

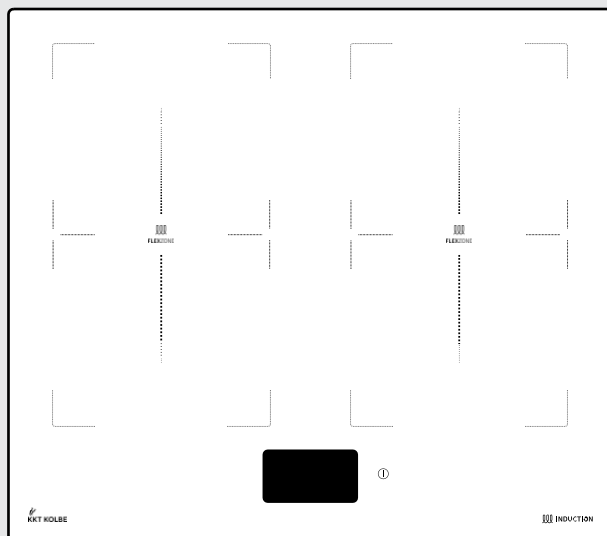
Manuale d'uso

per il vostro piano di cottura a induzione

Manuale d'uso
Lingua inglese



Modello: **IND5905TFT**



Grazie per la fiducia e complimenti per aver acquistato il vostro piano cottura a induzione della serie limitata KKT KOLBE Technical Edition!

Ora siete in possesso di un oggetto assolutamente unico, perché ogni piano cottura di questa gamma ha una propria numerazione! Il numero univoco è riportato sulla targhetta metallica applicata all'apparecchio.

Ci auguriamo che il vostro nuovo piano cottura sia di vostro gradimento! Tuttavia, prima di disimballare l'apparecchio, ~~legge~~ ^{leggete} attentamente questo manuale! Esso contiene importanti informazioni sulla sicurezza dell'installazione, dell'uso e della manutenzione, nonché importanti avvertenze sull'uso dell'apparecchio.

Contrassegnare i passaggi importanti, conservare il manuale in un luogo in cui sia possibile consultarlo in qualsiasi momento e consegnarlo ad altri utenti e all'installatore dell'apparecchio.

Ci riserviamo il diritto di apportare le modifiche necessarie all'apparecchio e/o al manuale nell'interesse della facilità d'uso, della protezione dell'utente e della sicurezza.
meglio soddisfare l'attuale standard tecnico.

La versione più recente del manuale d'uso e altri dati, documenti e informazioni sono disponibili sulla pagina del prodotto in questione o nella sezione "Domande e risposte" del nostro negozio online www.kolbe.de.

Avete scelto un buon apparecchio che vi servirà per molti anni se gestito e mantenuto correttamente.

In caso di reclami nonostante il nostro accurato controllo di qualità, vi invitiamo a contattare il nostro servizio clienti interno. Saranno lieti di aiutarvi.

Per garantire una procedura agevole in caso di domande, si consiglia di annotare il numero di serie a 20 cifre dell'apparecchio nel campo corrispondente. Il numero di serie è riportato sulla targhetta dell'apparecchio o sull'imballaggio.

Il vostro team KKT KOLBE

Numero di serie del dispositivo:



KKT KOLBE

Manuale d'uso

Piano cottura a induzione da incasso, modello:
IND5905TFT versione 1.0

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG KKT
KOLBE è un marchio registrato.

Contenuti

Importanti istruzioni di sicurezza	4
Ulteriori note e simboli	17
1. Panoramica dei prodotti.....	21
1.1 Proprietà e struttura del dispositivo	
1.2 Attrezzature e altre caratteristiche	
2. Funzionalità e utilizzo del dispositivo	24
2.1 Come funziona il piano cottura a induzione	
2.2 Possibile rumore di funzionamento	
3. Note prima dell'uso	26
3.1 Le pentole adatte e il loro utilizzo	
3.2 Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio	
3.3 Messa in funzione del piano cottura	
4. Funzionamento, impostazione e utilizzo	30
4.1 Note sull'uso del comando a sfioramento	
4.2 Pannello di controllo e display	
4.3 Funzionamento e impostazioni generali	
4.4 La funzione booster	
4.5 La funzione di mantenimento in caldo	
4.6 La funzione flex zone	
4.7 La funzione BBQ (zone flessibili - funzione grill)	
4.8 La funzione timer	
4.9 La funzione di pausa	
4.10 Il lucchetto a chiave/il lucchetto per bambini	
4.11 Il piano cottura - menu impostazioni	
5. Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione	47
6. Pulizia e manutenzione.....	53
7. Risoluzione dei problemi.....	56
7.1 Problemi, possibili cause e soluzioni	
7.2 Codici di errore	
8. Montaggio e installazione	61
8.1 Note importanti e requisiti di installazione	
8.2 Installazione del piano di cottura nel piano di lavoro	
8.3 Collegamento del piano di cottura all'alimentazione elettrica	
8.4 Installazione di una piastra di protezione sotto il piano di cottura	
9. Dati tecnici	71
Servizio clienti KKT Kolbe	73

Importanti istruzioni di sicurezza

Questo manuale è la base per un utilizzo sicuro del dispositivo!

Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di installarlo e metterlo in funzione!

Il produttore non è responsabile di danni o problemi causati dall'inosservanza delle istruzioni, da un'installazione non corretta o da un uso improprio!

Uso previsto



ATTENZIONE!

Pericolo per la vita e l'incolumità fisica e rischio di danni!

Questo apparecchio può costituire un potenziale pericolo per le persone e per l'ambiente se non vengono soddisfatti i requisiti o le conoscenze per il suo utilizzo!

Per evitare questo inconveniente, osservare le seguenti istruzioni!

- Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni e gli animali domestici a distanza di sicurezza dall'apparecchio!
- L'uso, la pulizia e l'utilizzo di questo apparecchio sono consentiti solo a bambini di età pari o superiore a 8 anni e a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza.

La manutenzione dell'apparecchio non deve essere effettuata se non sotto la supervisione di una persona responsabile della sua sicurezza o se non è stata istruita da quest'ultima sull'uso sicuro dell'apparecchio e ha compreso i pericoli che ne derivano!

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, i suoi componenti o nelle vicinanze dell'apparecchio!
- I bambini o gli animali domestici che salgono sul piano di cottura possono subire gravi lesioni!
Non conservare oggetti di interesse per bambini o animali sopra o dietro l'apparecchio!
- L'apparecchio è progettato per l'uso privato in un ambiente domestico ed è destinato alla preparazione, al riscaldamento e al mantenimento in caldo di cibi e bevande. Utilizzatelo solo per lo scopo previsto!
- Il dispositivo è destinato all'uso fino a un'altitudine massima di 2000 metri sul livello del mare!
- L'apparecchio non è previsto per il funzionamento tramite un telecomando separato o per il funzionamento tramite un timer esterno!
- Per la preparazione dei cibi utilizzate sempre pentole resistenti al calore e adatte ai piani di cottura a induzione!

- Quando si utilizza il piano di cottura per la prima volta, è possibile che si sviluppino odori e lievi vapori.
Si tratta di un fenomeno normale e innocuo. Mantenere la stanza ben ventilata,
fino all'evaporazione (max. 30 min.).
- Gli apparecchi elettrici inutilizzati ~~representano~~ un rischio per la sicurezza!
Non lasciare l'apparecchio acceso inutilizzato e scollegarlo dalla rete elettrica se non lo si usa per un periodo prolungato!

Avvertenze generali



ATTENZIONE!

Rischio di morte e di lesioni!

- Questo dispositivo è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, se si dispone di un pacemaker o di un altro impianto elettrico (ad esempio, pompe per l'insulina), consultare il medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare il dispositivo,
per evitare che venga influenzato dal campo elettromagnetico dell'apparecchio!
La mancata osservanza di queste istruzioni può essere ~~causa~~ di morte!

- L'installazione e la messa in funzione di questo apparecchio devono ~~essere eseguite~~ esclusivamente da un elettricista qualificato, con l'ausilio di strumenti adeguati e nel rispetto delle norme e degli standard vigenti, nonché delle relative istruzioni contenute nel presente manuale!
A tal fine, scollegare il dispositivo dall'alimentazione!
Le persone non qualificate corrono il rischio di scosse elettriche e lesioni potenzialmente letali!
L'installatore è responsabile del corretto funzionamento in loco.
- L'uso di dispositivi difettosi o danneggiati può ~~essere~~ molto pericoloso!
Prima dell'uso, assicurarsi che il prodotto e i suoi componenti ~~siano~~ in condizioni complete e perfette!
In caso di malfunzionamento o danneggiamento, non utilizzare il dispositivo, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o personale adeguatamente qualificato!
- Tenere tutti i materiali di imballaggio, gli accessori di montaggio e le piccole parti fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici!
Possono essere molto pericolosi se, ad esempio, vengono tirati sopra la testa o ingoiati!

- Le riparazioni, le modifiche o la manutenzione dell'apparecchio effettuate da persone non qualificate possono comportare il rischio di scosse elettriche e incendi!

Questi interventi possono essere eseguiti solo da personale specializzato adeguatamente qualificato, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza applicabili, comprese le istruzioni del presente manuale, e l'apparecchio deve essere ~~collegato~~ dall'alimentazione elettrica!

Non tentare mai di modificare da soli i componenti, i cavi o le spine dell'apparecchio e non smontare alcuna parte dell'apparecchio, a meno che non sia espressamente indicato in questo manuale!

L'apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente!

- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni!
Prestare la dovuta cautela durante la manipolazione e proteggersi se necessario,
Ad esempio con i guanti da lavoro!
- Utilizzare i raschietti per la pulizia del piano cottura solo con estrema cautela e tenerli al sicuro e fuori dalla portata dei bambini per evitare lesioni!



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

- Per evitare scosse elettriche e danni, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica durante l'installazione, la manutenzione o altri interventi e spegnerlo prima della pulizia!
- Prima dell'uso, verificare se i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchio (in particolare la tensione in V e la frequenza in Hz) ~~sono~~ compatibili con le condizioni locali! In caso contrario, restituire l'apparecchio al punto vendita!
In caso di dubbi, contattare il proprio fornitore di energia elettrica.
- L'installatore deve assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a un impianto di messa a terra intatto, in conformità a tutte le normative vigenti, e che sia installato un sezionatore facilmente accessibile e testato.
È presente un interruttore (fusibile) con un'ampiezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm, che ~~consente~~ di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica, se necessario!
- Le modifiche al sistema di alimentazione possono ~~essere effettuate~~ solo da un elettricista certificato!
Per le persone non qualificate sussiste il rischio di scosse elettriche potenzialmente letali!

- Non utilizzare prese multiple o cavi di prolunga per collegare il piano di cottura! Questi non garantiscono la sicurezza necessaria!
- Evitare sempre il contatto di liquidi o umidità con parti sotto tensione! Ciò può causare un cortocircuito o una scossa elettrica!
Non utilizzare detergenti ad alta pressione o getti di vapore per pulire l'apparecchio!
- Per evitare possibili scosse elettriche dovute a dispersioni di corrente, non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o umide e indossare le scarpe durante il funzionamento!



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

- Le parti dell'apparecchio, le pentole e gli utensili possono ~~essere~~ molto caldi, anche dopo il funzionamento!
Per evitare ustioni, tenere lontano dall'apparecchio tutte le parti del corpo, gli indumenti, ecc.
mantenere sempre una distanza di sicurezza dalle superfici calde e tenere i bambini lontani dall'apparecchio, finché l'indicatore di calore residuo non si è spento!
Assicurarsi che i manici metallici delle pentole e degli utensili non sporgano sulle zone di cottura in funzione e proteggersi dal calore.
se necessario, con guanti da forno o guanti da cucina!

Tenete presente che i tessuti bagnati o umidi conducono meglio il calore e possono causare ustioni!

- Per evitare il rischio di rovesciare i cibi caldi, non utilizzare pentole deformate o instabili e assicurarsi che i manici non sporgano oltre il bordo del piano di lavoro!
- Prestare attenzione agli oggetti metallici magnetizzabili indossati sul corpo, poiché durante l'uso possono surriscaldarsi in prossimità del campo di cottura! I gioielli in oro e argento non sono interessati.
- Non collocare oggetti metallici come posate o coperchi sul piano di cottura, perché potrebbero riscaldarsi a causa dell'induzione!

 ATTENZIONE!
Pericolo di incendio!

- Il piano di cottura può diventare molto caldo durante il funzionamento!
Rispettare rigorosamente le distanze di sicurezza e le istruzioni indicate nel presente manuale! Non installare l'apparecchio dietro un'anta di un mobile o simili per evitare il rischio di incendio dovuto al surriscaldamento!
- Non lasciare mai il piano cottura incustodito quando è in funzione! I cibi possono bollire, bruciare, provocare fumi nocivi o prendere fuoco!

Gli alimenti riscaldati, in particolare quelli contenenti grassi, oli o alcol, possono incendiarsi rapidamente! Pertanto, riscaldateli il più lentamente possibile!

- In caso di incendio, interrompere l'alimentazione elettrica e soffocare accuratamente le fiamme con un coperchio, una coperta antincendio o simili! Non spegnere mai l'olio o il grasso bruciati con acqua! Dopo lo spegnimento, far controllare l'apparecchio da un tecnico qualificato!
- Non riscaldare contenitori o barattoli sigillati sul piano cottura! Questi possono esplodere a causa della pressione eccessiva creata durante il riscaldamento!
- Non utilizzare sul piano di cottura oggetti non ignifughi e non coprire l'apparecchio con tessuti, ad esempio, per proteggerlo! Questi possono prendere fuoco, fondersi, deformarsi o danneggiarsi quando il piano di cottura è acceso o in funzione, soprattutto se si utilizzano contemporaneamente oggetti metallici! Tenere anche gli elettrodomestici e i loro cavi a una distanza di sicurezza dal piano di cottura!
- Per evitare pericoli, spegnere le zone di cottura e il piano cottura quando non vengono utilizzati! A tale scopo, utilizzare il pulsante di accensione/spegnimento e non affidarsi alla disattivazione automatica dovuta al mancato rilevamento delle pentole!

- Residui di cibo, grasso e altri residui possono incendiarsi, bruciare o provocare fumi nocivi! Prima di ogni utilizzo, rimuovere la sporcizia grossolana dagli utensili e dal piano di cottura!
- Non conservare materiali altamente infiammabili o esplosivi vicino al piano di cottura per evitare il rischio di incendio dovuto all'aumento della temperatura ambiente durante il funzionamento!

ATTENZIONE!



Rischio di danni

e le menomazioni funzionali

con possibili rischi per la vita e l'incolumità fisica!

Tenere presente che un danno o un difetto dell'apparecchio può essere molto pericoloso e può causare scosse elettriche o lesioni!

Per evitare questo inconveniente, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio e di protezione per il trasporto siano stati rimossi per evitare danni durante il funzionamento, ad esempio a causa di bruciature o fusioni!
- Quando il piano di cottura è in funzione, intorno ad esso si generano calore e umidità che, a lungo andare, possono danneggiare le superfici!

Per evitare questo inconveniente, attenersi scrupolosamente a tutte le istruzioni di questo manuale relative all'installazione e alla manipolazione!

Assicuratevi che la stanza sia ben ventilata!

Utilizzare le opzioni previste o installare un sistema di aspirazione, se necessario.

(ad esempio, un cofano estraattore)!

- Non installare il piano di cottura in un ambiente con temperature elevate, vicino a un fornello a gas o a un fornello a paraffina!
- Non versare liquidi freddi sul piano di cottura quando la superficie è calda!
Lo shock termico che ne deriva può danneggiare l'apparecchio!
- Per evitare di danneggiare la superficie di cottura, fare attenzione a non toccarla con gioielli, oggetti appuntiti o taglienti o utensili da cucina e utilizzare solo pentole con fondo pulito e liscio!
Sollevare le pentole per spostarle per evitare graffi o segni di abrasione!
- Assicurarsi che vi sia una distanza sufficiente tra il piano di cottura, il pannello di controllo e il bordo del piano di cottura per evitare danni da calore!

- Non riscaldare la pentola senza contenuto e assicurarsi che non bolla a vuoto! Ciò può deformare il fondo della pentola e danneggiare la superficie del piano di cottura a causa del trasferimento di calore!
- Non utilizzare l'apparecchio come piano di appoggio o di lavoro! Non collocare oggetti pesanti e fare attenzione a non farli cadere!
- Lo sporco e i residui di cibo possono danneggiare il piano di cottura e i suoi componenti.
nel corso del tempo!
Tenetelo sempre pulito! In particolare, rimuovete sempre immediatamente le macchie di zucchero per evitare che si depositino!
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire il piano di cottura, perché potrebbero danneggiare la superficie, soprattutto nella zona del pannello di controllo!
Seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione nel capitolo corrispondente!
- Tenere gli oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o i dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) lontano dal piano di cottura, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico dell'apparecchio!

- Non riscaldare la pentola senza contenuto e assicurarsi che non bolla a vuoto! Ciò può deformare il fondo della pentola e danneggiare la superficie del piano di cottura a causa del trasferimento di calore!
- Non utilizzare l'apparecchio come piano di appoggio o di lavoro! Non collocare oggetti pesanti e fare attenzione a non farli cadere!
- Lo sporco e i residui di cibo possono danneggiare il piano di cottura e i suoi componenti.
nel corso del tempo!
Tenetelo sempre pulito! In particolare, rimuovete sempre immediatamente le macchie di zucchero per ~~evitare~~ ^{evitare} depositi!
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire il piano di cottura, perché potrebbero danneggiare la superficie, soprattutto nella zona del pannello di controllo!
Seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione nel capitolo corrispondente!
- Tenere gli oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o i dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) lontano dal piano di cottura, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico dell'apparecchio!

Ulteriori informazioni e simboli

In questo manuale

Simboli di pericolo e informazioni



Avvertenza di pericolo per le persone e di danni Leggere con particolare attenzione le istruzioni di sicurezza contrassegnate da questo simbolo e comportarsi di conseguenza. in conformità con le istruzioni per evitare pericoli. Trasmettere queste istruzioni agli altri utenti e all'installatore.

Classificazione dei pericoli mediante l'uso di parole segnale combinate:

ATTENZIONE!

Indica una situazione di pericolo che potrebbe causare morte o gravi lesioni, se non viene evitato.

ATTENZIONE!

Indica una situazione di pericolo che può provocare lesioni lievi o moderate, se non viene evitato.

ATTENZIONE!

Indica una situazione che potrebbe danneggiare il prodotto o gli oggetti nelle sue vicinanze, se non viene evitato.



Informazioni e suggerimenti

Seguire le istruzioni contrassegnate da questo simbolo vi fornirà informazioni utili, renderà più semplice la relativa procedura e potrà evitarvi molti problemi.

Nota sulle illustrazioni

Le illustrazioni contenute in questo manuale sono solo a scopo illustrativo e possono talvolta differire leggermente nell'aspetto.

Dispositivo, componenti e accessori

Simboli sulle parti dell'apparecchio, sugli accessori, ecc.

I seguenti simboli presenti sull'apparecchio, sui suoi componenti e sugli accessori indicano informazioni importanti per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

Non rimuoverli o danneggiarli, garantire sempre una buona visibilità e sostituire i simboli danneggiati!



Avviso di pericolo generale!

C'è un potenziale pericolo! Comportarsi con la dovuta cautela.



Attenzione alla superficie calda!

Il prodotto potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento e causare lesioni e danni.

Non toccarlo finché non si è raffreddato e mantenere le distanze consigliate intorno all'apparecchio, come descritto in questo manuale.



Attenzione alla tensione elettrica!

Alcuni componenti del prodotto sono disponibili durante e anche dopo il funzionamento in condizioni di tensione pericolose per la vita! Assicurarsi di non entrare in contatto con questi elementi e, se necessario, adottare misure di protezione adeguate.



Seguire le seguenti istruzioni per l'uso

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare il prodotto e trasmettere le informazioni pertinenti agli altri utenti e all'installatore.



Conformità UE

Il prodotto soddisfa i requisiti UE applicabili in materia di sicurezza, protezione dell'ambiente e tutela della salute.

Protezione ambientale e smaltimento

Nota sulla tutela dell'ambiente attraverso il risparmio energetico

- Seguire le raccomandazioni d'uso e le pentole riportate in questo manuale per risparmiare energia utilizzando l'apparecchio in modo efficiente e contribuendo così a proteggere l'ambiente.

Simboli informativi per lo smaltimento



Nessuno smaltimento nei rifiuti domestici (etichettatura WEEE)

Il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto indifferenziato! Portarlo in un centro di riciclaggio per il riutilizzo e il riciclaggio.

Centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Far rimuovere il cavo da un elettricista qualificato.



Materiale riciclabile (nastro di Möbius)

Separare i componenti del prodotto per tipo dai rifiuti residui e smaltirli in conformità alle normative locali.



Materiale riciclabile (simbolo Triman)

Separare il prodotto o i suoi componenti dai rifiuti residui per smaltirli secondo le istruzioni di differenziazione allegate.

Informazioni generali sullo smaltimento

- Uno smaltimento improprio può mettere in pericolo l'ambiente e la salute umana! Contribuite a evitare potenziali pericoli assicurandovi che il prodotto e il suo imballaggio siano smaltiti correttamente! Ciò può valere anche per lo smaltimento di vecchi apparecchi.
- L'apparecchio non deve ~~essere~~ smaltito con i rifiuti domestici! Riportarlo tramite il venditore, il produttore o le aziende di smaltimento locali competenti.
- Per disinstallare il dispositivo, invertire le fasi di installazione descritte in questo manuale.
Per aprire il piano di cottura, è necessario che le viti o i fermi posti lungo tutto il bordo superiore della base vengano allentati da un tecnico qualificato.
- I materiali di imballaggio utilizzati sono stati accuratamente selezionati e dovrebbero essere riciclati per ridurre il consumo di materie prime e i rifiuti. Separateli per tipo e smaltiteli di conseguenza.
- Ulteriori informazioni sui metodi di smaltimento e di riciclaggio attuali possono essere ottenute presso le autorità locali o l'azienda di smaltimento dei rifiuti.

Note sul trasporto del dispositivo

Se è necessario trasportare l'apparecchio dopo il disimballaggio o in un secondo momento, osservare le seguenti istruzioni, per evitare danni:

- Conservare la confezione originale del prodotto e trasportare sempre il dispositivo imballato nello stesso modo in cui è stato consegnato.
Rispettare l'etichettatura! Se non è presente la confezione

originale:

- Fissare tutte le parti sciolte / rimovibili in modo che non possano toccarsi.
- Evitare gli urti con l'apparecchio e i suoi componenti e, se necessario, adottare misure di protezione adeguate.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia in posizione orizzontale durante il trasporto e quando lo si posa.

