di lavoro devono essere lavorate con un adesivo resistente al calore (100 °C).
- Le rifiniture delle estremità delle pareti devono essere resistenti al calore.
- Questo dispositivo è conforme al tipo Y (IEC 33-2-6) per quanto riguarda la protezione contro i rischi di incendio. Solo le unità di questo tipo possono essere installate su un lato di armadi o pareti alte adiacenti.
- La distanza tra l'intaglio e un muro e/o un mobile deve essere di almeno 50 mm.

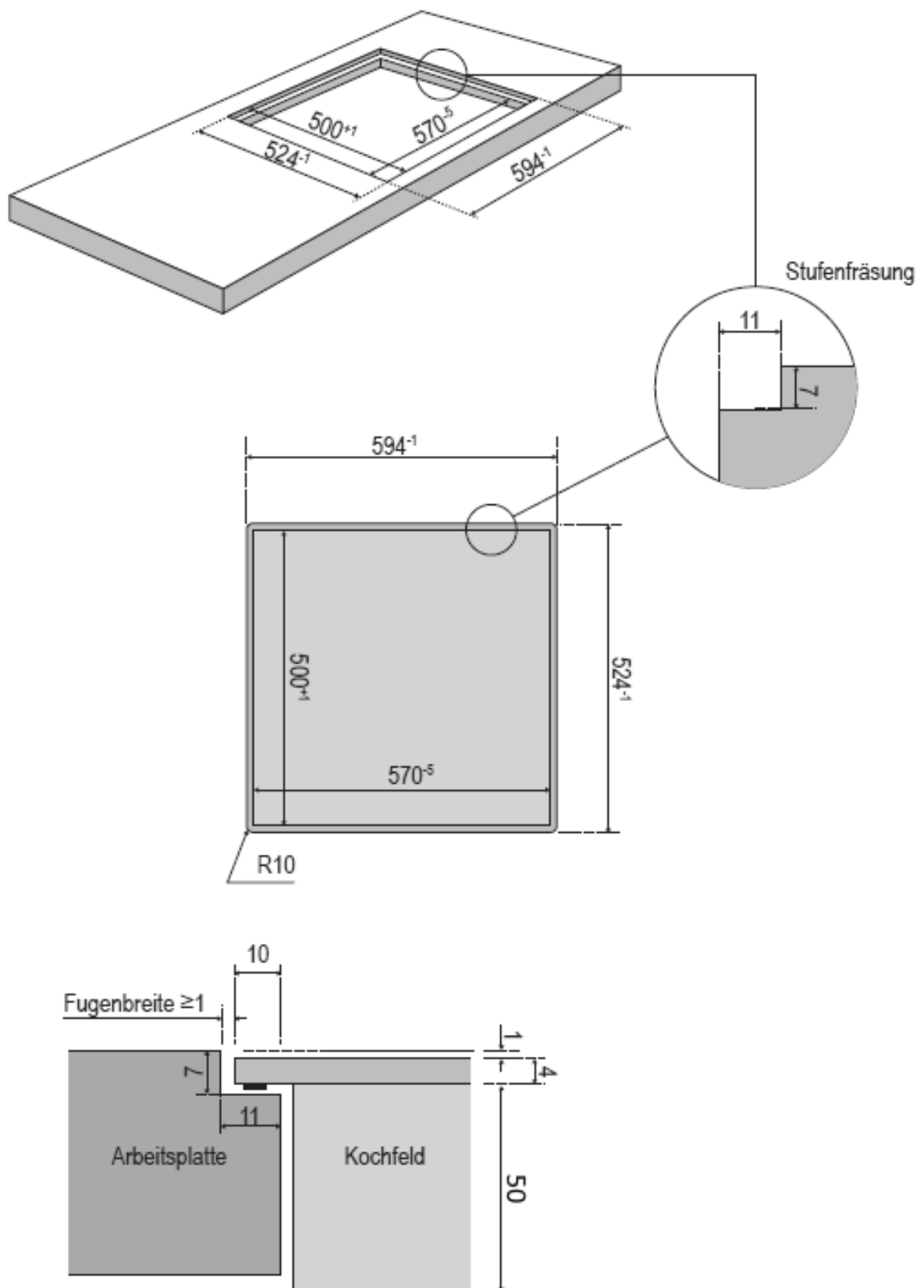
Dimensioni di installazione:



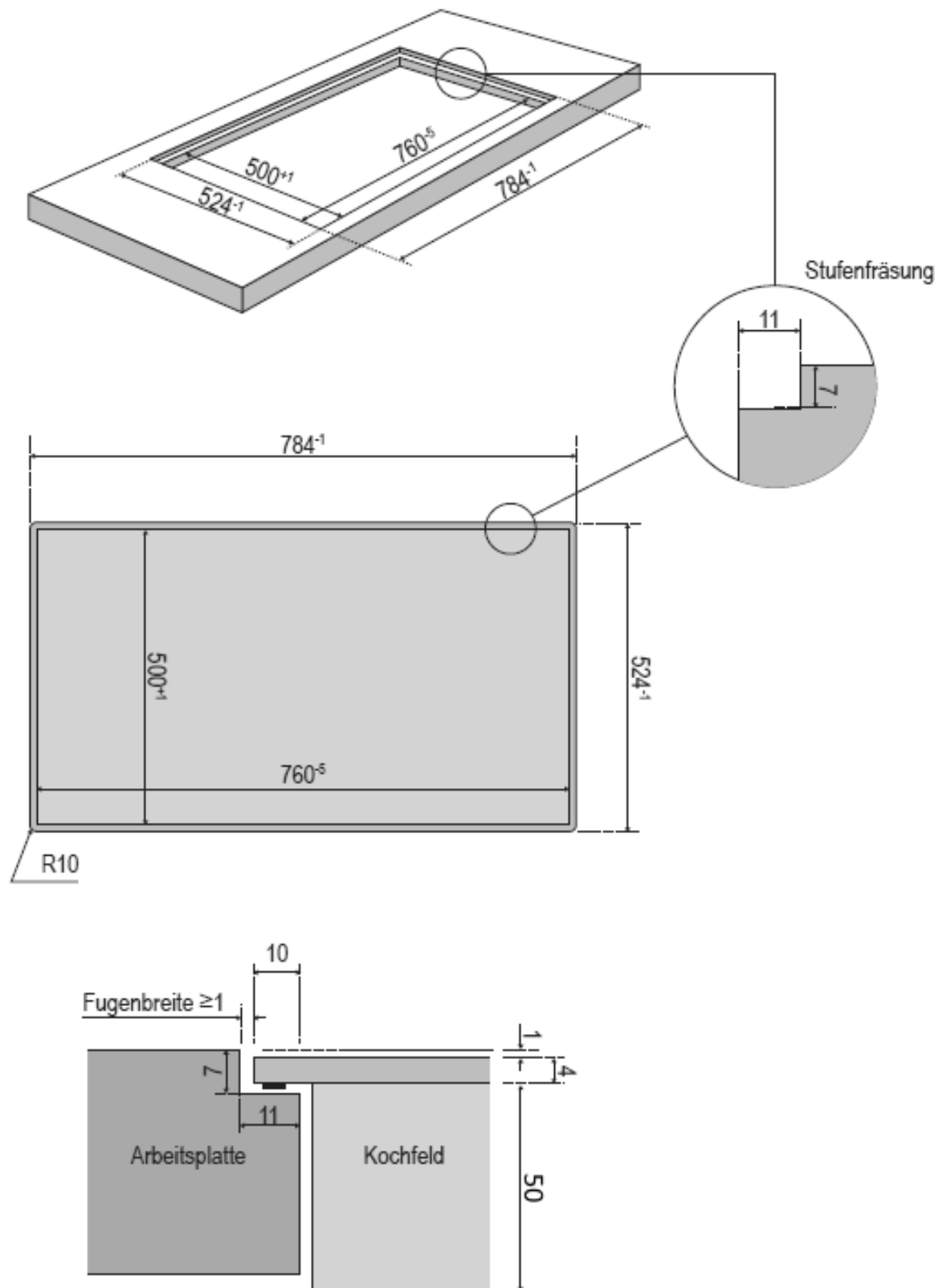
Riferimento	Dimensione del taglio	Dimensione del vetro	Spessore del vetro	Raggio d'angolo
FLI 2064 60	560 x 490 mm	590 x 520 mm	4 mm	8 mm
FLI 2084 80	750 x 490 mm	780 x 520 mm	4 mm	8 mm