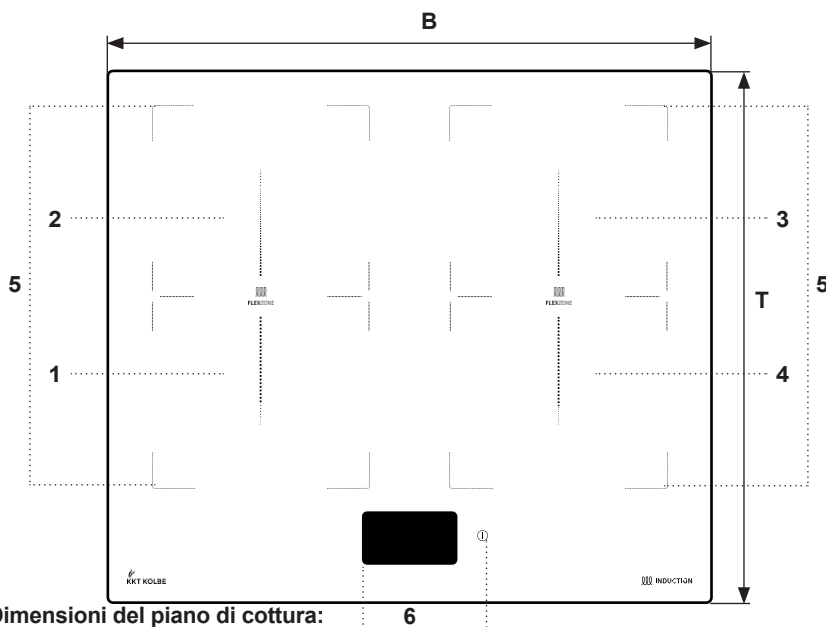
Note sulla conservazione

Se è necessario conservare l'apparecchio per un certo periodo di tempo, Osservare le seguenti istruzioni per evitare danni:

- Se possibile, imballare l'apparecchio insieme ai sacchetti di essiccante nel cartone originale o in un imballaggio simile. e sigillarli con nastro adesivo.
- Scegliere un luogo di stoccaggio asciutto e pulito.
- Assicurarsi che sia in posizione orizzontale.
- Non caricare l'imballaggio.
- Conservare l'apparecchio solo per il tempo strettamente necessario.
- Per evitare possibili corrosioni, non conservare l'apparecchio in prossimità di sostanze chimicamente aggressive o corrosive.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio non presenti danni visibili durante il periodo di stoccaggio e, se necessario, sostituire l'imballaggio.

1. Panoramica del prodotto

1.1 Proprietà e struttura del dispositivo



Dimensioni del piano di cottura:

B Larghezza 590 mm

a:

T Profondità 520 mm

ità:

Altezza 56 mm

Dimensioni e specifiche di potenza delle zone di cottura a induzione:

1	Zona di cottura 1:	Ø 190 mm	1800 W / Booster 2100 W
2	Zona di cottura 2:	Ø 190 mm	1800 W / Booster 2100 W
3	Zona di cottura 3:	Ø 190 mm	1800 W / Booster 2100 W
4	Zona di cottura 4:	Ø 190 mm	1800 W / Booster 2100 W
5	Zone flessibili (zone 1+2 / 3+4):	210 × 390 mm	3000 W / booster 3400 W

Pannello di controllo (touch control)

5 Pulsante di accensione/spegnimento e touchscreen

TFT;

Descrizione e funzionamento vedi capitolo corrispondente

1.2 Attrezzature e altre caratteristiche

- Piano cottura a induzione autosufficiente da 59 cm con potenza di 7,2 kW
- 4 zone di cottura + 2 zone flex, regolabili a 9 livelli
- Vetroceramica facile da pulire
- TFT - Touchscreen
- Pulsante del sensore



Piano cottura unico dell'edizione tecnica limitata KKT KOLBE

Il piano di cottura ha un sistema di numerazione unico, che è visibile sulla piastra metallica del piano di cottura.

Funzioni selezionabili

(Per il funzionamento vedere il capitolo corrispondente)

- **Booster (riscaldamento rapido):**
Massimizzazione delle prestazioni a breve termine di zone di cottura selezionate
- **Mantenere il calore:**
Ottimizzazione delle prestazioni di zone di cottura selezionate per mantenere i cibi caldi
- **Zone flessibili:**
Interconnessione di zone di cottura selezionate in fila per una libera ed efficiente collocazione e distribuzione delle pentole
- **Funzione barbecue:**
Ottimizzazione delle prestazioni di zone flex selezionate per la preparazione di piatti alla griglia
- **Funzione timer:**
Arresto automatico del funzionamento delle zone di cottura selezionate dopo un periodo di tempo prestabilito
- **Funzione di pausa:**
Pausa e ripresa del funzionamento di tutte le zone di cottura
- **Serratura a chiave / blocco bambini:**
Disattivazione di tutti gli elementi di comando, ad eccezione dei pulsanti di accensione e spegnimento.

Funzioni automatiche

• Monitoraggio del campo magnetico /

Rilevamento automatico delle pentole adatte all'induzione Se si utilizzano pentole non adatte (vedere "Pentole adatte e loro utilizzo") o si appoggiano piccoli oggetti (ad es. posate, chiavi...) sul piano di cottura, passa l'apparecchio in standby dopo un minuto.

Se entro 2 minuti dall'avvio di una zona di cottura non viene registrata alcuna pentola adatta all'induzione, questa zona si spegne automaticamente (sul display della zona di cottura lampeggia una pentola). In questo modo si evitano i problemi di funzionamento e le radiazioni magnetiche incontrollate che potrebbero verificarsi quando si utilizzano stoviglie non compatibili con l'induzione o quando una zona di cottura è vuota.



• Protezione dal surriscaldamento

Una ventola incorporata raffredda il piano di cottura a induzione durante e subito dopo il funzionamento. Inoltre, un sensore di temperatura incorporato monitora la temperatura all'interno del piano di cottura per evitare danni all'apparecchio. Se la temperatura diventa troppo alta, il piano cottura si spegne automaticamente.

• Avviso di calore residuo

Se una zona di cottura è in funzione da tempo ed è ancora troppo calda per essere toccata, ciò viene segnalato dall'indicazione "Caldo". viene segnalato sul display della zona di cottura corrispondente. Quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura, il display scompare. Lasciare il display acceso fino allo spegnimento dell'avviso di calore residuo!

L'indicatore di calore residuo può essere utilizzato anche per risparmiare energia: Se si desidera riscaldare più pentole, utilizzare una zona il cui indicatore di calore residuo è ancora attivo.



• Spegnimento automatico

Per la vostra sicurezza e, ad esempio, per evitare che le zone di cottura si dimentichino di spegnersi, si spengono automaticamente dopo un tempo prestabilito:

Livello di potenza	Tempo di spegnimento automatico
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9 / Tenere in caldo	2 h
Pausa	30 min

2. Funzionalità e utilizzo del dispositivo

2.1 Come funziona il piano cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnica di cottura sicura, moderna, efficiente ed economica.

Attraverso oscillazioni elettromagnetiche (1), dalle serpentine a induzione sotto le zone di cottura sono generati (2), il calore richiesto per la cottura è generato direttamente nel fondo metallico delle pentole e non indirettamente riscaldando il piano di cottura.

Il piano di cottura in vetroceramica (3) si scalda solo perché viene riscaldato dalle pentole.

Rispetto ad altri tipi di piani di cottura, questo riduce notevolmente il tempo di ebollizione e non si verifica alcuna dispersione di calore.

I cibi troppo cotti non bruciano facilmente, che facilita anche la pulizia e la manutenzione.

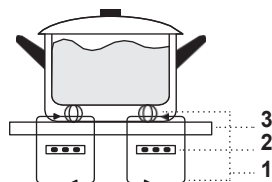
Il processo di riscaldamento non è direttamente riconoscibile sulla zona di cottura, come avviene ad esempio con le serpentine.

Prestare invece attenzione al display della zona di cottura corrispondente.

Se le pentole vengono rimosse dalla zona di cottura o non soddisfano i requisiti necessari (vedere "Pentole adatte e loro utilizzo"), il campo elettromagnetico cambia; viene attivato il rilevamento automatico delle pentole e la zona di cottura corrispondente viene disattivata (per una descrizione dettagliata, vedere i relativi paragrafi "Apparecchiatura..." e "Funzionamento generale").

Ciò significa che di solito non c'è il rischio che una zona di cottura rimanga accidentalmente accesa.

Tuttavia, spegnere le zone di cottura interessate o il piano di cottura utilizzando i pulsanti corrispondenti, non appena non li si utilizza più.



2.2 Possibile Rumore di funzionamento

Durante e dopo il funzionamento del piano di cottura a induzione, oltre ai segnali acustici del pannello di controllo, possono verificarsi altri rumori; questi sono normali e non indicano un difetto del prodotto:

- Rumore: Funzionamento della ventola di raffreddamento (anche dopo lo spegnimento) **Nota:** Il funzionamento della ventola è necessario per un funzionamento privo di errori. Non scollegare l'apparecchio **dall'** alimentazione elettrica mentre la ventola è in funzione. Per evitare limitazioni funzionali, è necessario garantire una temperatura ambiente adeguata e una buona ventilazione.
- Fare clic qui: Processo di commutazione elettrica
- Um: Rumore di induzione in caso di funzionamento ad alta potenza (Il livello di rumore si riduce o scompare quando si imposta un livello di potenza inferiore)
- Scricchiolii: Rumore di riscaldamento prodotto dalle pentole, che consiste in diversi strati metallici.

3. Note prima dell'uso

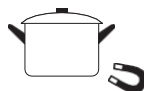
3.1 Le pentole adatte e il loro utilizzo

Per garantire un funzionamento sicuro e senza limitazioni del piano di cottura, utilizzare esclusivamente pentole adatte al funzionamento a induzione (con una base in materiale magnetico a conduzione elettrica).

Al momento dell'acquisto, verificare la presenza di un'etichettatura appropriata (ad esempio, il simbolo della bobina o un simbolo simile).

In generale:

Le pentole magnetiche sono adatte anche all'induzione.



Idoneità all'induzione delle pentole / Utensili per friggere

La percentuale di particelle metalliche magnetiche varia a seconda delle pentole.

Quanto più alta è questa percentuale, tanto maggiore è l'efficienza del riscaldamento a induzione e la garanzia di un funzionamento perfetto, nonché il rilevamento automatico delle pentole sul piano di cottura (si vedano i relativi paragrafi "Apparecchiature..." e "Funzionamento generale...").

Ad esempio, le pentole in acciaio inossidabile non sono di solito o possono essere utilizzati solo in misura limitata se non hanno una composizione speciale adatta all'induzione.

Anche i recipienti in ghisa con una base irregolare o le pentole a induzione di qualità inferiore,

(ad esempio pentole in alluminio con piastra di base magnetica incollata) possono compromettere il funzionamento.



Informazioni generali sull'olio da cucina di alta qualità Utensili per friggere

Il fondo metallico delle pentole si espande quando viene riscaldato. Per questo motivo il fondo di una buona pentola o padella non è mai completamente piatto quando è freddo, ma leggermente curvato verso l'interno (concavo),

in modo che, dopo il riscaldamento, si appoggi sulla superficie del piano di cottura e consenta un riscaldamento efficiente.

Uso corretto delle pentole

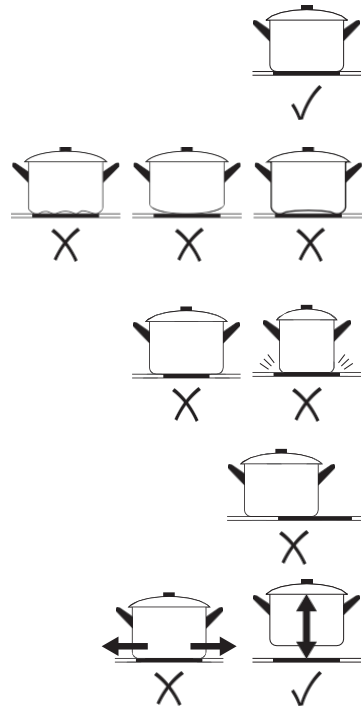


ATTENZIONE!
Rischio di danni!

Prima di utilizzare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito!

La sporcizia, come ad esempio i residui di sabbia che si trovano nella buccia delle patate, può danneggiare la superficie di cottura!

- Utilizzare solo pentole in vitroceramica e adatte all'induzione.
- Non riscaldare recipienti di cottura vuoti o assicurarsi che non bollano a vuoto.
- Assicuratevi che la base delle pentole sia in piano e che poggi sul vetro.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti o frastagliati o con fondo curvo!
- Utilizzare pentole con un diametro di base che corrisponda il più possibile alle dimensioni della zona di cottura selezionata.
(vedere anche "Proprietà e struttura...") e almeno 120 mm.
- Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.
- Sollevare sempre le stoviglie dal piano di cottura. Non spingetele avanti e indietro, per evitare di graffiare la superficie del vetro!



3.2 Disimballaggio e preparazione del dispositivo

- Quando si disimballa l'apparecchio, accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto.



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni e scosse elettriche!

Se si notano danni al dispositivo, ai cavi o ad altri componenti, non collegarlo o metterlo in funzione!

Questo può essere molto pericoloso!

Contattare il servizio clienti.

- Si consiglia di annotare il numero di serie a 20 cifre (S/N) sulla copertina interna di questo manuale, in caso di domande.
- Se il dispositivo è stato installato correttamente (vedere le sezioni pertinenti), prima dell'uso assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi, le pellicole protettive, ecc. siano rimossi.
e gli agenti protettivi per il trasporto sono stati rimossi dal prodotto e smaltiti in modo adeguato
e che altre piccole parti, come i materiali di assemblaggio, siano conservate in modo sicuro.



ATTENZIONE!

Pericolo di soffocamento!

Piccole parti, lamine, ecc. possono essere molto pericolose se inghiottite o tirate sopra la testa, ad esempio!

Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

- Prima di mettere in funzione il piano di cottura, pulirlo come descritto nel capitolo corrispondente. Assicurarsi che la superficie di cottura sia completamente pulita e che non vi siano attaccati residui di materiali di trasporto o simili.

3.3 Messa in funzione del piano cottura

- Utilizzare il dispositivo solo quando è in perfette condizioni. e messa in funzione dopo una corretta installazione da parte di un elettricista adeguatamente qualificato.
- Procedere come descritto in "Funzionamento, impostazione e utilizzo".



Formazione di odori e vapori durante il funzionamento iniziale

Quando il piano di cottura viene utilizzato per la prima volta, potrebbe formazione di odori e leggero sviluppo di vapori.

Si tratta di un fenomeno normale e innocuo; tuttavia, in questo caso, non riscaldare alcun alimento sull'apparecchio.

e mantenere il locale ben ventilato fino a quando non si sono dissipati (max. 30 min.).

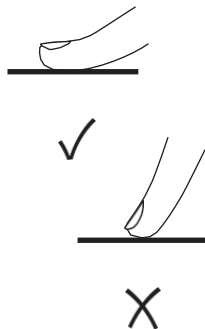
È quindi possibile utilizzare il dispositivo come di consueto.

4. Funzionamento, impostazione e utilizzo

4.1 Note sull'uso del comando a sfioramento

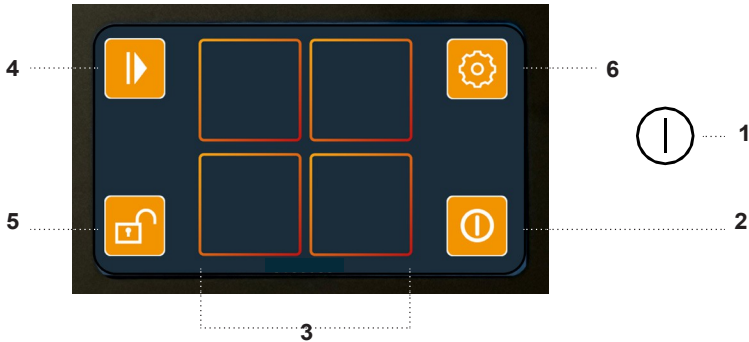
Il pannello di controllo del piano di cottura è costituito da un pulsante a sensore e da un touchscreen che reagiscono al tocco. Per utilizzarli, attenersi alle seguenti istruzioni:

- Non esercitare una forte pressione durante il funzionamento del dispositivo. È sufficiente toccare i simboli dei pulsanti.
- Toccare solo un pulsante alla volta.
- Non utilizzare solo il polpastrello anteriore, ma posizionare il polpastrello sul dorso del dito.
sulla superficie di controllo (vedi figura) e procedere all'impostazione e al funzionamento come descritto nelle sezioni seguenti.
- Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto.
Anche una sottile pellicola di umidità può rendere il funzionamento difficile o addirittura impossibile.
- Evitare di appoggiare oggetti sul pannello di controllo o di trascinarli o strofinarli su di esso per evitare un funzionamento involontario o lo spegnimento involontario del piano di cottura.
- Durante l'uso, assicurarsi che le pentole si trovino a una distanza sufficiente dal pannello di controllo, per evitare malfunzionamenti e danni causati dal calore!



4.2 Pannello di controllo e display

La seguente panoramica fornisce una breve descrizione del funzionamento e della visualizzazione.
Per istruzioni dettagliate sul funzionamento, vedere le sezioni seguenti.



Pulsante del sensore

1  **Accensione / Spegnimento** Accensione e spegnimento del piano cottura

Touch screen: Menu principale e display

2  **Spegnere** Spegnere il piano cottura



3 **Menu di cottura**
Selezione e
-Pubblicità

Richiamo del menu delle impostazioni della zona di cottura / Visualizzazione delle impostazioni attive per la zona di cottura corrispondente
(La disposizione dei 4 pannelli di visualizzazione e di controllo deve essere vista come una visione ridotta dell'area di cottura).



Riconoscimento delle stoviglie

Indicazione che non sono state riconosciute pentole adatte all'induzione sulla rispettiva zona di cottura (vedere le sezioni corrispondenti in "Apparecchiatura...", "Pentole adatte..." e "Funzionamento generale...").

4  **Pausa** Mette in pausa e riprende il funzionamento del piano di cottura.



Display per pannello di controllo sbloccato /

5  **Blocco tasti** Tasto per il blocco del pannello di controllo (eccetto accensione/spegnimento)



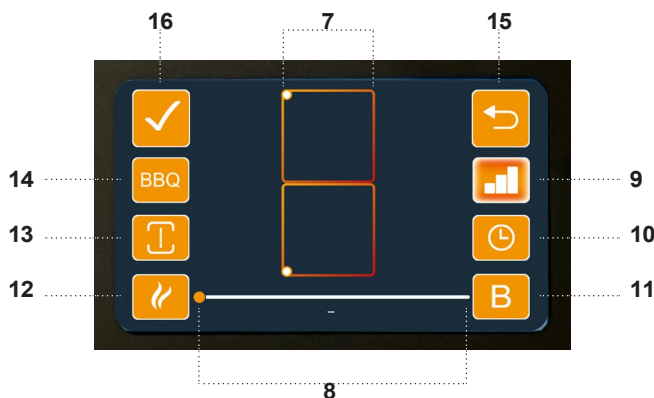
Blocco per bambini

Display per pannello di controllo bloccato (eccetto accensione/spegnimento) / pulsante per sbloccare il pannello di controllo

6  **Impostazioni** **del piano cottura**

Funzionamento, impostazione e utilizzo

Richiamo
del
menu
dell
e
impo
staz
ioni
del
pian
o
cott
ura
(imp
osta
zion
i di
base
del
pian
o
cott
ura)

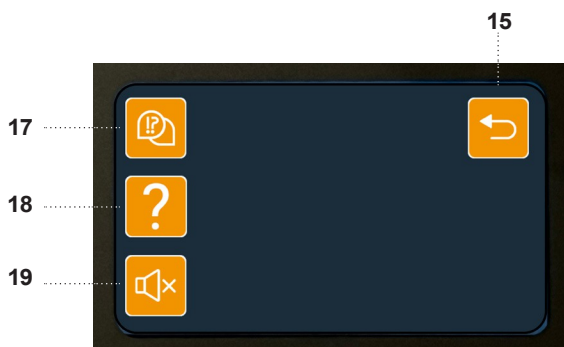


Touch screen: Menu e display delle impostazioni delle zone di cottura

7		Visualizzazione della zona di cottura	Visualizzazione delle impostazioni attualmente selezionate per la zona di cottura corrispondente Nota: le due zone di cottura che possono essere collegate per formare una zona flex sono visualizzate una dietro l'altra. Il punto indica la posizione della rispettiva zona di cottura sul piano di cottura.
8		Slider (controllo di scorrimento)	Controllo della potenza / impostazione del timer per la zona di cottura selezionata
9		Prestazioni	Attivazione della regolazione della potenza della zona di cottura selezionata
10		Timer	Attivazione dell'impostazione del timer per la zona di cottura selezionata Nota: i pulsanti a sinistra e a destra del cursore diventano pulsanti aggiuntivi di impostazione del timer in modalità timer (vedere "La funzione timer").
11		Booster	Livello di potenza elevata della zona di cottura selezionata
12		Mantenere il calore	Funzione di mantenimento in caldo della zona di cottura selezionata
13		Zona flessibile	Zone flessibili - collegamento delle zone di cottura 1+2 o 3+4
14		BBQ	Funzione BBQ per la zona flex selezionata

Funzionamento, impostazione e utilizzo

15		Indietro	Ritorno al menu principale (eventualmente senza accettare le impostazioni non ancora confermate)
16		Conferma	Adozione delle impostazioni per il funzionamento



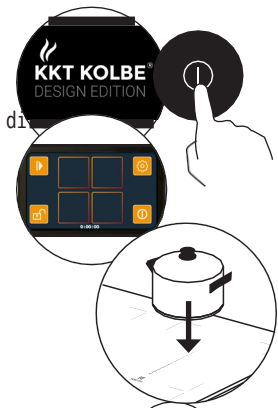
Touch screen: Menu e visualizzazione delle impostazioni del piano cottura

- 17**  **Selezione della lingua** Impostazione della lingua del display
(inglese, tedesco, francese)
- 18**  **Informazioni sul prodotto** Codice QR per il collegamento web alla pagina del
prodotto su www.kolbe.de
-  Indicatore per i toni dei tasti spenti /
pulsante sonoro per l'accensione dei toni
dei tasti
- 19 Toni dei tasti**
-  Indicatore per i toni dei tasti attivati /
pulsante sonoro per disattivare i toni dei
tasti

4.3 Funzionamento e impostazioni generali

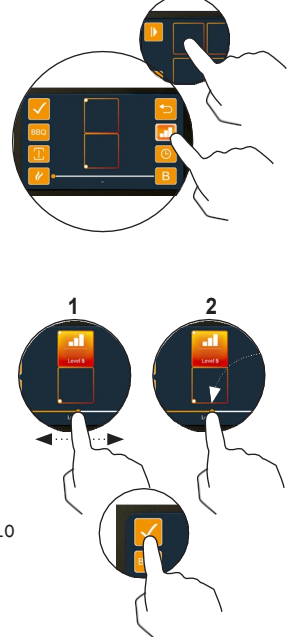
Accensione e preparazione del processo di cottura

- ① Toccare il pulsante di accensione/spegnimento del piano di cottura. Il display visualizza l'animazione di avvio e si apre il menu principale.
- Posizionare ora le pentole adatte al centro della zona di cottura desiderata. Assicurarsi che la superficie della zona di cottura e il fondo delle stoviglie siano puliti e asciutti!



Impostazione del livello di potenza

- Selezionare la zona di cottura desiderata toccando il pulsante di selezione della zona di cottura corrispondente nel menu principale. Viene visualizzato il menu delle impostazioni della zona di cottura (con una vista di entrambe le zone che possono essere collegate per formare una zona flex).
- Impostare il livello di potenza desiderato (1-9) per la zona selezionata premendo i tasti per il controllo della potenza (rubinetto) e poi far scorrere la punta delle dita da sinistra a destra sul cursore per aumentare il livello di potenza o da destra a sinistra per diminuirlo (1), oppure toccare direttamente la posizione sul cursore che corrisponde al livello di potenza desiderato (2).
- ✓ Toccare il pulsante di conferma. La zona di cottura selezionata viene riscaldata al livello di potenza impostato.





Nota sul rilevamento automatico delle pentole

Il piano di cottura è dotato di rilevamento automatico delle pentole compatibili con l'induzione.
(Per una descrizione, vedere "Pentole adatte...").

Se non sono riconosciute stoviglie adatte alla zona di cottura che si desidera utilizzare, il funzionamento di questa zona di cottura non si avvia e una padella lampeggia sul display della zona di cottura, alternandosi con l'impostazione precedentemente definita.



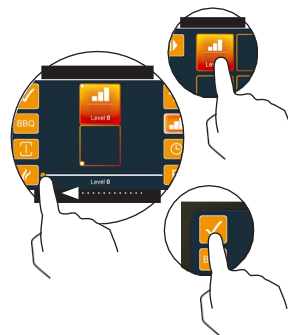
Se si è già posizionata una padella o una pentola sulla zona, ciò può essere dovuto ai seguenti motivi:

- Le pentole utilizzate non sono adatte all'induzione.
- La pentola non si trova nella zona di cottura che si sta utilizzando.
- Le pentole non si trovano al centro della zona di cottura.
- Il diametro della base delle pentole utilizzate è troppo piccolo.

Se entro 2 minuti non vengono rilevate stoviglie idonee sulla zona di cottura, la zona si spegne automaticamente.

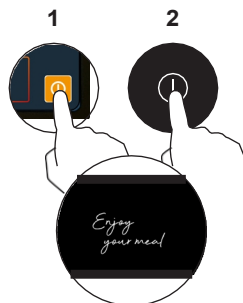
Spegnimento delle zone di cottura

- Per spegnere una zona di cottura, selezionarla con il tasto di selezione corrispondente, e impostare il livello di potenza a 0, come descritto sopra, facendo scorrere la punta delle dita sul cursore verso l'estremità sinistra.
-  Quando il display indica "0", toccare il pulsante di conferma. Il display della zona di cottura mostra un campo vuoto o "Caldo" (avviso di calore residuo!). se la zona di cottura è ancora calda. La zona di cottura è spenta.



Spegnimento del piano cottura

-  ① Toccare il pulsante Off sul touchscreen (1) o toccare il pulsante On/Off sul piano di cottura (2). Il display visualizza l'animazione Off e si spegne. Il piano di cottura è spento.



ATTENZIONE! **Rischio di ustioni!**

Le zone di cottura usate possono essere ancora molto calde anche dopo lo spegnimento e comportano il rischio di ustioni! Non toccare la vetroceramica finché non si è raffreddata a una temperatura sicura e non si sono spenti tutti gli avvisi di calore residuo ("Caldo" sul display della rispettiva zona di cottura; vedere anche "Funzioni automatiche" in "Caratteristiche...")! Lasciare acceso il display durante questo periodo, in modo che l'avviso di calore residuo rimanga visibile.

e tenere presente che questo viene annullato in caso di interruzione dell'alimentazione.



Risparmiare energia con l'avviso di calore residuo

Se si desidera riscaldare altre pentole, è possibile risparmiare energia sfruttando il calore residuo. A tal fine, selezionare una zona di cottura il cui indicatore di calore residuo è ancora attivo.

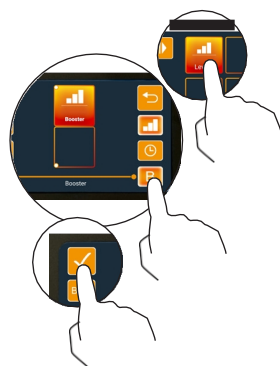
4.4 La funzione booster

La funzione booster (funzione di riscaldamento rapido) viene utilizzata per massimizza la potenza di una zona di cottura per un massimo di 5 minuti, adatto ad esempio per riscaldare grandi quantità di acqua.

Per utilizzare questa funzione, procedere come segue:

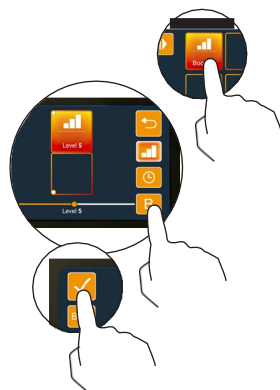
Attivazione della funzione Booster

- Selezionare la zona di cottura per la quale si desidera attivare il booster con il pulsante di selezione corrispondente.
- **B** Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto Booster .
Il display del cursore passa a "Booster".
- ☒ Toccare quindi il pulsante di conferma . La potenza della zona di cottura viene massimizzata.
- Dopo 5 minuti, il booster si arresta automaticamente e la zona di cottura passa nuovamente al livello di potenza 9.



Annullamento della funzione Booster

- Per interrompere il booster prima dello scadere dei 5 minuti di funzionamento, selezionare la zona di cottura per la quale si desidera disattivare il booster con il pulsante di selezione corrispondente.
- **B** Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto Booster .
L'impostazione della zona di cottura viene riportata allo stato precedente all'attivazione del booster.
- ☒ Toccare quindi il pulsante di conferma per accettare queste impostazioni per il funzionamento successivo (o spegnere la zona di cottura se non era in funzione prima dell'avvio del booster) o modificare le impostazioni, come descritto nella sezione corrispondente.



4.5 La funzione di mantenimento in caldo

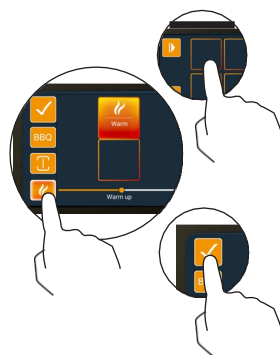
Nota sull'idoneità della funzione di mantenimento in caldo

Questa funzione viene utilizzata per mantenere riscaldati subito dopo la preparazione, non per riscaldare alimenti raffreddati.

Per utilizzare la funzione di mantenimento in caldo dei cibi preparati con l'alimentazione energetica appropriata, procedere come segue:

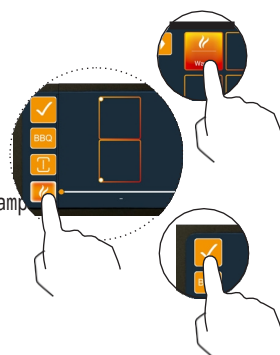
Attivazione della funzione di mantenimento in caldo

- Selezionare la zona di cottura che si desidera utilizzare per il mantenimento in caldo utilizzando il pulsante di selezione corrispondente.
-  Nel menu della zona di cottura, toccare il pulsante di mantenimento in caldo .
Il display della zona di cottura cambia di conseguenza.
-  Toccare quindi il pulsante di conferma .
La potenza della zona di cottura è ottimizzata per mantenere i cibi caldi.



Disattivare la funzione di mantenimento in caldo

- Selezionare la zona di cottura per la quale si desidera disattivare la funzione di mantenimento in caldo utilizzando il pulsante di selezione corrispondente.
-  Nel menu della zona di cottura, toccare il pulsante di mantenimento in caldo .
Il display della zona di cottura viene visualizzato come un campo vuoto.
-  Toccare quindi il tasto di conferma . La zona di cottura è spenta.



4.6 La funzione flex zone

Le zone di cottura anteriori e posteriori a sinistra e a destra (zone di cottura **1+2 / 3+4**) formano ciascuna una zona flex.

Una zona flex è costituita da due zone di induzione indipendenti che possono essere collegate tra loro come un'unica grande zona.

Se, durante il funzionamento come un'unica grande zona, le pentole vengono spostate all'interno dell'area flessibile dalla sezione anteriore a quella posteriore (o viceversa), la nuova posizione viene riconosciuta automaticamente; il livello di potenza della zona in cui le pentole erano originariamente posizionate viene mantenuto e la sezione, che non è coperto dalle pentole si spegne automaticamente.

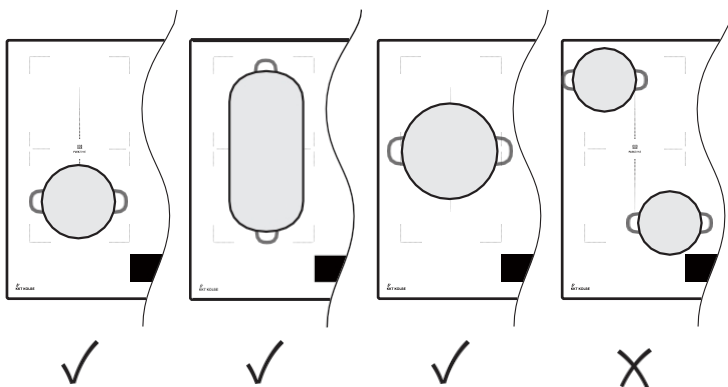
(i) Nota importante sul posizionamento nella zona flex

Assicurarsi sempre che la zona di cottura sia centrata.

La distribuzione uniforme delle pentole sulla zona flex o la distribuzione uniforme di 2 pentole.

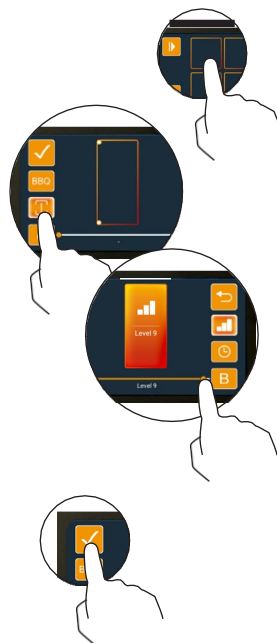
Prestare attenzione a questo aspetto quando si utilizzano recipienti di cottura di grandi dimensioni, che copra entrambe le marcature delle zone di cottura.

Fare riferimento alle seguenti illustrazioni:



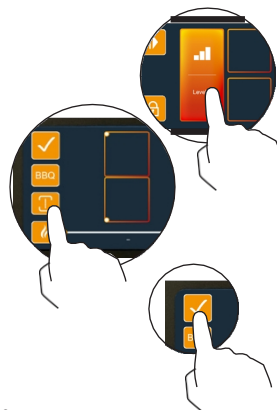
Collegamento della zona di cottura a una zona flex

- Con il pulsante di selezione corrispondente, ~~selezionare~~ una zona di cottura che si desidera spegnere con il pulsante davanti o dietro di essa. per formare una zona di flessione.
-  Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto della zona flex .
Le due zone di cottura corrispondenti vengono visualizzate come una zona ingrandita.
Se la zona o le zone di cottura erano già in funzione, l'impostazione della potenza viene ripristinata.
- Impostare un livello di potenza o il booster per la zona flex nello stesso modo, come per una singola zona.
Attivazione della funzione di mantenimento in caldo non è possibile nella zona flex.
-  Toccare quindi il pulsante di conferma .
Le due zone di cottura selezionate sono collegate tra loro per formare una zona flex.
e riscaldato al livello di potenza impostato.



Annullamento della connessione

- Utilizzare il pulsante di selezione corrispondente per selezionare la zona flessibile che si desidera riutilizzare come 2 zone singole.
-  Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto della zona flex .
La connessione viene annullata e le due zone di cottura corrispondenti vengono nuovamente visualizzate come zone singole. L'impostazione della potenza viene ripristinata.
- Toccare ora il pulsante di conferma  oppure effettuare le impostazioni per le singole zone come descritto nelle sezioni corrispondenti.



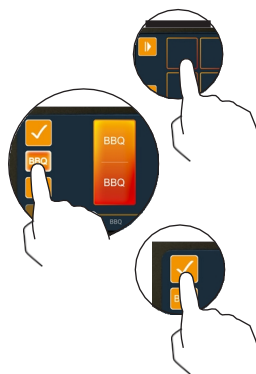
4.7 La funzione BBQ (zone flessibili - funzione grill)

La funzione BBQ mantiene la temperatura delle pentole sulla zona flex sufficientemente alta per preparare piatti alla griglia.

È particolarmente adatto in combinazione con una piastra per grigliate a induzione disponibile in commercio per grigliare uniformemente carne e verdure, oppure per scottare o grigliare in una pentola o in una padella.

Attivazione della funzione BBQ

- Selezionare con il pulsante di selezione corrispondente la zona di cottura su cui si desidera utilizzare la funzione BBQ.
- **BBQ** Nel menu delle zone di cottura, toccare il pulsante BBQ . Se è selezionata una sola zona di cottura, viene ora visualizzata automaticamente come zona flessibile con la zona davanti o dietro di essa. Sul display appare "BBQ" per entrambe le aree.
- **✓** Toccare quindi il pulsante di conferma . La potenza della zona flex (se necessario, le singole zone di cottura sono interconnesse) è quindi ottimizzato per la preparazione di piatti alla griglia.



Disattivare la funzione BBQ

- Selezionare con il tasto di selezione corrispondente la zona flex per la quale si desidera disattivare la funzione BBQ.
- **BBQ** Nel menu della zona di cottura, toccare il pulsante BBQ. L'impostazione della potenza viene utilizzata per la zona flex o per le due singole zone (a seconda dell'impostazione al momento dell'attivazione della funzione BBQ).
- **✓** A questo punto toccare il pulsante di conferma o effettuare nuove impostazioni, come descritto nelle sezioni corrispondenti.



4.8 La funzione timer

Il timer può essere utilizzato per ogni singola zona di cottura e per le zone flessibili, per impostare un periodo di tempo fino a 4 ore, dopo di che la zona corrispondente si spegne automaticamente. Può essere attivata a qualsiasi livello di potenza, comprese le funzioni di mantenimento in caldo e BBQ.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni e incendio!

Il cibo incustodito può bollire, bruciare e prendere fuoco!

Non utilizzare il timer per processi di cottura non presidiati!

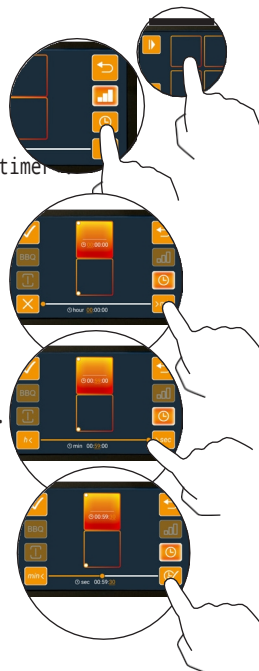
Impostazione del timer per lo spegnimento delle zone di cottura

- Se la zona di cottura per la quale si vuole attivare un timer non è ancora in funzione, selezionare un livello di potenza o la funzione di mantenimento in caldo o di barbecue, come descritto nella sezione corrispondente.
- Selezionare la zona di cottura desiderata con il pulsante di selezione corrispondente.

- Nel menu della zona di cottura, toccare il pulsante del timer. L'indicazione dell'ora appare sotto il cursore e i pulsanti a sinistra e a destra del cursore (keep warm e booster) passare ai pulsanti di impostazione dell'ora Cancellare

, ore (h) , minuti (min) , secondi (sec) e conferma dell'impostazione del timer (Il display dipende dallo stato dell'impostazione dell'ora).

- Impostare il numero di ore desiderato con il cursore e quindi utilizzare i pulsanti dell'ora corrispondenti. Pulsanti di impostazione e poi di nuovo il cursore per impostare i minuti e i secondi. o per correggere le impostazioni e finalizzare l'impostazione del timer con il pulsante di conferma del timer .



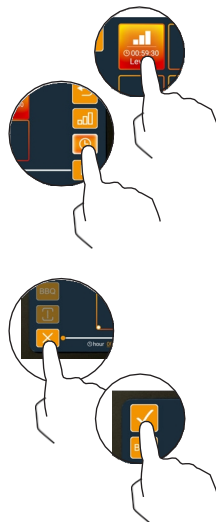
- Se necessario, definire altre impostazioni per il menu della zona di cottura.
☒ e poi toccare il pulsante di conferma .
 Il display della zona di cottura corrispondente mostra il conto alla rovescia del tempo rimanente fino allo spegnimento automatico della zona.
- Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.



i **Nota sul funzionamento di altre zone di cottura** Le altre zone di cottura non sono influenzate da questo timer e possono rimanere in funzione.

Eliminazione e modifica delle impostazioni del timer

- Selezionare la zona di cottura per la quale si desidera cancellare o modificare l'impostazione del timer utilizzando il pulsante di selezione corrispondente.
- Nel menu della zona di cottura, toccare il pulsante del timer . Appaiono i pulsanti di impostazione del timer, come descritto sopra.
 - Per modificare le ore, i minuti e i secondi, procedere come descritto sopra.
 - Per cancellare l'impostazione del timer, utilizzare il pulsante di cancellazione sul timer .
- ☒ Toccare quindi il pulsante di conferma . La modifica o la cancellazione dell'impostazione del timer viene applicata alla zona di cottura corrispondente.



4.9 La funzione di pausa

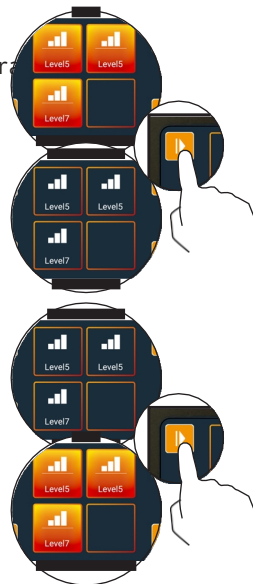
Durante il funzionamento, è possibile interrompere in qualsiasi momento le funzioni attive di tutte le zone di cottura.
e riprendere all'ora desiderata. A tal fine, procedere come segue:

Mettere in pausa l'operazione

- Per mettere in pausa il funzionamento del piano di cottura:
▶ toccare il pulsante di pausa durante il funzionamento.
- Il display colorato delle zone di cottura in funzione si spegne.
Tutte le funzioni attive su tutte le zone di cottura vengono messe in pausa, solo il pulsante di pausa e il pulsante per il blocco dei tasti / sono ancora utilizzabili.

Continua l'operazione

- ▶ Per riprendere il funzionamento del piano di cottura, toccare nuovamente il pulsante di pausa.
- Il funzionamento continua con le impostazioni attive al momento della pausa.
Le zone di cottura attive vengono nuovamente visualizzate con uno sfondo colorato.



4.10 Il lucchetto a chiave/il lucchetto per bambini

Per evitare un funzionamento involontario (ad esempio, bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura), è possibile bloccare il pannello di controllo.

Spegnere il piano di cottura quando il blocco dei pulsanti è attivato:

Anche se il pannello di controllo è bloccato,

  i pulsanti On / Off / rimangono attivi.

In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano cottura in qualsiasi momento.

Tuttavia, per poter continuare a funzionare è necessario annullare il blocco dei pulsanti.

Per utilizzare la serratura a chiave, procedere come segue:

Blocco del pannello di controllo

-  Nel menu principale, toccare il pulsante per il blocco tasti / blocco bambini .

 Il simbolo del pulsante visualizzato cambia di conseguenza.   Il pannello di controllo è bloccato, ad eccezione dei pulsanti di accensione/spegnimento / .



Sblocco del pannello di controllo

- Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.
-  Sfiocare per qualche secondo il pulsante di blocco bambini/blocco tasti.
-  Il simbolo del pulsante visualizzato cambia di conseguenza. A questo punto è possibile utilizzare nuovamente il piano di cottura in modo normale.



4.11 Il piano cottura - menu impostazioni

Alcune impostazioni di base possono essere effettuate tramite il menu delle impostazioni, come segue:

-  Toccare il pulsante per il menu delle impostazioni .
- Nel menu delle impostazioni, toccare il pulsante corrispondente alle impostazioni che si desidera modificare. Sono disponibili le seguenti opzioni di impostazione:
 -  **Selezione della lingua**
 -  Nel menu delle impostazioni, toccare il pulsante di selezione lingua .
 - Selezionare la lingua desiderata (inglese, tedesco o francese) tramite il sottomenu.
 -  Nel sottomenu, toccare il pulsante di conferma . L'impostazione della lingua selezionata viene applicata.
 -  **Info sul prodotto**
 -  Nel menu delle impostazioni, toccare il pulsante Info prodotto . Viene visualizzato il codice QR per la pagina del prodotto corrispondente su www.kolbe.de.
 - Scannerizzatelo con un'app adatta sul vostro smartphone, ad esempio, e seguite il link.
 -  Nel sottomenu, toccare il pulsante di ritorno per tornare al menu principale.
 -  **Toni dei tasti**
 - Per attivare i toni dei tasti,
 toccare il pulsante del suono nel menu delle impostazioni.  Il simbolo del pulsante cambia di conseguenza, accompagnato da un segnale acustico. I toni dei tasti sono **attivati**.
 -  Per disattivare i toni dei tasti, toccare anche il pulsante del suono nel menu delle impostazioni.  Il simbolo del tasto cambia di conseguenza. I toni dei tasti sono **disattivati**.
 -  Nel menu delle impostazioni, toccare il pulsante di ritorno per tornare al menu principale. Viene applicata l'ultima impostazione definita.



5. Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Gli utensili da cucina, gli alimenti e gli oggetti metallici sul piano di cottura e anche il piano di cottura diventano molto caldi durante il funzionamento e possono provocare ustioni!

Prestare attenzione durante il funzionamento e, se necessario, proteggersi con guanti da forno! Tenere presente che i liquidi riscaldati possono schizzare!

Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio!

Durante il funzionamento, tenere sempre bambini e animali domestici a distanza di sicurezza.

Assicurarsi che nessun liquido finisca sulla superficie riscaldata del piano di cottura!

In questo modo si producono vapori e spruzzi di liquido che possono provocare scottature!

Lo sbalzo di temperatura può anche danneggiare il piano di cottura!



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio!

Gli oli, i grassi, l'alcol o gli alimenti che li contengono in particolare si riscaldano rapidamente e possono facilmente autoincendiarsi a temperature molto elevate!

Il cibo può bruciare, provocare fumo nocivo o prendere fuoco!

Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso!

Per evitare il rischio di incendio, assicurarsi che il cibo non bolla!

In caso di incendio, scollegare l'alimentazione e soffocare accuratamente le fiamme con un coperchio, una coperta antincendio o simili!