Disegno quotato montaggio ad incasso

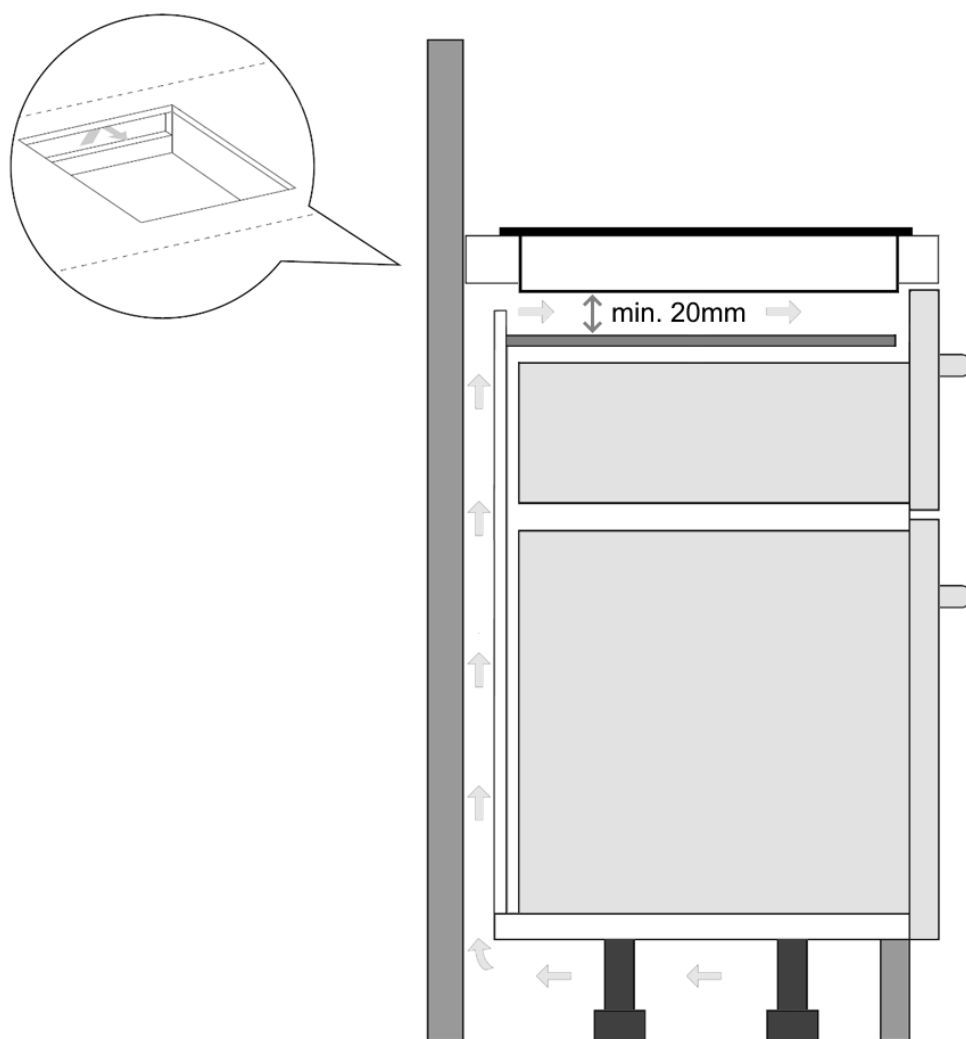
FLI 2064 60



FLI 2084 80



- Il ritaglio deve essere sigillato con una vernice speciale, gomma siliconica o resina da colata per evitare che il piano di lavoro si gonfi a causa dell'umidità. Assicurarsi che il nastro sigillante fornito sia applicato con cura.
- Il piano cottura non deve essere installato sopra cucine senza ventilatore, lavastoviglie, lavatrici o asciugatrici.
- Se c'è un cassetto sotto il piano cottura, non si possono conservare oggetti infiammabili, ad esempio bombolette spray, nel cassetto.
- Bisogna assicurarsi che il cavo di collegamento del piano cottura non sia sottoposto a carichi meccanici dopo l'installazione, ad esempio con un cassetto.
- Per ottenere una ventilazione sufficiente dell'elettronica nel piano cottura, è necessario uno spazio d'aria di 20 mm sotto il pozzetto. Un'intercapedine d'aria sul lato anteriore dei mobili della cucina non è necessaria.
- I ripiani intermedi sono necessari solo per i piani cottura Oranier se un cassetto è installato sotto il piano cottura. Il ripiano intermedio può essere rimosso solo con attrezzi. La distanza dal ripiano intermedio alla parte inferiore del piano cottura deve essere di almeno 20 mm. Questa distanza può essere ridotta a 15 mm se si dà un ulteriore passaggio d'aria di 120 cm², ad esempio attraverso :
 - Perforazioni nel fondo intermedio.
 - e/o rimozione della parete posteriore della base all'altezza del piano cottura.
 - e/o un'uscita d'aria è prevista sotto il piano di lavoro sul lato anteriore della base.



CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettieria.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omnipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz

Collegare sempre il cavo di terra.

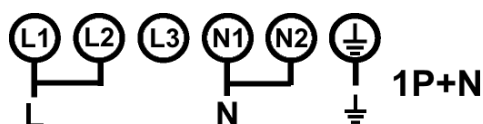
Rispettare il diagramma di connessione.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase +N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