Non spegnere mai l'olio o il grasso bruciati con l'acqua!

Uso efficiente dell'apparecchio dal punto di vista energetico



Il vostro apparecchio soddisfa gli standard più recenti e il suo fabbisogno energetico è già stato ampiamente ottimizzato.

Per ridurre al minimo il consumo energetico aggiuntivo durante l'uso, osservare le seguenti istruzioni per il risparmio energetico:

- Scegliete sempre pentole di dimensioni adeguate alla quantità di cibo che state preparando.
- Per sfruttare al meglio la potenza di riscaldamento, utilizzare una zona di cottura che corrisponda il più possibile alle dimensioni delle pentole o scegliere pentole che corrispondano alle dimensioni della zona di cottura che si desidera utilizzare.
Assicurarsi che le pentole siano centrate sulla zona di cottura.
- Assicurarsi che il fondo delle pentole sia in piano, poiché le basi irregolari aumentano il consumo energetico.
- Posizionare le pentole sulla zona di cottura prima di accendere il piano di cottura.
- Se possibile, coprite le pentole con un coperchio adeguato e ben aderente, possibilmente in vetro, in modo da non doverlo sollevare per guardare all'interno.
Il calore che fuoriesce durante la cottura senza coperchio consuma molta più energia.
- Scongela i cibi congelati a temperatura ambiente o in frigorifero prima di prepararli.
- Per abbreviare il tempo di cottura, ridurre la quantità di liquido e di grasso.
Ad esempio, 1-2 cm di acqua sono sufficienti per cuocere a vapore patate, uova o verdure quando si utilizza un coperchio.
- Se possibile, precuocere i prodotti a base di cereali riscaldandoli con l'acqua di cottura e non aggiungendoli una volta raggiunta la temperatura di ebollizione. In questo modo si abbrevia il tempo di cottura e si riduce il consumo energetico.

- Iniziare la cottura con una potenza elevata, ridurla non appena il cibo è caldo e spegnere la zona di cottura 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura per sfruttare il calore residuo e risparmiare energia.
- Per riscaldare più piatti in successione, utilizzare le stesse zone di cottura per sfruttare il calore residuo.
Prestare attenzione all'indicatore di calore residuo sulle zone di cottura.
- Se non si utilizza più una zona di cottura, spegnerla sempre immediatamente.
- Per evitare un aumento del consumo energetico dovuto a zone di cottura e utensili sporchi, tenerli sempre puliti.

Adeguatezza dei livelli di prestazione

Livelli di potenza	Idoneità (esempi)
1-2	• Facile riscaldamento di piccole quantità di cibo • Sciogliere il cioccolato o il burro • Riscaldare alimenti altamente infiammabili • Mantenere il calore
3-4	• Riscaldamento • Sobbollire / cuocere il riso / i legumi
5-6	• Friggere i pancake • Verdure e pesce al vapore • Brasare
7-8	• Frittura istantanea/saltare • Cucinare la pasta
9	• Mescolamento della padella • Friggitoria • Bollitura di zuppe e acqua

Nota:

Le informazioni sopra riportate sono puramente indicative e possono variare a seconda delle caratteristiche del cibo e della base di cottura. Per determinare l'impostazione ottimale in caso di incertezza, si consiglia di selezionare prima il livello di potenza immediatamente inferiore a quello indicato e poi di regolare.

Raccomandazioni per una cucina sana

- Per preservare il più possibile il valore nutrizionale degli alimenti, non cuocerli più a lungo del necessario. Utilizzate il timer, ad esempio, per impostare il tempo di cottura ottimale.
- Per ~~evitare~~ rischi per la salute, fare attenzione a non surriscaldare gli alimenti e soprattutto a non riscaldare l'olio o il grasso fino al punto di fumo!



**Formazione di acrilammide nei prodotti alimentari e
raccomandazioni per la preparazione dei pasti**

Alle alte temperature, l'acrilammide nociva si forma dai blocchi di zucchero e proteine presenti negli alimenti, soprattutto nei prodotti a base di patate e cereali e sempre più negli strati esterni.

Per evitarlo il più possibile e ridurre al minimo i rischi per la salute, osservare le seguenti linee guida per la preparazione, soprattutto quando si friggono, si arrostitiscono o si arrostitiscono tali piatti:

- Utilizzare olio o grasso stabile al calore.
- Scegliete pezzi non troppo sottili, distribuiteli in modo uniforme e girate regolarmente il cibo. Seguire le istruzioni del produttore per i prodotti pronti.
- Evitare di scottare. Assicurare un riscaldamento uniforme, mantenere la temperatura nella fascia media ed evitare un'eccessiva doratura.
- Assicuratevi che il cibo mantenga un certo grado di umidità.
- Non riscaldare gli alimenti oltre il punto di cottura.

Sobbollire e cuocere il riso

- Simmern (dall'inglese to simmer, "bollire") si riferisce a il processo di cottura in acqua calda appena al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C e non oltre i 95°C. Le bolle saliranno solo occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura.
Il metodo di cottura delicato preserva i sapori e i preziosi ingredienti.
È particolarmente adatto per zuppe e stufati o salse.
- Alcune pietanze, come il riso primavera, possono richiedere un'impostazione più alta di quella più bassa per raggiungere il punto di cottura nel tempo consigliato.

Arrosto

Per friggere bistecche succose e saporite:

- Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
- Scaldare una padella pesante.
- Spennellare entrambi i lati della bistecca con l'olio.
Aggiungete un po' d'olio alla padella calda e metteteci la carne.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura.
Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della carne e dal livello di cottura desiderato e può variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premere sulla bistecca per valutare lo stato di cottura: Quanto più è soda, tanto più è "cotta".
- Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto prima di servirla, in modo che si rilassi e diventi tenera.

Piatti saltati e wok

- Scegliere un wok piatto adatto alla vetroceramica o una padella grande.
- Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili, perché questo metodo di cottura è relativamente veloce. Se si desidera preparare grandi quantità, dividerli in più porzioni.
- Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere circa 2 cucchiaini di olio.
- Cuocere sempre prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
- Soffriggere le verdure.
Impostare la potenza della zona di cottura su un livello inferiore non appena il cibo è caldo ma ancora solido al morso.
e aggiungere carne e/o salsa se necessario.
- **Mescolare** delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che si riscaldino completamente.
- Servire immediatamente il piatto.

6. Pulizia e manutenzione



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

Il contatto dell'umidità con i componenti sotto tensione può causare scosse elettriche e/o cortocircuiti! Non utilizzare pulitori ad alta pressione o a getto di vapore!



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Il contatto con superfici calde o con il vapore può provocare ustioni o danni!

Spegnere il piano di cottura prima di pulire e proteggersi di conseguenza, ad esempio con guanti da forno.

e lasciare che il piano di cottura si raffreddi a una temperatura sicura prima di toccarlo, bagnare la superficie del piano di cottura o utilizzare utensili non resistenti al calore!



ATTENZIONE!

Rischio di danni!

- Non utilizzare detergenti aggressivi
Non è consentito l'uso di detergenti acidi, di agenti abrasivi e di utensili abrasivi, taglienti o appuntiti, ad eccezione dei raschietti per piani di lavoro appositamente progettati.
Questi possono danneggiare il vetroceramica e il pannello di controllo. Prima dell'uso, verificare l'idoneità dei detergenti e degli utensili alle superfici in vetro secondo le istruzioni del produttore!
- Non versare liquidi freddi sul piano di cottura caldo!
Lo shock termico che ne deriva può causare danni.
- I residui di pulizia possono danneggiare il piano di cottura! Rimuoverli sempre immediatamente e completamente.

Affinché il piano di cottura mantenga il suo aspetto e rimanga perfettamente funzionante, è necessario prendersene cura.

Mantenere sempre puliti il piano di cottura e gli utensili di cottura e rimuovere immediatamente l'eventuale sporco, come descritto di seguito.

Sporcizia quotidiana della superficie del vetro (ad es. impronte digitali, macchie non zuccherine)

- Se il piano di cottura è ancora in funzione, spegnerlo e attendere che tutte le spie di calore residuo si spengano.
- Applicare un po' di detergente commerciale per vetroceramica sul vetro quando è ancora tiepido (non caldo!).
- Pulire il vetro con un panno morbido.
- Sciacquare accuratamente la superficie del piano di cottura con acqua pulita e rimuovere tutti i residui di pulizia.
- Asciugare la superficie di cottura con un tessuto pulito o un tovagliolo di carta.

Cibo troppo cotto, sciolto, bruciato e macchie di zucchero o di sale sulla superficie del vetro

- Spegnerlo il piano di cottura e iniziare la pulizia il prima possibile quando è ancora caldo, soprattutto quando si rimuovono i residui di cibo zuccherato. Usate i guanti da forno, ad esempio, per proteggervi dalle scottature!
- Utilizzare un raschietto per piani di cottura in vetroceramica o una spatola, tenerla inclinata di circa 30° rispetto al piano di cottura e raschiare lo sporco su un punto fresco del piano di cottura.
Nota: se un'incrostazione è già indurita, schiacciarla prima con attenzione.



ATTENZIONE! Rischio di lesioni!

Tenere presente che le lame dei raschietti per piano cottura sono estremamente affilate e possono causare lesioni!

Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo e tenerli fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici!

- Rimuovere lo sporco con un canovaccio o un panno di carta.
- Pulire, sciacquare e asciugare il vetro come descritto in "Sporcizia quotidiana".

Sovraccarico sul pannello di controllo

- Spegnerne il piano cottura.
- Assorbire i liquidi con un panno morbido.
- Pulire l'area di lavoro con un panno pulito e umido o una spugna morbida.
- Asciugare completamente la superficie con un panno di tessuto o di carta.



Nota sulla compromissione funzionale dovuta alla sporcizia o umidità sul pannello di controllo

Anche una piccola pellicola di umidità, forse appena riconoscibile, sul pannello di controllo può significare che il funzionamento non è più possibile o lo è solo in misura limitata.

Se il pannello di controllo è sporco, il piano di cottura potrebbe spegnersi.

Prima di accendere il piano di cottura o di rimetterlo in funzione, accertarsi che l'area intorno ai comandi e le mani siano completamente pulite e asciutte.

7. Soluzione del problema



ATTENZIONE!

Pericolo di scosse elettriche, lesioni e danni!

Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o difettoso! Ciò può essere molto pericoloso, soprattutto se la superficie del vetro è danneggiata!

Le riparazioni e le modifiche sono molto pericolose per le persone non qualificate e possono causare danni!

Non effettuare mai riparazioni o modifiche all'apparecchio da soli e non smontarlo mai!

Le tabelle seguenti elencano alcuni dei problemi principali che possono verificarsi durante il funzionamento, nonché le possibili cause e le relative soluzioni.

Questo può aiutarvi a risolvere un problema in modo indipendente.

Se le soluzioni suggerite non ~~risolvono~~ il problema, contattare il servizio clienti o uno specialista adeguatamente qualificato!

7.1 Problemi, possibili cause e soluzioni

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il piano di cottura non può essere acceso.	Nessuna alimentazione	Assicurarsi che il piano di cottura sia collegato completamente e correttamente a un'alimentazione elettrica integra. (vedi capitolo corrispondente).
		Verificare se è intervenuto un fusibile o se c'è un'interruzione di corrente in casa o nel quartiere.
Il comando a sfioramento non risponde.	 Il pannello di controllo è bloccato (visualizzazione: nel menu principale).	Sbloccare il pannello di comando (vedere "La serratura a chiave / la serratura a prova di bambino").
	Il dispositivo non è acceso.	Accendere il piano cottura.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il comando a sfioramento è difficile da usare.	Sul pannello di controllo è presente una pellicola di umidità o sporcizia.	Assicurarsi che il pannello di controllo sia pulito e asciutto. Si noti che una sottile pellicola di umidità potrebbe non essere visibile.
	I pulsanti non vengono utilizzati correttamente.	Toccare solo un pulsante alla volta con la punta delle dita (vedere la sezione corrispondente).
Le pentole non vengono riscaldate e sul display della zona di cottura corrispondente viene visualizzata una padella.	Le pentole non sono adatte all'induzione o non sono riconosciute come tali.	Utilizzare pentole adatte all'induzione e di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata. e posizionarlo correttamente. Vedere "Pentole adatte e loro utilizzo".
Il riscaldamento richiede un tempo insolitamente lungo.	Vengono utilizzate pentole non idonee.	Utilizzare pentole con un'alta percentuale di particelle magnetiche (vedere "Pentole adatte e loro utilizzo").
	Fluttuazioni nella rete elettrica	Fluttuazioni di soli 10 volt nell'alimentazione possono portare a tempi di cottura molto più lunghi.
Una zona di cottura si spegne inaspettatamente	La funzione di autospegnimento della zona di cottura è stata attivata.	Se necessario, riaccendere la zona di cottura. Per limitare il tempo di funzionamento della zona di cottura vedere la tabella sull'autospegnimento alla voce "Equipaggiamento...".

Soluzione del problema

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il piano cottura si spegne inaspettatamente.	È stata attivata la protezione contro il surriscaldamento.	Assicurarsi che i condotti di ventilazione non siano ostruiti e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata.
		Assicurarsi che le pentole siano posizionate al centro della rispettiva zona di cottura e non al di fuori delle marcature della zona di cottura o troppo vicine al pannello di controllo per evitare che si surriscaldino.
	C'è del liquido o dello sporco sul pannello di controllo	Pulire e asciugare il piano di cottura, in particolare la zona del pannello di controllo, quindi riaccenderlo .
Il piano di cottura si spegne o si accende inaspettatamente.	Il pannello di controllo è stato toccato senza essere controllato	Fare attenzione a non appoggiare nulla sul pannello di controllo e a non trascinarlo o strofinarlo, anche quando è spento. Se necessario, riaccendere il piano di cottura e utilizzarlo come descritto.
Sviluppo di rumore durante il funzionamento (crepitii, sibili, ronzii...)	La tecnologia a induzione e le pentole possono provocare diversi rumori.	Un leggero sibilo, un clic, un ronzio o uno scricchiolio, come descritto in "Possibili rumori di funzionamento", sono normali e impensabili. Se il rumore è eccessivo, chiedete al nostro team di assistenza di effettuare una registrazione audio. a venire.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Si formano segni di graffi sulla superficie del vetro	L'abrasione del metallo o altri tipi di sporco possono apparire come graffi.	Il vetroceramica è più resistente all'abrasione rispetto all'acciaio. I segni di abrasione che ne derivano non costituiscono un danno e di solito possono essere rimossi con un detergente adatto.
	Vengono utilizzate pentole non idonee.	Utilizzare pentole con una superficie pulita, uniforme e liscia (vedere "Pentole adatte e loro utilizzo").
	Detergenti non idonei o -Vengono utilizzati utensili.	Utilizzare esclusivamente detergenti e utensili adatti alle superfici in vetro (vedere il capitolo sulla pulizia).
Si verifica un malfunzionamento / Viene visualizzato un codice di errore	Fluttuazioni nella rete elettrica	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica per almeno 12 ore (spegnere il fusibile) per consentire all'elettronica di raffreddarsi. e poi riaccenderlo. A tal fine, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta (in caso contrario, contattare il fornitore di energia).
	Malfunzionament o tecnico / significato del codice vedi tabella seguente	Annotare il codice di errore, scollegare il piano di cottura dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o un tecnico qualificato.

7.2 Codici di errore

Codice di errore	Significato	Possibile soluzione
F4	Messaggio di errore del sensore di temperatura	
F3		
F9	Messaggio di errore del sensore di temperatura IGBT	
FA		
E1	Protezione dalle alte tensioni (270 ± 10 V)	Contattare il servizio clienti o un elettricista certificato.
E2	Protezione da bassa tensione (180 ± 10 V)	
E5	Ventola bloccata / Circuito interrotto della ventola	
	Condotti di ventilazione ostruiti	Controllare che tutte le vie di ventilazione del piano di cottura non siano ostruite e, se necessario, rimuoverle.
E3	Elevata temperatura della superficie di cottura	Spegnere il piano di cottura, controllare le pentole e, se necessario, riempire i recipienti di cottura vuoti con una quantità sufficiente di cibo o di liquido. Lasciare raffreddare il piano di cottura prima di riaccenderlo riaccenderlo .
d0	NTC - Messaggio di errore	
O1	Messaggio di errore del circuito della bobina	Contattare il servizio clienti o un elettricista certificato.
E0	Errore di comunicazione	
	Riconoscimento delle stoviglie (Non è stato possibile riaccendere riaccendere le pentole adatte all'induzione sulla rispettiva zona di cottura)	Utilizzare solo pentole adatte all'induzione su tutte le zone di cottura. (vedi le sezioni corrispondenti sotto "Attrezzatura...", "Pentole adatte...") e "Funzionamento generale...").

8. Installazione e montaggio

8.1 Note importanti e requisiti di installazione



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche e lesioni!

L'installazione/collegamento, la messa a terra e la messa in funzione di questo apparecchio devono ~~esse~~ eseguiti esclusivamente da un elettricista certificato in conformità alle norme e agli standard vigenti! Questo è molto pericoloso per le persone non qualificate!

L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica per l'installazione e altri interventi sull'apparecchio!

Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni!

Alcune parti dell'apparecchio possono essere affilate! Proteggersi di conseguenza quando si maneggia l'apparecchio, ad esempio con guanti da lavoro!

- Durante l'installazione è necessario osservare e rispettare tutte le norme relative alle dimensioni e alle distanze riportate nel presente manuale e le altre norme vigenti!
- Assicurarsi che siano rispettati i requisiti di sicurezza elettrica indicati in "Collegamento del piano cottura...".
L'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra prima dell'installazione!
- Assicurarsi che il piano di lavoro destinato all'installazione del piano di cottura soddisfi tutti i requisiti necessari, che l'installazione possa garantire un'adeguata ventilazione come descritto nelle sezioni seguenti e che nulla sporga nella zona di cottura.

Requisiti del luogo di installazione/ambiente di installazione

- La cucina deve essere asciutta e dotata di un'efficace ventilazione in conformità alle norme e agli standard tecnici applicabili.
- I materiali delle aree vicine e circostanti, devono essere ignifughi / resistenti al calore fino a 90°C o gli adesivi utilizzati fino a 150°C, per evitare la deformazione della superficie o il distacco dei rivestimenti.
Se non siete sicuri di questo, lasciate almeno 200 mm tra i bordi dell'apparecchio e i materiali in questione o proteggeteli con uno strato di materiale ignifugo.
- Se il piano di cottura è installato sopra un cassetto, uno scomparto del mobile o simili, è necessario montare una piastra di protezione sotto l'apparecchio (vedere la sezione corrispondente).
- Affinché il piano di cottura funzioni correttamente, il metodo di installazione deve garantire una buona irradiazione del calore.
- Le superfici delle pareti intorno alla zona di cottura devono essere facili da pulire (ad esempio, piastrelle di ceramica).
- Per evitare malfunzionamenti, il piano di cottura non deve essere installato nelle immediate vicinanze di frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
ed evitare un consumo energetico inutilmente elevato.

Ventilazione e distanze di sicurezza



**ATTENZIONE!
Pericolo di interferenze!**

La corretta installazione è particolarmente importante per i piani di cottura a induzione, in quanto questi apparecchi sono dotati di ventole incorporate per le quali deve esserci spazio sufficiente per i condotti dell'aria di alimentazione e di scarico!

In caso contrario, il piano a induzione potrebbe non raggiungere la sua massima potenza (con conseguenti tempi di cottura più lunghi, ad esempio) e potrebbe addirittura guastarsi per surriscaldamento!

Assicurarsi assolutamente che siano soddisfatte le condizioni per una ventilazione adeguata dell'apparecchio e che i condotti di ventilazione non siano ostruiti o coperti!

Fare riferimento alla figura

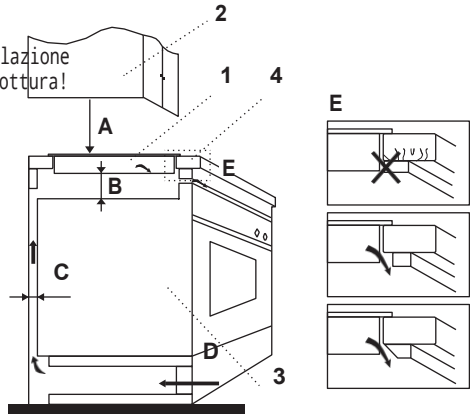
Schizzo e dimensioni specificate!

Queste indicazioni valgono anche per l'installazione una piastra di protezione sotto il piano di cottura!

A tal fine, seguire anche le istruzioni del corrispondente

Sezione!

- 1 Piano cottura
- 2 Ventilatore estraattore o pensili / mobili
- 3 Forno se necessario
- 4 Piano di lavoro



- A** Distanza del piano di cottura all'aspiratore:
o cofani per la testa:
ai mobili (pensili, ecc.):
min. 650 mm
min. 500 mm
min. 760 mm
- B** Se necessario, distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e un forno a incasso
min. 50 mm
- C** Condotti dell'aria di alimentazione
min. 20 mm
- D** Condotti dell'aria di alimentazione
min. 10 mm

Montaggio e installazione

E	Condotti dell'aria di scarico	min. 5 mm
---	-------------------------------	-----------

Selezione e preparazione del piano di lavoro

- Per l'installazione del piano di cottura, scegliere un piano di lavoro in materiale isolante e resistente al calore. Il legno e simili materiali fibrosi o permeabili all'umidità possono essere utilizzati per il piano di lavoro solo se ~~impregati~~ ^{impermeabilizzati}.
- Isolare il bordo superiore del piano di lavoro adiacente alla parete dietro il piano di cottura da liquidi o umidità, ad esempio utilizzando una striscia protettiva.
- Assicurarsi che la superficie del piano di lavoro sia piana e orizzontale.
- Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm e le dimensioni adeguate in base alle specifiche del modello di piano di cottura.
- Prevedere una distanza di sicurezza di almeno 3 mm tra i lati della sottostruttura del piano di cottura e le superfici di taglio del piano di lavoro, nonché una cornice del piano di lavoro intorno al piano di cottura di almeno 50 mm.

8.2 Installazione del piano di cottura nel piano di lavoro



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni!

I singoli componenti possono essere affilati!
Proteggersi dalle lesioni durante il montaggio, ad esempio indossando guanti da lavoro.

Note prima del montaggio e dell'installazione

- Prima di installare il piano di cottura, seguire le istruzioni riportate nella sezione "Istruzioni per l'uso".
- Pulire il dispositivo e l'area circostante la posizione di installazione.
- Per l'installazione del piano di cottura tenere pronti i seguenti elementi:
 - Piano cottura e accessori in dotazione, compreso il presente manuale
 - Jigsaw o simili.
 - Strumento di misura e livella o simili.
 - Cacciavite
 - Matita o simili per i segni
 - Guanti di protezione o simili.

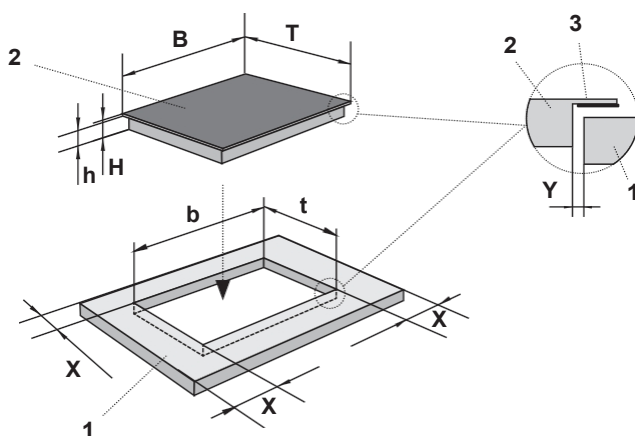
Taglio del piano di lavoro su misura

- Segare l'apertura per l'installazione del piano di cottura dal piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nello schizzo seguente.



Nota:

Per evitare di tagliare il piano di lavoro, controllare prima di segare, se le dimensioni specificate corrispondono a quelle del prodotto.



- 1 Piano di lavoro
(Spessore: min.30 mm)
- 2 Piano cottura
- 3 Guarnizione

Hob:

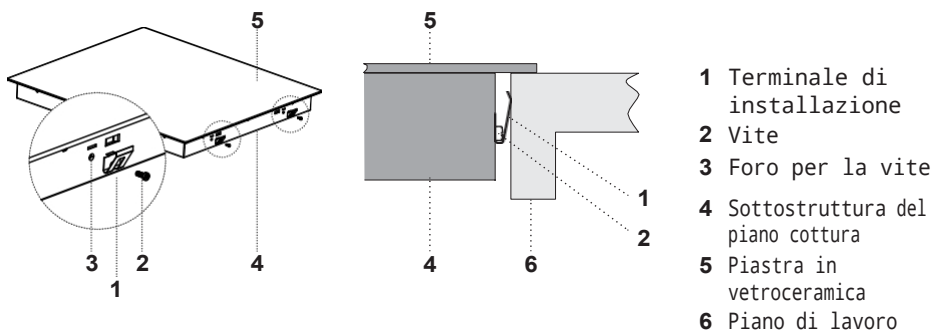
B Larghezza:	590 mm
T Profondità:	520 mm
H Altezza:	56 mm
h Altezza della sottostruttura:	52 mm

Estratto:

b Larghezza:	560 mm
t Profondità:	490 mm
X Distanza:	min. 50 mm
Y Distanza:	min. 3 mm

Inserimento e fissaggio del piano di cottura

- Posizionare il piano di cottura su una superficie pulita, stabile e liscia (ad esempio, utilizzare l'imballaggio come base). Assicurarsi che non venga esercitata alcuna pressione sugli elementi che sporgono dal piano di cottura.
- Avvitare i 4 morsetti di installazione (1) nei corrispondenti fori di ispezione (3) sulla base del piano di cottura (4) utilizzando le viti in dotazione (2), come mostrato nella figura seguente:



- Regolare la posizione dei terminali in base alla situazione di installazione.
- Controllare che la guarnizione del piano di cottura non sia danneggiata e che non sia posizionata correttamente sul piano di cottura.
- Inserire il piano di cottura con i cavi per primi e centrati nell'apertura preparata nel piano di lavoro. Assicurarsi che sia stabile.

(i) Note:

- All'esterno del piano di cottura sono presenti condotti di ventilazione aperture! Quando si inserisce il piano di cottura, assicurarsi che non siano bloccate dal piano di lavoro!
- Prestare attenzione a questo aspetto quando si inserisce il piano di cottura, che il cavo di collegamento non possa essere schiacciato, attorcigliato o attorcigliato!

8.3 Collegamento del piano di cottura all'alimentazione elettrica



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

Se l'apparecchio viene collegato da persone non qualificate, sussiste il rischio di scosse elettriche mortali! Questo piano di cottura può essere installato/collegato e messo a terra solo da un elettricista certificato in conformità alle norme e agli standard applicabili!

Rispettare gli schemi di collegamento riportati in questa sezione!

Note importanti per il collegamento alla rete elettrica

- Accertarsi prima di installare il dispositivo, che la tensione e la frequenza locali corrispondano alla sulla targhetta (dati in V e in Hz).
In caso di dubbi, contattare il fornitore di energia elettrica o un elettricista qualificato.
- L'installatore deve assicurarsi che nel circuito elettrico dell'apparecchio sia installato un interruttore automatico onnipolare (fusibile) facilmente accessibile.
è integrato con uno spazio di contatto di almeno 3 mm, che sia conforme alle normative vigenti e che garantisca il completo distacco dell'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza. Il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dal fusibile.
- Per l'installazione su più fasi, è necessario utilizzare il cavo di rete fornito in dotazione, che può essere sostituito con uno dello stesso tipo solo da uno specialista adeguatamente qualificato, se necessario.
- Se il piano di cottura è collegato a una fase, il cavo deve essere sostituito e collegato da un elettricista qualificato.
- Il cavo deve ~~essere~~ posato in modo che non possa essere attorcigliato, schiacciato o danneggiato.
o attorcigliato e la sua temperatura non superi mai i 75°C.
- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di ramificazione per collegare il piano di cottura alla rete elettrica, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi.

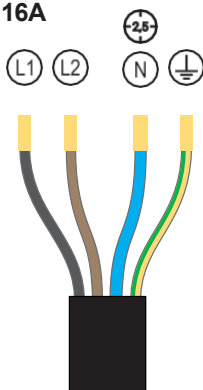
Schema di collegamento e istruzioni per l'installatore:



L'apparecchio **non** è adatto al funzionamento con una spina Schuko!

2× 220-240/400 V, 2~N

16A



Note:

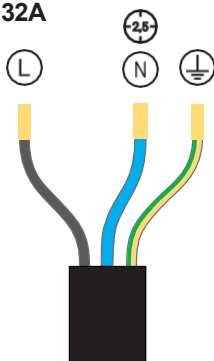
Morsetto

Il cavo blu nella scatola è sul conduttore neutro / **N**, il nero su **L1**, marrone su **L2**, giallo-verde su **PE**.

Per qualsiasi domanda, contattare il servizio clienti.

1× 220-240V, 1~N

32A



Note:

Per il collegamento su **una fase** il cavo originale **non deve essere** utilizzato! Un nuovo cavo non è incluso nella fornitura! La sezione del cavo deve corrispondere alla protezione del fusibile!

I ponti devono essere utilizzati per la scatola di connessione del piano di cottura!

Morsetto

Il cavo blu nella scatola è sul conduttore neutro / **N**, il nero su **L**, giallo-verde su **PE**.

Per qualsiasi domanda, contattare il servizio clienti.

8.4 Installazione di una piastra di protezione sotto il piano di cottura



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni e danni!

Per evitare lesioni gravi o danni causati dal calore, dall'elettricità o da elementi funzionali (come le ventole)
Per evitare di danneggiare il piano di cottura, assicurarsi che il cavo di collegamento e la parte inferiore del piano di cottura non siano più accessibili dopo l'installazione (ad es. attraverso ante di armadi, cassette, ecc.)!

Se il piano di cottura è installato sopra un cassetto, uno scomparto del mobile o simili, installare una piastra di protezione sotto il piano di cottura come misura precauzionale in conformità alle istruzioni di installazione!

Procedere come segue:



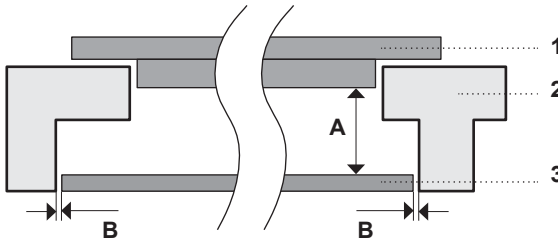
ATTENZIONE!

Pericolo di interferenze!

Per evitare malfunzionamenti, assicurarsi che lo spazio tra il piano di cottura e la piastra di protezione sia sufficientemente ventilato!

In particolare, attenersi alle seguenti istruzioni per la scelta del materiale della piastra di protezione e al paragrafo "Ventilazione e distanze di sicurezza" in "...Requisiti di installazione"!

- Procurarsi una piastra protettiva in materiale resistente al calore ma permeabile all'aria (ad es. lamiera forata).
Si prega di notare che alcuni pannelli protettivi prefabbricati disponibili in commercio non garantiscono il necessario apporto di aria fresca!
- Fissarli sotto il piano di cottura alle distanze specificate (vedi figura).
- Quando si utilizza l'adesivo, assicurarsi che la temperatura resistenza di 150°C.



- 1 Piano cottura
- 2 Piano di lavoro / mobili da incasso
- 3 Piastra di protezione
- A min. 50 mm
- B min. 5 mm

9. Dati tecnici

Designazione del modello		IND5905TFT					
Tipo di piano cottura		Elettrico					
Tensione di rete		220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz					
Dimensioni del prodotto, L×P×H		590 × 520 × 56 mm					
Dimensioni di installazione, L×P		560 × 490 mm					
Lunghezza del cavo		1,2 m					
Peso		11 kg					
Numero di zone di cottura		4 zone di cottura individuali / 2 zone flex					
Zone di cottura 23 56 14		1	2	3	4	5 (zona flex)	6 (zona flex)
Tecnologia di riscaldamento		Induzione					
Dimensioni delle zone di cottura		Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	21 × 39 cm	21 × 39 cm
Potenza della zona di cottura		1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	3000 W / Booster 3400 W	3000 W / Booster 3400 W
Consumo energetico delle zone di cottura		177,3 Wh/kg	181,1 Wh/kg	188,4 Wh/kg	176,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg
Cottura elettrica CE							
Potenza elettrica del piano di cottura		7200 W					
Consumo energetico del piano di cottura EC		180,9 Wh/kg					
Ascensore elettrico							

Dati tecnici

Consumo di energia quando è spento	0,2 W
Consumo di energia in modalità standby (riattivazione)	7,69 W *
Metodi di misura e di calcolo	IEC60350-3

* Se non vengono posizionate pentole adeguate sul piano di cottura o non viene effettuata alcuna impostazione dopo l'accensione, il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Nota sulla conformità del prodotto

Descrizione del prodotto:

IND5905TFT

Piano cottura a induzione

Produttore / Distributore:

KKT KOLBE Küchentechnik

GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

La corrispondente dichiarazione di conformità CE è disponibile per il prodotto sopra citato.



Alcuni dei documenti pertinenti possono essere visualizzati e scaricati sul nostro sito web alla pagina del prodotto corrispondente.

I documenti completi sono disponibili su richiesta su richiesta scritta all'indirizzo sopra indicato.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe'.

Jan Kolbe

Responsabile della gestione dei prodotti

Servizio clienti KKT Kolbe

Saremo lieti di aiutarvi in caso di domande tecniche o problemi con il vostro dispositivo.

o se qualcosa dovesse rompersi. Potete

contattare il nostro servizio clienti a:

KKT KOLBE Servizio Clienti Tel.



09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Ulteriori dati e documenti sono disponibili sul nostro sito web alla voce "Domande e risposte".

Si prega di tenere pronte le seguenti informazioni:

- Numero cliente
- Data della fattura o della bolla di consegna
- Tipo di dispositivo (numero di modello)
- Numero di serie

Nota:

Il numero di serie a 20 cifre si trova sulla targhetta dell'apparecchio o sulla parte esterna della scatola. Se indicato, si trova anche sulla prima pagina di questo manuale.

Note

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

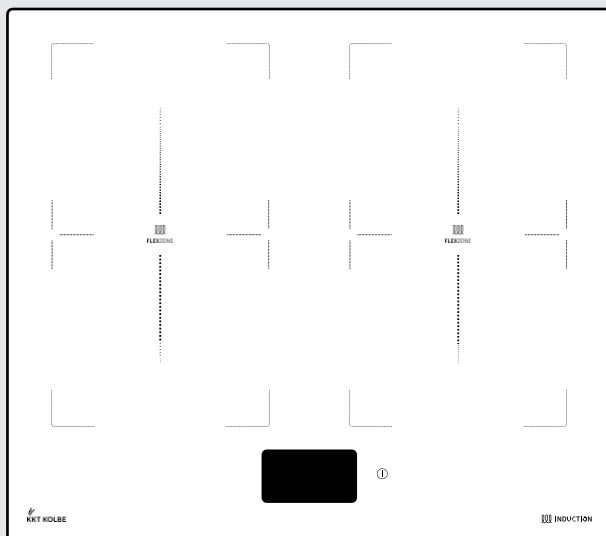
Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

www.kolbe.de

Manuale d'uso

per il vostro piano di cottura a induzione

Modello: **IND5905TFT**



Grazie per la fiducia e complimenti per l'acquisto del vostro piano di cottura a induzione della serie limitata KKT KOLBE Technical Edition!

Ora siete in possesso di un prodotto assolutamente unico, poiché ogni piano cottura di questa gamma ha una propria numerazione! Il numero unico è riportato sulla targhetta metallica all'interno dell'apparecchio.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo piano cottura! Tuttavia, prima di disimballare l'apparecchio, leggere ~~attentamente~~ questo manuale! Esso contiene importanti informazioni sull'installazione, la manutenzione e l'uso sicuri, nonché importanti avvertenze sull'uso dell'apparecchio.

Segnate i passaggi importanti per voi, conservate il manuale in modo da poterlo consultare in qualsiasi momento e da poterlo trasmettere ad altri utenti, nonché l'installatore dell'apparecchio.

In considerazione del continuo sviluppo, ci riserviamo il diritto di apportare le modifiche necessarie all'apparecchio e/o alle istruzioni per l'uso, al fine di soddisfare al meglio i requisiti di facilità d'uso, protezione dell'utente e gli standard tecnici attuali.

La versione più recente del manuale d'uso e ulteriori dati, documenti e informazioni sono disponibili sulla pagina del prodotto corrispondente o nella sezione "Domande e risposte" del nostro negozio online www.kolbe.de.

Avete scelto un buon apparecchio che vi servirà per molti anni con un funzionamento e una cura adeguati.

In caso di reclami nonostante il nostro accurato controllo di qualità, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti interno.

Saranno felici di ~~aiutarvi~~.

Per garantire un processo regolare in caso di domande, si consiglia di annotare il numero di serie a 20 cifre dell'apparecchio ~~nel~~ campo corrispondente.

Questo dato è riportato sull'etichetta dell'apparecchio o sulla confezione.

Il vostro team KKT KOLBE

Numero di serie dell'apparecchio:



KKT KOLBE

Manuale d'uso

Piano cottura a induzione da incasso,

modello: IND5905TFT Versione 1.0

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG

KKT KOLBE è un marchio registrato.

Indice dei contenuti

Istruzioni importanti per la sicurezza	4
Ulteriori note e icone	17
1. Panoramica del prodotto	21
1.1 Proprietà e struttura dell'apparecchio	
1.2 Caratteristiche e ulteriori caratteristiche	
2. Principio di funzionamento e utilizzo dell'apparecchio.....	24
2.1 Come funziona il piano cottura a induzione	
2.2 Possibili rumori di funzionamento	
3. Note prima dell'uso	26
3.1 Le pentole adatte e il loro utilizzo	
3.2 Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio	
3.3 Messa in funzione del piano cottura	
4. Funzionamento, impostazione e utilizzo.....	30
4.1 Note sull'uso del comando a sfioramento	
4.2 Pannello di controllo e display	
4.3 Funzionamento e impostazioni generali	
4.4 La funzione booster	
4.5 La funzione di mantenimento in caldo	
4.6 La funzione flex zone	
4.7 La funzione BBQ (funzione di grigliatura a zone flessibili)	
4.8 La funzione timer	
4.9 La funzione di pausa	
4.10 Il lucchetto a chiave/il lucchetto per bambini	
4.11 Il menu delle impostazioni del piano cottura	
5. Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione.....	47
6. Pulizia e manutenzione.....	53
7. Risoluzione dei problemi.....	56
7.1 Problemi, possibili cause e soluzioni	
7.2 Codici di errore	
8. Montaggio e installazione	61
8.1 Note importanti e requisiti di installazione	
8.2 Montaggio del piano di cottura nel piano di lavoro	
8.3 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	
8.4 Installazione di una piastra di protezione sotto il piano di cottura	
9. Dati tecnici	71
Servizio clienti KKT Kolbe	73

Istruzioni importanti per la sicurezza

sicurezza

Il presente manuale è la base per un utilizzo sicuro dell'apparecchio!

Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di installarlo e metterlo in funzione!

Il produttore non è responsabile di eventuali danni o problemi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni, da un'installazione non corretta o da un uso improprio!

Uso previsto



ATTENZIONE!

Pericoli per la vita e l'incolumità fisica e rischi di danni!

Questo apparecchio può rappresentare un potenziale pericolo per le persone e per l'ambiente a causa della mancanza di di requisiti o conoscenze per il suo utilizzo!
Per evitare questo inconveniente, osservare le seguenti istruzioni!

- Tenere i bambini sotto gli 8 anni e gli animali domestici a distanza di sicurezza dall'apparecchio!
- Bambini dagli 8 anni in su o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e con mancanza di esperienza e conoscenza.
non devono utilizzare, pulire o effettuare la manutenzione generale dell'apparecchio se non sotto la supervisione o se non hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio stesso
in modo sicuro da parte di una persona responsabile della loro sicurezza e di comprendere i rischi connessi!
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, i suoi componenti o nelle vicinanze dell'apparecchio!
- I bambini o gli animali domestici che salgono sul piano di cottura possono subire gravi lesioni!
Non tenere oggetti di interesse per bambini o animali domestici sopra o dietro l'apparecchio!
- L'apparecchio è progettato per l'uso privato in un ambiente domestico ed è destinato alla preparazione, al riscaldamento e al mantenimento in caldo di cibi e bevande.
Utilizzatelo esclusivamente per il suo scopo!
- L'apparecchio è destinato all'uso fino a un'altitudine massima di 2000 metri sul livello del mare!
- L'apparecchio non è previsto per il funzionamento tramite un telecomando separato o per il

Istruzioni importanti per la

sicurezza

funzionamento tramite
un timer esterno!

- Per la preparazione dei cibi, utilizzare sempre pentole resistenti al calore e adatte ai piani di cottura a induzione!

- Quando si utilizza il piano di cottura per la prima volta, è possibile che si avverta un odore e un leggero accumulo di fumi.
Questo è normale e innocuo.
Mantenere il locale ben ventilato fino a quando non si saranno dissipate (max. 30 min.).
- Le apparecchiature elettriche inutilizzate rappresentano un pericolo per la sicurezza! Non lasciare l'apparecchio acceso inutilizzato e scollegarlo dalla rete elettrica se non lo si utilizza per un lungo periodo di tempo!

Avvertenze generali



ATTENZIONE!

Pericolo di morte e di lesioni!

- Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, se si è portatori di un pace maker o di un altro impianto elettrico (come le pompe per l'insulina), prima di utilizzare questo apparecchio consultare il medico o il produttore dell'impianto per assicurarsi che non sia influenzato dal campo elettromagnetico dell'apparecchio! La mancata osservanza di questo consiglio può essere causa di morte!

- L'installazione e la messa in funzione di questo apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato, nel rispetto delle norme e degli standard vigenti, nonché delle relative istruzioni contenute nel presente manuale, utilizzando strumenti adeguati! A tal fine, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica! Per le persone non qualificate sussiste il rischio di scosse elettriche e lesioni potenzialmente letali! L'installatore è responsabile del corretto funzionamento in loco.
- L'utilizzo di apparecchiature difettose o danneggiate può essere molto pericoloso! Prima dell'uso, accertarsi che il prodotto e i suoi componenti siano in condizioni complete e perfette!
In caso di malfunzionamento o danneggiamento, non utilizzare l'apparecchio, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o personale adeguatamente qualificato!
- Tenere tutti i materiali di imballaggio, gli accessori di montaggio e le piccole parti fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici! Possono essere molto pericolosi se, ad esempio, vengono tirati in testa o inghiottiti!

- Se l'apparecchio viene riparato, modificato o sottoposto a manutenzione da persone non qualificate, sussiste il rischio di scosse elettriche e di incendio!

Queste operazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato e qualificato, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza applicabili, comprese le istruzioni contenute nel presente manuale, e l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.

l'alimentazione a questo scopo!

Non tentare mai di modificare da soli i componenti, i cavi o le spine dell'apparecchio. e non smontare alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente indicato nel presente manuale!

L'apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente!

- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni!

Prestare la dovuta cautela durante la manipolazione e proteggersi se necessario, ad esempio con guanti da lavoro!

- Per la pulizia del piano cottura, utilizzare i raschietti solo con estrema cautela e tenerli al sicuro e fuori dalla portata dei bambini per evitare lesioni!



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

- Per evitare scosse elettriche e danni, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica durante l'installazione, la manutenzione o altri interventi su di esso!
- Prima dell'uso, verificare se i dati tecnici sulla targhetta dell'apparecchio (in particolare la tensione in V e la frequenza in Hz) sono compatibili con i requisiti di sicurezza. con le condizioni locali!
In ~~caso~~ contrario, restituire l'apparecchio al punto vendita!
Se qualcosa non è chiaro, contattate il vostro fornitore di energia elettrica.
- L'installatore deve assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a un impianto di messa a terra intatto e conforme a tutte le normative vigenti.
e che sia presente un connettore testato (fusibile) facilmente accessibile con un'apertura di contatto di almeno 3 mm che consenta di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete se necessario!
- Le modifiche al sistema di alimentazione possono essere effettuate solo da un elettricista certificato! Per le ~~persone~~ non qualificate sussiste il rischio di scosse elettriche pericolose per la vita!

- Non utilizzare prese multiple o cavi di prolunga per collegare il piano di cottura!
Questi non garantiscono la sicurezza necessaria!
- Evitare sempre il contatto di liquidi o umidità con le parti sotto tensione!
Ciò può causare un cortocircuito o una scossa elettrica! Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore per pulire l'apparecchio!
- Per evitare possibili scosse elettriche dovute a correnti striscianti, non mettere in funzione l'apparecchio in presenza di acqua bagnata.
o mani umide e indossare calzature durante l'operazione!

 ATTENZIONE!
Rischio di ustioni!

- Le parti dell'apparecchio, le pentole e gli utensili possono essere molto caldi, anche dopo il funzionamento!
Per evitare ustioni, tenere sempre tutte le parti del corpo, gli indumenti, ecc. a distanza di sicurezza dalle superfici calde.
e tenere i bambini lontani dall'apparecchio, finché il residuo non si sarà spento!
Assicurarsi che i manici metallici delle pentole e degli utensili da cucina non sporgano sopra le zone di cottura in funzione e proteggersi con guanti da forno o guanti da cucina, se necessario!
Tenete inoltre presente che i tessuti bagnati o umidi conducono meglio il calore e possono causare ustioni!

- Per evitare rischi di fuoriuscita di cibi caldi, non utilizzare pentole deformate o instabili e assicurarsi che i manici non sporgano oltre il bordo del piano di lavoro!
- Prestare attenzione agli oggetti metallici magnetizzabili indossati sul corpo, poiché potrebbero surriscaldarsi in prossimità del piano di cottura.
durante l'uso! I gioielli in oro e argento non sono interessati.
- Non collocare oggetti metallici come posate o coperchi sul piano di cottura perché potrebbero riscaldarsi a causa dell'induzione!



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio!

- Il piano di cottura può diventare molto caldo durante il funzionamento! Osservare scrupolosamente le distanze di sicurezza e le istruzioni riportate in questo manuale!
Non installare l'apparecchio dietro un'anta di un mobile o simili per evitare il rischio di incendio dovuto al surriscaldamento!
- Non lasciare mai il piano cottura incustodito quando è in funzione! I cibi possono bollire, bruciare, provocare fumi nocivi o prendere fuoco!
In particolare, gli alimenti riscaldati contenenti grassi, oli o alcol possono incendiarsi rapidamente!
Pertanto, riscaldateli il più lentamente possibile!

- In caso di incendio, interrompere l'alimentazione di gas ed elettricità e soffocare accuratamente le fiamme con un coperchio, coperta antincendio o simile!
Non spegnere mai l'olio o il grasso bruciati con l'acqua! Dopo lo spegnimento, far controllare l'apparecchio da un professionista qualificato!
- Non riscaldare contenitori sigillati o barattoli sul piano di cottura! Questi possono esplodere a causa della sovrappressione che si crea durante il riscaldamento!
- Non utilizzare sul piano di cottura oggetti non ignifughi e non coprire l'apparecchio con tessuti, ad esempio per proteggerlo!
Questi possono prendere fuoco, fondersi, deformarsi o danneggiarsi quando il piano di cottura è acceso o in funzione, soprattutto se si utilizzano contemporaneamente oggetti metallici!
Tenere anche gli elettrodomestici e i loro cavi a una distanza di sicurezza dal piano di cottura!
- Per evitare pericoli associati, non lasciare mai le zone di cottura o il piano di cottura accesi quando non li si utilizza!
A tal fine, utilizzare il pulsante on/off e non affidarsi alla disattivazione automatica quando le pentole non vengono rilevate!

- Residui alimentari, grasso e altri residui possono prendere fuoco, bruciare o provocare fumi nocivi! Prima di ogni utilizzo, rimuovere la sporcizia grossolana dagli utensili e dalla superficie di cottura!
- Non conservare materiali altamente infiammabili o esplosivi vicino al piano di cottura per evitare il rischio di incendio dovuto all'aumento della temperatura ambiente durante il funzionamento!



ATTENZIONE!

**Cause di danni e compromissioni funzionali con
possibili pericoli conseguenti
alla vita e all'integrità fisica!**

Si noti che un danno o un difetto nel sistema può essere molto pericoloso e può causare scosse elettriche o lesioni!

Per evitare questo inconveniente, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che tutto l'imballaggio e il materiale di protezione per il trasporto siano stati rimossi per evitare danni durante il funzionamento,
Ad esempio, a causa di combustione o fusione!
- Quando il piano di cottura è in funzione, nelle sue vicinanze si generano calore e umidità che possono danneggiare a lungo termine le superfici!

Per evitare questo inconveniente, attenersi scrupolosamente a tutte le istruzioni di questo manuale relative all'installazione e alla manipolazione!

Assicuratevi che la stanza sia ben ventilata! Utilizzare le apposite strutture o installare se necessario, un sistema di aspirazione (ad es. una cuffia di aspirazione)!

- Non installare il piano di cottura in un ambiente con temperature elevate, vicino a un fornello a gas o a un fornello a paraffina!
- Non versare liquidi freddi sul piano di cottura quando la superficie è calda!
Lo shock termico che ne deriva può danneggiare l'apparecchio!
- Per evitare di danneggiare la superficie di cottura, fare attenzione a non toccarlo con gioielli, oggetti appuntiti o taglienti o utensili da cucina
e utilizzare solo pentole con il fondo pulito e liscio!
Sollevare le pentole per spostarle per evitare graffi o segni di abrasione!
- Assicurarsi che la distanza tra le pentole e i comandi e il bordo sia sufficiente.
del piano di cottura per evitare danni da calore!

- Non riscaldare la pentola senza contenuto e assicurarsi che non bolla a vuoto!
Il fondo delle pentole potrebbe deformarsi e la superficie del piano di cottura potrebbe essere danneggiata dal trasferimento di calore!
- Non utilizzare l'apparecchio come piano d'appoggio, scaffale o superficie di lavoro! Non collocare oggetti pesanti e fare attenzione a non cadere!
- Sporczia e residui di cibo possono danneggiare il piano cottura e i suoi componenti nel tempo!
Tenetelo sempre pulito!
In particolare, rimuovete sempre le macchie di zucchero il prima possibile per evitare che si attacchino!
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire il piano di cottura, perché potrebbero danneggiare la superficie, soprattutto nella zona del pannello di controllo!
Seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione riportate nel relativo capitolo!
- Tenere gli oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, carte di memoria) o i dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) lontano dal piano di cottura, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico dell'apparecchio!

- Non riscaldare la pentola senza contenuto e assicurarsi che non bolla a vuoto!
Il fondo delle pentole potrebbe deformarsi e la superficie del piano di cottura potrebbe essere danneggiata dal trasferimento di calore!
- Non utilizzare l'apparecchio come piano d'appoggio, scaffale o superficie di lavoro! Non collocare oggetti pesanti e fare attenzione a non cadere!
- Sporczia e residui di cibo possono danneggiare il piano cottura e i suoi componenti nel tempo!
Tenetelo sempre pulito!
In particolare, rimuovete sempre le macchie di zucchero il prima possibile per evitare che si attacchino!
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire il piano di cottura, perché potrebbero danneggiare la superficie, soprattutto nella zona del pannello di controllo!
Seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione riportate nel relativo capitolo!
- Tenere gli oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, carte di memoria) o i dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) lontano dal piano di cottura, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico dell'apparecchio!

Ulteriori note e icone

In questo manuale

Simboli di pericolo e informazioni



Avviso di pericolo per le persone e di danno

Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza contrassegnate da questo simbolo e agire in conformità con le istruzioni. per evitare il pericolo.
Trasmettete queste istruzioni anche agli altri utenti e all'installatore.

Classificazione dei pericoli mediante parole di segnalazione combinate:

ATTENZIONE!

Indicazione di una situazione di pericolo che, se non evitata, può causare morte o gravi lesioni.

ATTENZIONE!

Indicazione di una situazione di pericolo che, se non evitata, può provocare lesioni lievi o moderate.

ATTENZIONE!

Indicazione di una situazione che, se non viene evitata, può portare a una situazione di pericolo.
danni al prodotto o agli oggetti che lo circondano.



Informazioni e suggerimenti

Seguire le istruzioni contrassegnate da questo simbolo fornisce informazioni utili, facilita la procedura e può evitare problemi.

Nota sulle illustrazioni

Le figure di questo manuale hanno scopo illustrativo e possono talvolta differire leggermente dall'aspetto esteriore.

Apparecchi, componenti e accessori

Simboli sulle parti dell'apparecchio, sugli accessori, ecc.

I seguenti simboli applicati all'apparecchio, ai suoi componenti e ai suoi accessori indicano informazioni importanti per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

Non rimuoverli o danneggiarli, garantire sempre una buona visibilità e sostituire i simboli danneggiati!



Avviso di pericolo generale!

Esiste un potenziale pericolo!
Maneggiare con la dovuta cautela.



Attenzione alla superficie calda!

Il prodotto potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento e causare lesioni e danni.
Non toccarlo finché non si è raffreddato e rispettare le distanze intorno all'apparecchio raccomandate in questo manuale.



Attenzione alla tensione elettrica!

Alcuni componenti del prodotto sono sotto tensione durante e dopo il funzionamento!
Fare attenzione a non entrare in contatto con loro e, se necessario, adottare misure di protezione adeguate.



Seguire le seguenti istruzioni per l'uso

Leggere attentamente questo manuale, prima di utilizzare il prodotto e trasmettere le informazioni pertinenti agli altri utenti e all'installatore.



Conformità UE

Il prodotto è conforme ai requisiti UE applicabili in materia di sicurezza, protezione dell'ambiente e tutela della salute.

Protezione ambientale e smaltimento

Nota sulla tutela dell'ambiente attraverso il risparmio energetico

- Seguire le raccomandazioni relative all'applicazione e alle pentole riportate in questo manuale per risparmiare energia utilizzando l'apparecchio in modo efficiente.
e quindi contribuire a proteggere l'ambiente.

Icone per lo smaltimento



Non smaltire nei rifiuti domestici (marcatura WEEE)

Non smaltire il prodotto come rifiuto indifferenziato!
Portatelo in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche per il riutilizzo e il recupero.
A tal fine, rivolgersi a un elettricista qualificato per rimuovere il cavo.



Materiale riciclabile (nastro di Möbius)

Separare i componenti del prodotto per tipo dai rifiuti residui e smaltirli in conformità alle normative locali.



Materiale riciclabile (simbolo Triman)

Separare il prodotto o i suoi componenti dai rifiuti residui.
per lo smaltimento secondo le istruzioni di smistamento allegate.

Note generali sullo smaltimento

- Lo smaltimento improprio può mettere in pericolo l'ambiente e la salute umana! Contribuite ad evitare possibili pericoli assicurandovi che il prodotto e il suo imballaggio siano smaltiti correttamente!
Questo vale anche per lo smaltimento dei vecchi apparecchi, se applicabile.
- L'apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici!
Può essere restituito al venditore, al produttore o alle aziende locali di smaltimento dei rifiuti.
- Per disinstallare l'apparecchio, invertire le fasi di installazione descritte in questo manuale.
Per aprire il piano di cottura, le viti o i fermi intorno al bordo superiore della base devono essere allentati da un tecnico qualificato.
- I materiali di imballaggio utilizzati sono stati accuratamente selezionati e dovrebbero essere riciclati per ridurre il consumo di materie prime e i rifiuti. Separateli per tipo e smaltiteli di conseguenza.
- Per ulteriori informazioni sugli attuali metodi di smaltimento e riciclaggio, contattare le autorità locali, la società di smaltimento dei

Ulteriori note e icone

.....
rifiuti o il venditore.

Note sul trasporto dell'apparecchio

Se è necessario trasportare l'apparecchio dopo il disimballaggio / in un secondo momento, osservare le seguenti istruzioni per evitare danni:

- Conservare la confezione originale del prodotto e trasportare sempre l'apparecchio imballato nello stesso modo in cui è stato consegnato. Osservare le marcature su di esso.

Se non è presente la confezione originale:

- Fissare tutte le parti sciolte/staccabili in modo che non possano ~~muoversi~~ muoversi.
- Evitare qualsiasi impatto sul prodotto e sui suoi componenti e, se necessario, adottare misure di protezione adeguate.
- Assicurare una posizione orizzontale durante il trasporto e la messa a riposo.

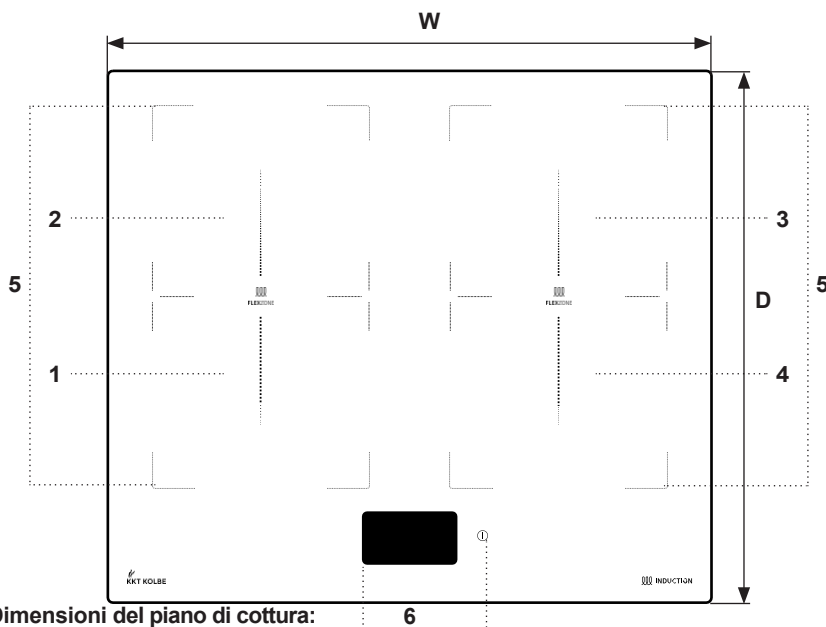
Istruzioni per la conservazione

Se è necessario conservare il prodotto per un certo periodo di tempo, osservare le seguenti istruzioni per evitare danni:

- Imballare l'apparecchio con sacchetti di essiccante possibilmente nella scatola originale o in un imballaggio simile e sigillarla con nastro adesivo.
- Scegliere un luogo di stoccaggio asciutto e pulito.
- Assicuratevi di mantenerlo in posizione orizzontale.
- Non caricare l'imballaggio.
- Conservare l'apparecchio solo per il tempo strettamente necessario.
- Non conservare il prodotto in prossimità di sostanze chimicamente aggressive o corrosive per evitare possibili corrosioni.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio non presenti danni visibili durante il periodo di stoccaggio.
e, se necessario, sostituire l'imballaggio.

1. Panoramica del prodotto

1.1 Proprietà e struttura dell'apparecchio



Dimensioni del piano di cottura:

W Larghezza: 590 mm

D Profondità: 520 mm

Altezza: 56 mm

Dimensioni e potenza delle zone di cottura a induzione:

1	Zona di cottura 1:	Ø 190 mm	1800 W / Booster 2100 W
2	Zona di cottura 2:	Ø 190 mm	1800 W / Booster 2100 W
3	Zona di cottura 3:	Ø 190 mm	1800 W / Booster 2100 W
4	Zona di cottura 4:	Ø 190 mm	1800 W / Booster 2100 W
5	Zone flessibili (zone 1+2 / 3+4):	210 × 390 mm	3000 W / booster 3400 W

Pannello di controllo (Touch control)

- 5 Tasto di accensione/spegnimento e touchscreen TFT;
Per la descrizione e il funzionamento, vedere il relativo capitolo

1.2 Caratteristiche e ulteriori caratteristiche

- Piano cottura a induzione autosufficiente da 59 cm con potenza di 7,2 kW
- 4 zone di cottura + 2 zone flex, regolabili su 9 livelli
- Vetroceramica facile da pulire
- Schermo tattile TFT
- Chiave del sensore



Piano cottura unico dell'edizione tecnica limitata KKT KOLBE

Il vostro piano cottura ha una numerazione unica, che è visibile sulla piastra metallica del piano di cottura.

Funzioni selezionabili

(per il funzionamento, vedere il capitolo corrispondente)

- **Booster (funzione di riscaldamento rapido):**
Massimizzazione della potenza a breve termine delle zone di cottura selezionate
- **Funzione di mantenimento in caldo:**
Ottimizzazione delle prestazioni di zone di cottura selezionate per mantenere i cibi caldi
- **Zone flessibili:**
Interconnessione di zone di cottura selezionate in fila per il posizionamento e la distribuzione gratuita ed efficiente delle pentole
- **Funzione barbecue:**
Ottimizzazione delle prestazioni di zone flex selezionate per la preparazione di piatti alla griglia
- **Funzione timer:**
Arresto automatico del funzionamento delle zone di cottura selezionate dopo un periodo di tempo prestabilito
- **Funzione di pausa:**
Pausa e ripresa del funzionamento di tutte le zone di cottura
- **Serratura a chiave / blocco bambini:**
Disattivazione di tutti i comandi, ad eccezione dei tasti di accensione e spegnimento.

Funzioni automatiche

• Rilevamento automatico delle pentole adatte all'induzione

Se si utilizzano pentole non adatte (vedere "Pentole adatte e loro utilizzo") o si appoggiano piccoli oggetti (ad es. posate, chiavi...) sul piano di cottura, l'apparecchio passa in standby dopo un minuto.

Se entro 2 minuti dall'avvio del funzionamento di una zona di cottura non viene registrata alcuna pentola adatta all'induzione, la zona si spegne automaticamente (sul display della zona di cottura lampeggia una pentola).

In questo modo si evitano i disturbi funzionali e le possibili radiazioni magnetiche incontrollate che potrebbero verificarsi quando si utilizzano pentole non adatte all'induzione o quando si utilizza una zona di cottura vuota.



• Protezione dal surriscaldamento

Una ventola incorporata raffredda il piano di cottura a induzione durante e subito dopo il funzionamento.

Per evitare danni all'apparecchio, un sensore di temperatura incorporato controlla anche la temperatura interna del piano di cottura.

Se la temperatura è troppo alta, il piano di cottura si spegne automaticamente.

• Avviso di calore residuo

Se una zona di cottura è in funzione da tempo e ancora troppo caldo per essere toccato, viene segnalato dall'indicatore "Caldo" sul display della zona di cottura corrispondente.

Quando la superficie si è raffreddata a una temperatura innocua, l'icona scompare. Lasciare lo schermo acceso finché l'avviso di calore residuo non si spegne!

La visualizzazione del calore residuo può essere utilizzata anche per il risparmio energetico:

Se si desidera riscaldare più pentole, utilizzare una zona il cui display del calore residuo è ancora attivo.



• Spegnimento automatico

Per la vostra sicurezza e, ad esempio, per evitare di dimenticare di spegnere le zone di cottura, esse si spengono automaticamente dopo un tempo prestabilito:

Livello di potenza	Tempo di spegnimento automatico
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9 / Tenere in caldo	2 h

Panoramica del prodotto	Pausa	30 min
-------------------------	-------	--------

2. Principio di funzionamento e utilizzo dell'apparecchio

2.1 Come funziona il piano cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnica di cottura sicura, moderna, efficiente ed economica. Attraverso le oscillazioni elettromagnetiche (1), generate dalle bobine a induzione sotto le zone di cottura (2),

il calore necessario per la cottura viene generato direttamente nel fondo metallico delle pentole e non indirettamente riscaldando la superficie di cottura.

La piastra in vetroceramica (3) si scalda solo perché in ultima analisi viene riscaldata dalla pentola.

Rispetto ad altri tipi di piani di cottura, questo riduce notevolmente il tempo di ebollizione e non si verifica alcuna dispersione di calore.

I cibi troppo cotti non si bruciano facilmente, il che facilita la pulizia e la manutenzione.

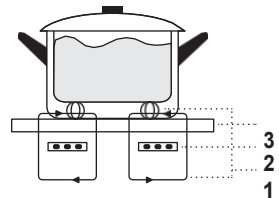
Il processo di riscaldamento non è direttamente visibile sulla zona di cottura, come avviene ad esempio con le serpentine. Prestare invece attenzione al display della zona di cottura corrispondente.

Se le pentole vengono rimosse dalla zona di cottura o non soddisfa i requisiti necessari (vedere "Pentole adatte e loro utilizzo"), il campo elettromagnetico cambia; il riconoscimento automatico delle pentole viene attivato e la zona di cottura viene spenta di conseguenza (per una descrizione dettagliata, vedere i relativi paragrafi "Caratteristiche" e "Funzionamento generale").

e impostazione").

In questo modo, di solito non si corre il rischio di lasciare accidentalmente accesa una zona di cottura.

In ogni caso, spegnere le zone di cottura o il piano di cottura tramite i comandi corrispondenti, non appena non si utilizzano più.



2.2 Possibili rumori di funzionamento

Durante e dopo il funzionamento del piano di cottura a induzione, possono verificarsi rumori diversi dai segnali acustici del pannello di controllo, che sono normali e non indicano un difetto del prodotto:

- Swooshing:** Funzionamento della ventola di raffreddamento (anche dopo lo spegnimento) **Nota:** Il funzionamento della ventola è necessario per un funzionamento privo di errori. Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica mentre la ventola è in funzione. Per evitare limitazioni funzionali, è necessario garantire una temperatura ambiente adeguata e una buona ventilazione.
- Cliccando:** Funzionamento elettrico di commutazione
- Canticchiarre:** Rumore di induzione durante il funzionamento ad alta potenza (Il livello di rumore diminuisce o scompare quando si imposta un livello di potenza inferiore)
- Scricchiolii:** Suono di riscaldamento di pentole composte da diversi strati di metallo.

3. Note prima dell'uso

3.1 Le pentole adatte e il loro utilizzo

Utilizzare solo pentole adatte all'induzione.

(con una base in materiale magnetico elettricamente conduttivo) per garantire un funzionamento illimitato e sicuro del piano di cottura.

Al momento dell'acquisto, cercate una marcatura appropriata (ad esempio, il simbolo della bobina o un simbolo simile).

Regola generale:

Le pentole magnetiche sono adatte anche all'induzione.



Idoneità delle pentole all'induzione

La proporzione di particelle metalliche magnetiche varia con diverse pentole.

Maggiore è questa proporzione, maggiore è l'efficienza quando si riscalda a induzione e si garantisce il corretto funzionamento, nonché il riconoscimento automatico delle pentole (vedere le sezioni pertinenti in "Caratteristiche..." e "Funzionamento generale...").

Ad esempio, le pentole in acciaio inossidabile non sono per la maggior parte o solo condizionatamente utilizzabile, se non ha una composizione speciale adatta all'induzione.

Anche contenitori in ghisa con fondo irregolare o pentole a induzione di qualità inferiore, (ad esempio pentole in alluminio con una base magnetica incollata) possono compromettere il funzionamento.



Informazioni generali sulle pentole di alta qualità

Il fondo metallico delle pentole si espande quando viene riscaldato. Per questo motivo il fondo di una buona pentola non è mai completamente piatto quando è freddo, ma leggermente curvato verso l'interno.

(concava), in modo che dopo il riscaldamento si appoggi sulla superficie di cottura e consenta un riscaldamento efficiente.

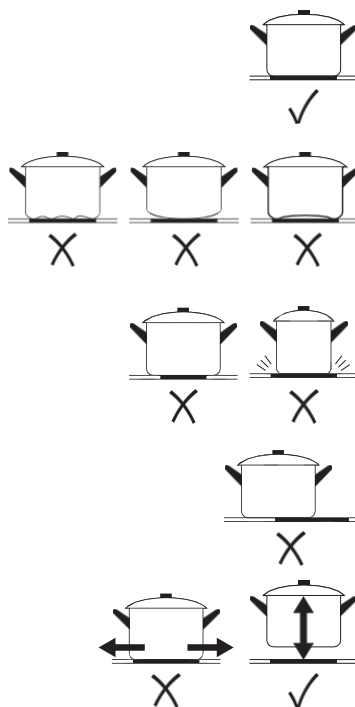
Uso corretto delle pentole



ATTENZIONE! Rischio di danni!

Prima di utilizzare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito! La sporcizia, come ad esempio i residui di sabbia che si sono formati sbucciando le patate, può danneggiare la superficie di cottura!

- Usare solo pentole in vetroceramica e a induzione.
- Non riscaldare recipienti di cottura vuoti o assicurarsi che non bollano a vuoto.
- Assicurarsi che la base della teglia sia liscia e appoggiata al vetro.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con fondo curvo!
- Utilizzare pentole il cui diametro di base corrisponda il più possibile alle dimensioni della marcatura della zona di cottura selezionata (vedere anche "Proprietà e struttura...").
ed è di almeno 120 mm.
- Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.
- Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura. Non spingetele avanti e indietro, per evitare di graffiare la superficie del vetro!



3.2 Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio

- Quando si disimballa l'apparecchio, accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto.



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni e scosse elettriche!

Se si notano danni all'apparecchio, ai suoi cavi o altri componenti, non collegarlo e non metterlo in funzione!

Questo può essere molto pericoloso! Contattare il servizio clienti.

- Si consiglia di annotare il numero di serie a 20 cifre (S/N) sulla copertina interna di questo manuale per eventuali domande.
- Se l'apparecchio è stato installato correttamente (vedere le relative sezioni), prima di ~~utilizzarlo~~ assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi, le pellicole protettive e i materiali di protezione per il trasporto siano stati rimossi dal prodotto.
e smaltiti correttamente
e che tutte le piccole parti rimanenti, come i materiali di assemblaggio, siano conservate in modo sicuro.



ATTENZIONE!

Pericolo di soffocamento!

Piccole parti, lamine ecc. possono essere molto pericolose se vengono inghiottite o tirate sopra la testa, ad esempio!
Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

- Prima di mettere in funzione il piano di cottura, pulirlo come descritto nel relativo capitolo.
Assicurarsi che la superficie di cottura sia completamente pulita e che non vi aderiscano residui di materiali di trasporto o simili.

3.3 Messa in funzione del piano cottura

- Mettere in funzione l'apparecchio solo se è in perfette condizioni e se è stato installato correttamente da un elettricista qualificato.
- Procedere come descritto in "Funzionamento, impostazione e utilizzo".



Odore e formazione di fumi durante il primo utilizzo

Quando si utilizza il piano di cottura per la prima volta, è possibile che si avverta un odore e anche un leggero vapore.

Si tratta di un fenomeno normale e innocuo; tuttavia, in questo caso, non riscaldare ancora alcun alimento sull'apparecchio e tenere il locale ben ventilato fino a quando non saranno evaporati (massimo 30 minuti). A questo punto è possibile utilizzare l'apparecchio come di consueto.

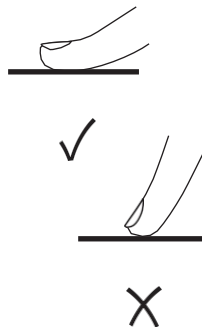
4. Funzionamento, impostazione e utilizzo

4.1 Note sull'uso del comando a sfioramento

Il pannello di controllo del piano di cottura è costituito da un tasto a sensore e da un touch screen che reagiscono al tocco.

Per utilizzarli, attenersi alle seguenti istruzioni:

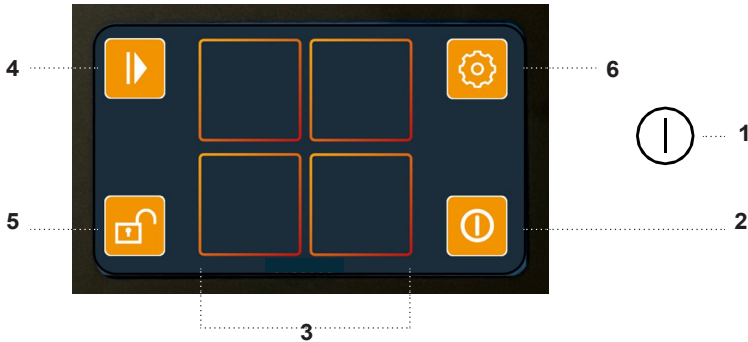
- Non esercitare una pressione eccessiva durante il funzionamento. È sufficiente toccare i comandi.
- Toccare solo un tasto alla volta.
- Non utilizzare solo l'estremità del polpastrello, ma appoggiarlo sulla superficie di controllo (vedi figura) e procedere all'impostazione e al funzionamento, come descritto nelle sezioni seguenti.
- Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto. Anche una sottile pellicola di umidità può rendere difficile o addirittura impossibile il funzionamento.
- Evitare di appoggiare oggetti sul pannello di controllo o di trascinarlo o strofinarlo per evitare un funzionamento involontario o lo spegnimento del piano di cottura.
- Durante l'uso, assicurarsi che vi sia una distanza sufficiente tra le pentole e i comandi a sfioramento per evitare malfunzionamenti e danni da calore!



4.2 Pannello di controllo e display

La seguente panoramica fornisce una breve descrizione del funzionamento e della visualizzazione.

Per istruzioni dettagliate sul funzionamento, vedere le sezioni seguenti.



Chiave del sensore

- 1 **Accensione / Spegnimento** Accensione e spegnimento del piano cottura

Touch screen: Menu principale e display

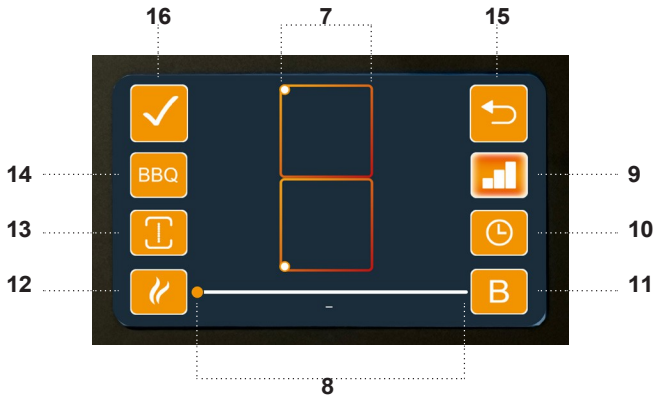
- 2 **Spegnimento** Spegnimento del piano cottura
- 3 **Zona di cottura selezione e visualizzazione**
Accesso al menu delle impostazioni della zona di cottura / Visualizzazione delle impostazioni attive per la zona di cottura corrispondente (La disposizione dei 4 pannelli di visualizzazione e di controllo deve essere vista come una visione ridotta dell'area di cottura).
- Rilevamento delle pentole**
Indicazione che non sono state rilevate pentole adatte all'induzione nella rispettiva zona di cottura (vedere i paragrafi corrispondenti in "Caratteristiche...", "Pentole adatte..." e "Funzionamento generale...").
- 4 **Pausa** Pausa e ripresa del funzionamento del piano di cottura
- Serratura a chiave / serratura per bambini**
Visualizzazione del pannello di controllo sbloccato / Chiave per il blocco del pannello di controllo (eccetto on/off)
Visualizzazione del pannello di controllo bloccato (eccetto on/off) / Tasto per sbloccare il pannello di controllo

Funzionamento, impostazione



Hob impostazioni

Accesso al menu delle impostazioni del piano cottura
(Impostazioni di base del piano di cottura)



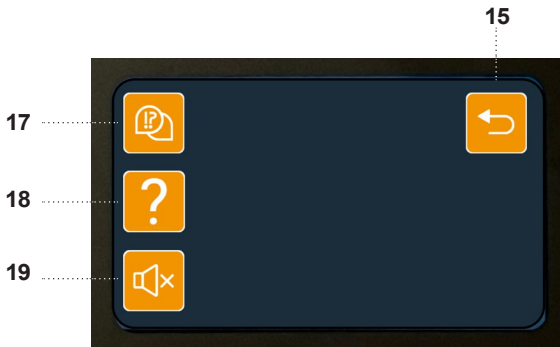
Touch screen: Menu e display delle impostazioni delle zone di cottura

7		Visualizzazione della zona di cottura	Visualizzazione delle impostazioni attualmente selezionate per la zona di cottura corrispondente Nota: vengono visualizzate le due zone di cottura situate una dietro l'altra, che possono essere collegate per formare una zona flex. Il punto indica la posizione della rispettiva zona di cottura sul piano di cottura.
8		Cursore	Controllo della potenza / impostazione del timer della zona di cottura selezionata
9		Potenza	Attivazione della regolazione della potenza della zona di cottura selezionata
10		Timer	Attivazione dell'impostazione del timer della zona di cottura selezionata Nota: i tasti a sinistra e a destra del cursore diventano controlli aggiuntivi per l'impostazione del timer in modalità timer (vedere "La funzione timer").
11		Booster	Livello di potenza elevata della zona di cottura selezionata
12		Mantenere il calore	Funzione di mantenimento in caldo della zona di cottura selezionata
13		Zona flessibile	Zona flex - collegamento delle zone di cottura 1+2 o 3+4
14		BBQ	Funzione BBQ per la zona flex selezionata

Funzionamento, impostazione

e utilizzo

15		Indietro	Ritorno al menu principale (eventualmente senza adottare le impostazioni non ancora confermate)
16		Conferma	Adozione delle impostazioni per il funzionamento



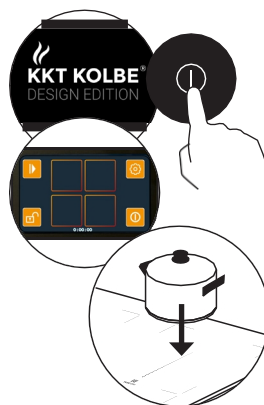
Touch screen: Menu e visualizzazione delle impostazioni del piano cottura

17		Selezione della lingua	Impostazione della lingua del display (inglese, tedesco, francese)
18		info prodotto	Codice QR del prodotto per il collegamento web alla pagina del su www.kolbe.de
			Visualizzazione dei toni dei tasti disattivati / Tasto sonoro per l'attivazione dei toni dei tasti
		19 Tasti	
		tasti	Visualizzazione dei toni dei tasti accesi / Tasto sonoro per disattivare i toni dei tasti

4.3 Funzionamento e impostazioni generali

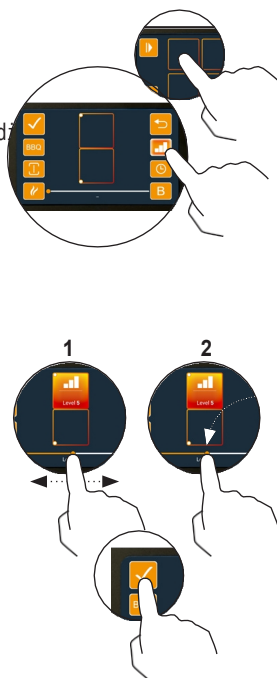
Accensione e preparazione alla cottura

- ① Toccare il tasto on/off del piano di cottura. Sullo schermo appare l'animazione di avvio e poi si apre il menu principale.
- Posizionare ora le pentole adatte al centro della zona di cottura desiderata. Assicurarsi che la superficie della zona di cottura e il fondo delle pentole siano puliti e asciutti!



Impostazione del livello di potenza

- Selezionare la zona di cottura desiderata toccando il relativo tasto di selezione della zona di cottura nel menu principale. Viene visualizzato il menu delle impostazioni della zona di cottura (con la visualizzazione di entrambe le zone che possono essere collegate per formare una zona flex).
- Impostare il livello di potenza desiderato (1-9) per la zona di cottura selezionata toccando il tasto di controllo della potenza.  e poi facendo scorrere la punta del dito da sinistra a destra sul cursore per aumentare il livello di potenza o da destra a sinistra per diminuirlo (1), oppure toccando direttamente la posizione del cursore corrispondente al livello di potenza desiderato (2).
-  Toccare il tasto di conferma. La zona di cottura selezionata viene riscaldata al livello di potenza impostato.





Nota sul rilevamento automatico delle pentole

Il piano di cottura è dotato di un sistema di rilevamento automatico delle pentole compatibili con l'induzione.

(Per la descrizione vedere "Pentole adatte...").

Se nella zona di cottura che si desidera utilizzare non viene rilevata alcuna pentola adatta, il funzionamento di questa zona di cottura non si avvia e sul display della zona di cottura lampeggia una pentola, alternata all'impostazione precedentemente definita.

Se si è già posizionata una padella o una pentola sulla zona, ciò può essere dovuto ai seguenti motivi:

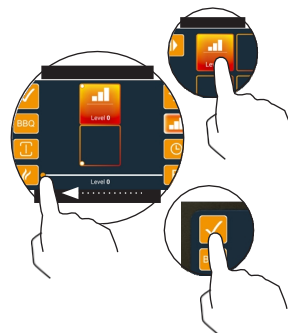
- Le pentole utilizzate non sono adatte all'induzione.
- La pentola non si trova nella zona di cottura che si sta utilizzando.
- Le pentole non si trovano al centro della zona di cottura.
- Il diametro della base delle pentole utilizzate è troppo piccolo.

Se entro 2 minuti non viene rilevata alcuna pentola adatta sulla zona di cottura, la zona si spegne automaticamente.



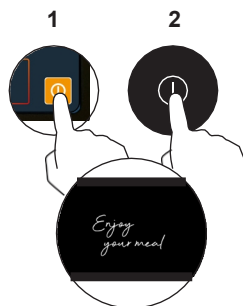
Spegnimento delle zone di cottura

- Per spegnere una zona di cottura, selezionarla con il tasto di selezione corrispondente.
e impostare il livello di potenza a 0 come descritto in precedenza, facendo scorrere la punta delle dita sul cursore all'estremità sinistra.
- ☒ Quando il display indica "0", toccare il tasto di conferma .
Il display della zona di cottura visualizza un riquadro vuoto o "Caldo" (avviso di calore residuo!).
se la zona di cottura è ancora calda. La zona di cottura è spenta.



Spegnimento del piano cottura

- Toccare il tasto di spegnimento  sul touch screen ① (1)
o toccare il tasto on/off sul piano di cottura (2).
Lo schermo mostra l'animazione di spegnimento e si spegne. Il piano cottura è spento.



ATTENZIONE! Rischio di ustioni!

Le zone di cottura usate possono essere ancora molto calde anche dopo essere state spente e comportano il rischio di ustioni!

Non toccare la vetroceramica finché non si è raffreddata a una temperatura sicura e tutti gli avvisi di calore residuo non si sono spenti ("Caldo" sul display della zona di cottura interessata; vedere anche "Funzioni automatiche" in "Caratteristiche...")!

Lasciare lo schermo acceso durante questo periodo, in modo che l'avviso di calore residuo rimanga visibile e tenere presente che si spegnerà nel caso in cui di un'interruzione di corrente.



Risparmio energetico con l'avviso di calore residuo

Se si desidera riscaldare altre pentole, è possibile risparmiare energia utilizzando il calore residuo.

A tal fine, selezionare una zona di cottura il cui display del calore residuo è ancora attivo.

4.4 La funzione booster

Con la funzione booster (funzione di riscaldamento rapido), la potenza di una zona di cottura viene massimizzata per un massimo di 5 minuti, adatto ad esempio per riscaldare grandi quantità di acqua.
Per utilizzare questa funzione, procedere come segue:

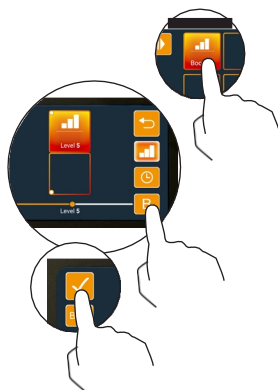
Attivazione della funzione Booster

- Selezionare la zona di cottura per la quale si desidera attivare il booster con il relativo tasto di selezione.
- **B** Toccare il tasto Booster nel menu della zona di cottura... Il display del cursore passa a "Booster".
- ☒ Toccare quindi il tasto di conferma . La potenza della zona di cottura viene massimizzata.
- Dopo 5 minuti, il booster si arresta automaticamente e la zona di cottura passa di nuovo al livello di potenza 9.



Annullamento della funzione Booster

- Per arrestare il booster prima che sia trascorso il tempo di funzionamento di 5 minuti, selezionare la zona di cottura per la quale si desidera che il booster si spenga.
si desidera disattivare il booster utilizzando il relativo tasto di selezione.
- **B** Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto booster . L'impostazione della zona di cottura viene riportata allo stato precedente all'attivazione del booster.
- ☒ Toccare quindi il tasto di conferma per adottare queste impostazioni per l'ulteriore funzionamento (oppure spegnere la zona di cottura se non era in funzione prima dell'avvio del booster) o modificare le impostazioni come descritto nella sezione corrispondente.



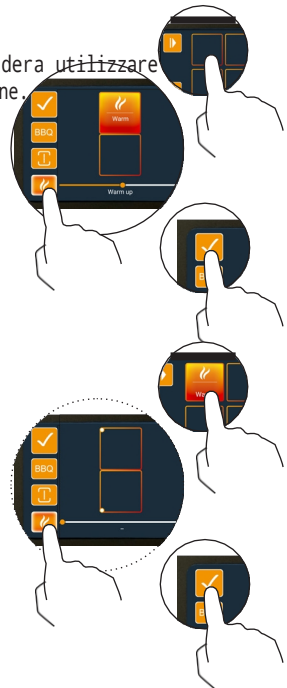
4.5 La funzione di mantenimento in caldo

- i** **Nota sull'idoneità della funzione di mantenimento in caldo** Questa funzione è destinata a mantenere in caldo gli alimenti riscaldati direttamente dopo la preparazione, non per riscaldare cibi raffreddati.

Utilizzare la funzione di mantenimento in caldo per mantenere in caldo i cibi preparati con l'alimentazione energetica appropriata, procedere come segue:

Attivazione della funzione di mantenimento in caldo

- Selezionare il cappello della zona di cottura che si desidera utilizzare per il riscaldamento utilizzando il relativo tasto di selezione.
-  Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto di mantenimento in caldo. Il display della zona di cottura cambia di conseguenza.
-  Quindi toccare il tasto di conferma. La potenza della zona di cottura è ottimizzata per mantenere i cibi caldi.



Disattivare la funzione di mantenimento in caldo

- Selezionare la zona di cottura per la quale si desidera disattivare la funzione di mantenimento in caldo, utilizzando il relativo tasto di selezione.
-  Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto di mantenimento in caldo. Il display della zona di cottura viene visualizzato come una cornice vuota.
-  Toccare quindi il tasto di conferma. La zona di cottura è spenta.

4.6 La funzione flex zone

Le zone di cottura anteriori e posteriori a sinistra e a destra (zone di cottura **1+2 / 3+4**) formano ciascuna una zona flex.

Una zona flex è costituita da due zone di induzione indipendenti che possono essere collegate tra loro come un'unica grande zona.

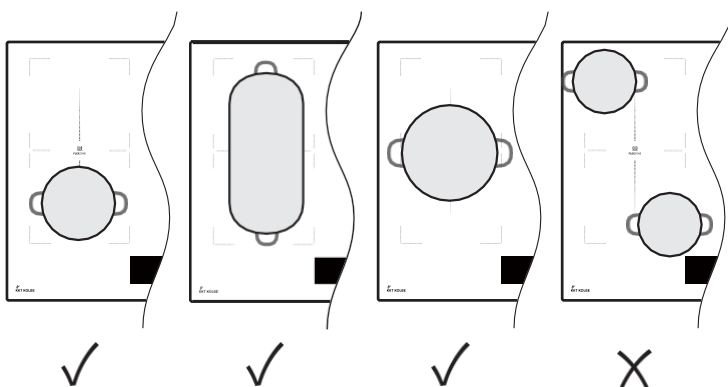
Se, durante il funzionamento come un'unica grande zona, le pentole vengono spostate dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa) all'interno dell'area flessibile, la nuova posizione viene rilevata automaticamente; il livello di potenza della zona in cui erano state collocate le pentole viene mantenuto e la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente.



Nota importante sul posizionamento sulla zona flex

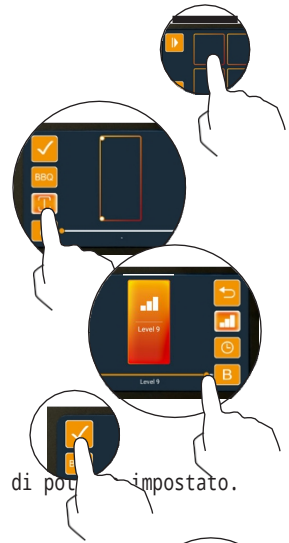
Assicurarsi sempre che le pentole siano posizionate al centro della zona flex.
o, nel caso di 2 pentole, che sia distribuito uniformemente.
Se si utilizzano recipienti di grandi dimensioni, assicurarsi che coprano entrambe le marcature della zona di cottura.

A questo proposito, osservate le seguenti illustrazioni:



Collegamento della zona di cottura a una zona flex

- Selezionare una zona di cottura che si desidera combinare con la zona antistante o retrostante per formare una zona flex utilizzando il relativo tasto di selezione.
-  Nel menu delle zone di cottura, toccare il tasto zona flex . Le due zone di cottura corrispondenti vengono visualizzate come una zona ingrandita. Se la zona o le zone di cottura erano già in funzione, l'impostazione della potenza viene ripristinata.
- Impostare un livello di potenza o il booster per la zona flessibile come per una zona singola. Tuttavia, non è possibile attivare la funzione di mantenimento del calore sulla zona flex.
-  Toccare quindi il tasto di conferma . Le due zone di cottura selezionate vengono combinate per formare una zona di flessione e riscaldata al livello di potenza impostato.



Disconnessione

- Selezionare la zona flex che si desidera utilizzare come 2 zone singole utilizzando nuovamente il relativo tasto di selezione.
-  Nel menu delle zone di cottura toccare il tasto flex zone . Il collegamento viene annullato e le due zone di cottura corrispondenti vengono nuovamente visualizzate come zone singole. L'impostazione della potenza viene ripristinata.
- Toccare ora il tasto di conferma  oppure effettuare le impostazioni per le singole zone come descritto nelle relative sezioni.



4.7 La funzione BBQ (funzione di grigliatura a zone flessibili)

Nella zona flex, la funzione BBQ mantiene la temperatura delle pentole a un livello sufficientemente alto.

per preparare piatti alla griglia.

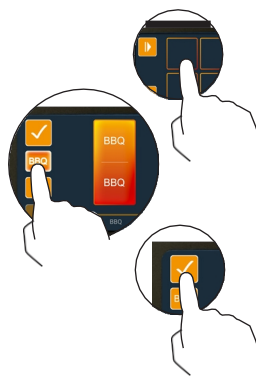
Questo è particolarmente adatto in combinazione con un prodotto disponibile in commercio, compatibile con l'induzione.

piastra per barbecue per grigliare carne e verdure in modo uniforme, oppure per scottare o grigliare in pentola o in padella.

Per utilizzare la funzione, procedere come segue:

Attivazione della funzione BBQ

- Selezionare la zona di cottura in cui si desidera utilizzare la funzione BBQ utilizzando il relativo tasto di selezione.
- **BBQ** Nel menu delle zone di cottura, toccare il tasto BBQ . Se è selezionata una sola zona di cottura, viene ora visualizzata automaticamente come zona flessibile insieme alla zona che la precede o la segue. Sullo schermo viene visualizzato "BBQ" per entrambe le zone.
- **✓** Toccare quindi il tasto di conferma . La potenza della zona flex (le zone di cottura singole saranno interconnesse) viene quindi ottimizzata per la preparazione di piatti alla griglia.



Disattivare la funzione BBQ

- Selezionare la zona flex per la quale si desidera disattivare la funzione BBQ utilizzando il relativo tasto di selezione.
- **BBQ** Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto BBQ . L'impostazione della potenza viene ripristinata per la zona flex o per le due zone singole (a seconda dell'impostazione al momento dell'attivazione della funzione BBQ).
- Toccare ora il tasto di conferma **✓** o effettuare nuove impostazioni come descritto nelle relative sezioni.



4.8 La funzione timer

Il timer può essere utilizzato per ogni singola zona di cottura e per le zone flessibili per impostare un periodo di tempo fino a 4 ore dopo il quale la zona corrispondente si spegne automaticamente.

Può essere attivato a qualsiasi livello di potenza, comprese le funzioni di mantenimento in caldo e barbecue.



ATTENZIONE!

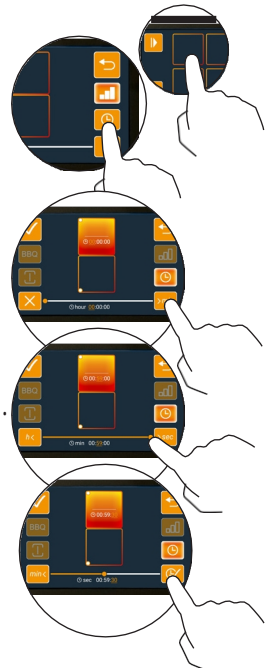
Pericolo di lesioni e incendio!

Le cotture incustodite possono
bollire, bruciare e prendere fuoco!

Non utilizzare il timer per cucinare senza sorveglianza!

Impostazione del timer per lo spegnimento delle zone di cottura

- Se la zona di cottura per la quale si desidera attivare un timer non è ancora in funzione, selezionare un livello di potenza o la funzione di mantenimento in caldo o BBQ come descritto nella relativa sezione.
- Selezionare la zona di cottura desiderata con il relativo tasto di selezione.
-  Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto timer . L'indicazione dell'ora viene visualizzata sotto il cursore e i tasti a sinistra e a destra del cursore       (tasto keep warm e tasto booster) passare ai tasti di impostazione dell'ora cancellare , ore , minuti , secondi e conferma dell'impostazione del timer  (visualizzato a seconda dello stato dell'impostazione dell'ora).
- Impostare il numero di ore desiderato con il cursore e poi utilizzare i relativi tasti di impostazione dell'ora. e il cursore per impostare il numero di minuti e secondi o per correggere le impostazioni. e finalizzare l'impostazione del timer  utilizzando il tasto di conferma del timer .



-  Se si desidera, definire altre impostazioni nel menu della zona di cottura e toccare il tasto di conferma . Il display della zona di cottura corrispondente mostra il conto alla rovescia del tempo rimanente fino allo spegnimento automatico della zona.
- Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.



Nota sul funzionamento di altre zone di cottura

Le altre zone di cottura rimangono inalterate dal timer e rimanere in funzione, se applicabile.

Eliminazione e modifica delle impostazioni del timer

- Selezionare la zona di cottura che si desidera cancellare, o modificare l'impostazione del timer utilizzando il relativo tasto di azione.
-  Nel menu della zona di cottura, toccare il tasto timer . I tasti di impostazione del timer appaiono come descritto in precedenza.
 - Per modificare il numero di ore, minuti e secondi, procedere come descritto in precedenza.
 -  Per cancellare l'impostazione del timer, utilizzare il tasto di cancellazione del timer .
-  Toccare quindi il tasto di conferma . La modifica o la cancellazione dell'impostazione del timer viene applicata alla zona di cottura corrispondente.



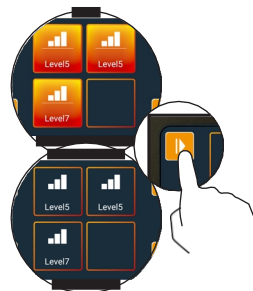
4.9 La funzione di pausa

Durante il funzionamento, è possibile in qualsiasi momento per interrompere le funzioni attive di tutte le zone di cottura e riprenderle all'ora desiderata.

A tal fine, procedere come segue:

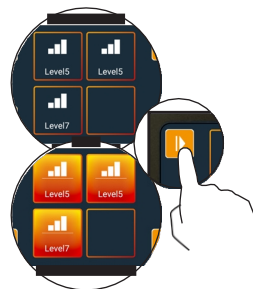
Mettere in pausa l'operazione

- Per mettere in pausa il funzionamento del piano di cottura, ►toccare il tasto di pausa durante il funzionamento.
- I display colorati delle zone di cottura in funzione si spengono.
►🔒🔒Tutte le funzioni attive su tutte le zone di cottura sono in pausa, solo il tasto di pausa e il tasto di blocco dei tasti / possono ancora essere azionati.



Riprendere l'operazione

- ►Per riprendere il funzionamento del piano di cottura, toccare nuovamente il tasto di pausa.
- Il funzionamento continua con le impostazioni attive al momento della pausa.
Le zone di cottura attive vengono nuovamente visualizzate con uno sfondo colorato.



4.10 Il lucchetto a chiave/il lucchetto per bambini

Per evitare un funzionamento involontario (ad esempio, se i bambini accendono accidentalmente le zone di cottura), è possibile bloccare il pannello di controllo.

i Spegnimento del piano di cottura quando è attivato il blocco tasti:

Anche se il pannello di controllo è bloccato,
 i tasti di accensione/spegnimento / rimangono attivi.
 In questo modo è possibile spegnere il piano cottura in qualsiasi momento in caso di emergenza.
 Tuttavia, per ulteriori operazioni, il blocco della chiave deve essere prima sbloccato.

Per utilizzare la funzione di blocco dei tasti, procedere come segue:

Blocco del pannello di controllo

-  Nel menu principale, toccare il tasto per il blocco tasti / blocco bambini .  Il simbolo del tasto visualizzato cambia di conseguenza.
-  Il pannello di controllo è bloccato ad eccezione dei tasti di accensione / spegnimento / .



Sblocco del pannello di controllo

- Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.
-  Toccare il tasto di blocco bambini/blocco tasti per alcuni secondi.  Il simbolo del tasto visualizzato cambia di conseguenza.
 Ora è possibile utilizzare nuovamente il piano di cottura in modo normale.



4.11 Il menu delle impostazioni del piano cottura

Alcune impostazioni di base possono essere effettuate tramite il menu delle impostazioni, come segue:

-  Toccare il tasto per il menu delle impostazioni .
- Nel menu delle impostazioni,toccare il tasto corrispondente alle impostazioni che si desidera modificare.
Sono disponibili le seguenti opzioni di impostazione:
-  **Selezione della lingua**
 -  Nel menu delle impostazioni,toccare il tasto di selezione della lingua.
 - Tramite il sottomenu,selezionare la lingua desiderata (inglese, tedesco o francese).
 -  Toccare il tasto di conferma nel sottomenu. L'impostazione della lingua selezionata viene adottata.
-  **Info sul prodotto**
 -  Nel menu delle impostazioni toccare il tasto Info prodotto . Viene visualizzato il codice QR della pagina del prodotto corrispondente su www.kolbe.de.
 - Scannerizzatelo, ad esempio, con un'app adatta sul vostro smartphone e seguite il link.
 -  Toccare il tasto indietro nel sottomenu per tornare al menu principale.
-  **Toni dei tasti**
 -  Per attivare i toni dei tasti, toccare il tasto audio nel menu delle impostazioni.
 Il simbolo del tasto cambia di conseguenza con un segnale acustico. I toni dei tasti sono ~~attivi~~ **attivi**.
 -  Per disattivare i toni dei tasti, toccare anche il tasto audio nel menu delle impostazioni.
 Il simbolo del tasto cambia di nuovo di conseguenza. I toni dei tasti sono disattivati.
 -  Toccare il tasto indietro nel menu delle impostazioni per tornare al menu principale.
Viene applicata l'ultima impostazione effettuata.



5. Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Gli utensili da cucina, i cibi da cuocere, gli oggetti metallici sul piano di cottura e anche il piano di cottura diventano molto caldi

durante il funzionamento e può causare ustioni!

Prestare la dovuta cautela durante il funzionamento e proteggersi se necessario, ad esempio con guanti da forno! Tenere presente che i liquidi riscaldati possono schizzare!

Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio!

Durante il funzionamento, tenere sempre a distanza di sicurezza bambini e animali domestici.

Fare attenzione che non finiscano liquidi sulla superficie di cottura riscaldata! Questo produce vapore e schizzi di liquido che possono provocare scottature!

Lo sbalzo di temperatura può anche danneggiare il piano di cottura!



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio!

Soprattutto gli oli, i grassi, l'alcol o gli alimenti che li contengono si riscaldano rapidamente e possono facilmente autoincendiarsi a temperature molto elevate! Gli alimenti possono bruciare, provocare fumi nocivi o prendere fuoco! Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione!

Per evitare rischi di incendio, assicurarsi che il cibo non *bolla*!

In caso di incendio, interrompere l'alimentazione elettrica e spegnere accuratamente le fiamme con un coperchio, una coperta antincendio o simili! Non spegnere mai l'olio o il grasso bruciati con l'acqua!

Uso efficiente dell'apparecchio dal punto di vista energetico



Il vostro apparecchio è conforme agli standard più recenti e il suo consumo energetico è già stato ampiamente ottimizzato dal punto di vista tecnico.

Per ridurre al minimo il consumo di energia anche durante l'uso, osservare le seguenti istruzioni per l'uso.
utilizzo a risparmio energetico:

- Scegliete sempre le pentole di dimensioni più adatte alla quantità di cibo da cucinare.
- Per sfruttare al meglio la potenza di riscaldamento, utilizzare una zona di cottura che corrisponda il più possibile alle dimensioni delle pentole o scegliere pentole che corrispondano alle dimensioni della zona di cottura che si desidera utilizzare.
Assicurarsi che le pentole siano centrate sulla zona di cottura.
- Assicurarsi che la base delle pentole sia in piano, poiché le basi irregolari aumentano il consumo energetico.
- Posizionare le pentole sulla zona di cottura prima di accendere il piano di cottura.
- Se possibile, coprite le pentole con un coperchio adeguato e ben aderente, possibilmente in vetro, in modo da non doverlo sollevare per guardare dentro.
Il calore che fuoriesce durante la cottura senza coperchio consuma una quantità di energia decisamente superiore.
- Scongelare i cibi congelati a temperatura ambiente o in frigorifero prima di cucinarli.
- Per abbreviare il tempo di cottura, ridurre la quantità di liquidi e grassi. Ad esempio, 1-2 cm di acqua sono sufficienti per cuocere a vapore patate, uova o verdure quando si utilizza un coperchio.
- Se possibile, precuocere i prodotti a base di cereali riscaldandoli con l'acqua di cottura anziché aggiungerli dopo che questa ha raggiunto la temperatura di ebollizione.
Questo accorcia i tempi di cottura e riduce il consumo energetico.

- Iniziare la cottura con un'impostazione di potenza elevata, abbassarla non appena il cibo è riscaldato e spegnere la zona di cottura 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura per utilizzare il calore residuo.
e risparmiare energia.
- Per riscaldare più piatti in successione, utilizzare le stesse zone di cottura per sfruttare il calore residuo.
A tal fine, controllare l'indicazione del calore residuo delle zone di cottura.
- Quando non si utilizza più una zona di cottura, spegnerla sempre immediatamente.
- Per evitare un aumento del consumo energetico dovuto a zone di cottura e utensili sporchi, è bene tenerli sempre puliti.

Idoneità dei livelli di potenza

Livelli di potenza	Idoneità (esempi)
1-2	• Riscaldare delicatamente piccole quantità di cibo • Sciogliere il cioccolato o il burro • Riscaldare alimenti facilmente combustibili • Tenersi al caldo
3-4	• Riscaldare • Sobbollire / cuocere il riso / i legumi
5-6	• Friggere i pancake • Verdure e pesce al vapore • Brasatura
7-8	• Frittura breve / sauté • Cucinare la pasta
9	• Saltare in padella • Frittura • Bollitura di zuppe e acqua

Nota:

Le informazioni sopra riportate sono puramente indicative e possono variare a seconda delle caratteristiche dell'alimento e del fondo della pentola.

Per determinare l'impostazione ottimale in caso di ambiguità, si consiglia di selezionare innanzitutto il valore immediatamente inferiore.

del livello di potenza corrispondente e quindi regolarlo.

Raccomandazioni per una cucina sana

- Per preservare il più possibile il valore nutrizionale degli alimenti, non cuocerli più del necessario.
Utilizzate il timer, ad esempio, per impostare il tempo di cottura ottimale.
- Per evitare rischi per la salute, fate attenzione a non riscaldare troppo gli alimenti e soprattutto a non riscaldare l'olio o il grasso fino al punto di fumare!



Formazione di acrilammide negli alimenti e corrispondenti raccomandazioni per la preparazione degli alimenti

Alle alte temperature, l'acrilammide, dannosa per la salute, si forma a partire dagli zuccheri e dai blocchi proteici presenti negli alimenti, soprattutto nei prodotti a base di patate e cereali.

e soprattutto negli strati marginali.

Per evitarlo il più possibile e per ridurre al minimo i rischi per la salute, osservate le seguenti linee guida per la preparazione, soprattutto quando friggete o arrostiti le pietanze corrispondenti:

- Utilizzare olio o grasso stabile al calore.
- Non scegliete pezzi troppo sottili, distribuiteli in modo uniforme e girate regolarmente il cibo.
Seguire le istruzioni del produttore per i cibi pronti.
- Evitare di friggere a caldo.
Per garantire un riscaldamento uniforme, mantenere la temperatura nella fascia media ed evitare una forte doratura.
- Assicurarsi che il cibo mantenga un certo grado di umidità.
- Non riscaldare gli alimenti oltre il punto di cottura.

Sobbollire e cuocere il riso

- Per cottura a fuoco lento si intende il processo di cottura in acqua calda appena al di sotto della soglia di sicurezza.
il punto di ebollizione, intorno agli 85°C e non oltre i 95°C.
Durante questo processo, solo occasionalmente le bolle salgono alla superficie del liquido di cottura.
Il metodo di cottura delicato preserva i sapori e i preziosi ingredienti.
È particolarmente adatto per zuppe e stufati o salse.
- Alcuni piatti, come il riso primavera, possono richiedere un'impostazione più alta di quella più bassa per raggiungere il punto di cottura nel tempo consigliato.

Tostatura

Per arrostitire bistecche succose e saporite:

- Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
- Scaldare una padella pesante.
- Spennellare entrambi i lati della bistecca con l'olio.
Mettere un po' d'olio nella padella calda e appoggiare la carne.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura.
Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della carne e dal livello di cottura desiderato e può variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premere sulla bistecca per valutarne lo stato di cottura: quanto più è soda, tanto più è "cotta".
- Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto prima di servirla, in modo che si rilassi e diventi tenera.

Piatti per saltare in padella e wok

- Scegliere un wok piatto adatto all'uso di vetroceramica o una padella grande.
- Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili, perché questo metodo di cottura è relativamente veloce. Se si desidera preparare grandi quantità, dividerli in più porzioni.
- Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere circa 2 cucchiaini di olio.
- Cuocere sempre prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
- Verdure saltate in padella.
Impostare la potenza della zona di cottura su un livello inferiore non appena è caldo ma ancora solido al morso.
e aggiungere la carne e/o l'~~ortata~~ salsa.
- Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che si riscaldino completamente.
- Servire immediatamente il piatto.

6. Pulizia e manutenzione



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

Contatto dell'umidità con i componenti sotto tensione possono causare scosse elettriche e/o cortocircuiti!
Non utilizzare pulitori ad alta pressione o a getto di vapore!



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Il contatto con superfici calde o con il vapore può causare ustioni o danni! Spegnerne sempre il piano di cottura prima della pulizia, proteggersi adeguatamente, ad esempio con guanti da forno, e lasciare raffreddare il piano di cottura a una temperatura sicura prima di toccarlo, inumidire la superficie di cottura o utilizzare utensili non resistenti al calore!



ATTENZIONE!

Rischio di danni!

- Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi o acidi, agenti abrasivi o utensili abrasivi, taglienti o appuntiti, ad eccezione dei raschietti per piani di cottura destinati a questo scopo.
Questi possono danneggiare il vetroceramica e il pannello di controllo. Prima dell'uso, controllare le istruzioni del produttore dei detergenti e degli utensili per verificare l'idoneità alle superfici in vetro!
- Non versare liquidi freddi sul piano di cottura caldo!
Lo shock termico che ne deriva può causare danni.
- I residui di pulizia possono danneggiare la superficie di cottura! Rimuoverli sempre immediatamente e completamente.

Per mantenere il piano di cottura in buono stato e perfettamente funzionante, è necessario averne cura. Mantenete sempre puliti il piano di cottura e gli utensili da cucina e, se possibile, rimuovete immediatamente lo sporco, come descritto di seguito.

Sporcizia quotidiana della superficie del vetro (ad es. impronte digitali, macchie non di zucchero)

- Se il piano di cottura è ancora in funzione, spegnerlo.
e attendere che tutti i display del calore residuo si spengano.
- Applicare un detergente commerciale per vetroceramica sul vetro quando è ancora tiepido (non caldo!).
- Pulire il vetro con un panno morbido.
- Sciacquare accuratamente la superficie di cottura con acqua pulita e rimuovere tutti i residui di pulizia.
- Asciugare la superficie di cottura con un tessuto pulito o un tovagliolo di carta.

Cibi bolliti, sciolti, bruciati e macchie di zucchero o sale sulla superficie del vetro

- Spegner il piano di cottura e iniziare la pulizia il prima possibile, soprattutto quando si rimuovono i residui di cibo zuccherato, mentre il piano di cottura è ancora caldo.
Protegetevi dalle scottature indossando, ad esempio, dei guanti da forno!
- Utilizzare un raschietto per vetroceramica o una spatola, tenerlo ad un angolo di circa 30° rispetto al piano di cottura e raschiare la sporcizia su una parte fredda del piano di cottura.
Nota: se la crosta è già indurita, schiacciarla accuratamente prima.



ATTENZIONE! **Rischio di lesioni!**

Si noti che le lame dei raschietti per piano cottura sono estremamente affilate e possono causare lesioni!
Usare la dovuta cautela quando li si usa
e tenerli fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici!

- Rimuovere lo sporco con un canovaccio o un panno di carta.
- Pulire, sciacquare e asciugare il vetro come descritto in "Sporco quotidiano...".

Cibo o liquido bollito sul pannello di controllo

- Spegnere il piano cottura.
- Assorbire i liquidi con un panno morbido.
- Pulire l'area di controllo con un panno pulito e umido o una spugna morbida.
- Asciugare completamente l'area con un panno di tessuto o di carta.



Nota sulla compromissione funzionale dovuta alla sporcizia o umidità sul pannello di controllo

Anche una leggera, forse appena visibile, pellicola di umidità sul pannello di controllo può significare che il funzionamento non è più possibile o lo è solo in ~~mis~~ura limitata.

Se il pannello di controllo è sporco, il piano di cottura potrebbe spegnersi.

Assicurarsi che la zona intorno ai comandi e le mani siano completamente pulite e asciutte prima dell'accensione.
o di rimettere in funzione il piano di cottura.

7. Risoluzione dei problemi



ATTENZIONE!
Pericolo di scosse elettriche, lesioni e danni!

Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni o difetti! Ciò può essere molto pericoloso, soprattutto se la superficie del vetro è danneggiata!

Le riparazioni e le modifiche sono molto pericolose per le persone non qualificate e possono causare danni!
Non effettuare mai riparazioni o modifiche all'apparecchio da soli e non smontarlo!

Le tabelle seguenti elencano alcuni dei problemi di base che possono verificarsi durante il funzionamento, le possibili cause e le relative soluzioni.
Questo può aiutarvi a risolvere un problema da soli.
Se le soluzioni suggerite sopra non risolvono il problema, contattare il servizio clienti o uno specialista adeguatamente qualificato!

7.1 Problemi, possibili cause e soluzioni

Problema	Possibile causa	Cosa fare
L'apparecchio non può essere acceso.	Nessuna alimentazione	Assicurarsi che il piano di cottura sia collegato completamente e correttamente a un'alimentazione elettrica integra (vedere il capitolo corrispondente). Controllare se è intervenuto un fusibile o se c'è un'interruzione di corrente in casa o nell'area circostante.
	Il pannello di controllo è bloccato (visualizzazione nel menu principale).	Sbloccare il pannello di controllo (vedere "Blocco della chiave / blocco del bambino").
Il comando a sfioramento non risponde.	L'apparecchio non è acceso.	Accendere il piano cottura.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
I tasti del sensore sono difficili da usare.	Il pannello di controllo è sporco o umido.	Assicurarsi che il pannello di controllo sia completamente pulito e asciutto. Si noti che una sottile pellicola di umidità potrebbe non essere visibile.
	I tasti non vengono azionati correttamente.	Toccare solo un tasto alla volta con la sfera del dito (vedere la sezione corrispondente).
Le pentole non vengono riscaldate e sul display della zona di cottura corrispondente viene visualizzata una pentola.	Le pentole non sono adatte all'induzione o non è riconosciuto come tale.	Utilizzare pentole adatte all'induzione di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata e posizionarle correttamente. Vedere "Pentole adatte e loro utilizzo".
Il processo di riscaldamento richiede un tempo insolitamente lungo.	Vengono utilizzate pentole non idonee	Utilizzare pentole con un'alta percentuale di particelle magnetiche (vedere "Pentole adatte e loro utilizzo").
	Fluttuazioni nella rete elettrica	Fluttuazioni di appena 10 volt nell'alimentazione di rete possono provocare a un tempo di cottura molto più lungo.
Una zona di cottura si spegne inaspettatamente	È stato attivato lo spegnimento automatico della zona di cottura.	Se necessario, riaccendere la zona di cottura. Per il funzionamento della zona di cottura a tempo, vedere la tabella di spegnimento automatico alla voce "Caratteristiche...".

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il piano cottura si spegne inaspettatamente.	È stata attivata la protezione contro il surriscaldamento.	Assicurarsi che le vie di ventilazione non siano bloccate e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata.
	C'è del liquido o della sporcizia sul pannello di controllo.	Assicurarsi che le pentole siano posizionate al centro della rispettiva zona di cottura e non al di fuori delle marcature della zona di cottura, né troppo vicine. al pannello di controllo per evitare che si surriscaldi.
Il piano di cottura si spegne o si accende inaspettatamente.	Il pannello