Connessione del piano cottura:

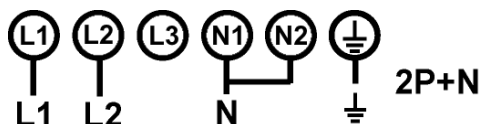
Connessione monofase 230V~ 1P+N



Posizionare un ponte di poli tra il terminale L1 e L2, e un ponte di poli tra il terminale N1 e N2.

Collegare il cavo di messa a terra al terminale designato, il conduttore neutro N al terminale N1 o N2 e la fase L al terminale L1 o L2.

Connessione bifase 400V~ 2P+N



Posizionare un ponte di poli tra il terminale N1 e N2.

Collegare il cavo di messa a terra al terminale designato, il conduttore neutro al terminale N1 o N2, la fase L1 al terminale 1 e la fase L2 al terminale 2.

Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.
4 settimane dopo l'installazione, assicurarsi di serrare le viti nella morsettiera.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa

Il conduttore di protezione deve essere dimensionato abbastanza a lungo da essere sottoposto a una sollecitazione di trazione solo dopo i nuclei portatori di corrente del cavo di collegamento in caso di guasto alla tensione.

In caso di danni, il cavo di collegamento deve essere sostituito con un nuovo cavo di collegamento dal produttore o dal suo servizio clienti.

Attenzione! Un collegamento errato può distruggere l'elettronica di potenza.
Testare il piano cottura immediatamente dopo l'installazione

Il vostro piano cottura è dotato di un circuito di sicurezza che protegge da un collegamento errato per 30 minuti. Si prega di controllare immediatamente dopo l'installazione se il piano cottura funziona correttamente.

Se il piano cottura non si accende, controllare immediatamente i collegamenti su entrambi i lati del cavo di collegamento (assegnazione dei cavi, ponti terminali, viti). Se il piano cottura rimane sotto una sovratensione di 400V per più di 30 minuti (ad esempio se P e N sono mescolati nel caso di collegamenti 2P+N), si possono verificare danni permanenti all'elettronica che non sono coperti dalla garanzia.



ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger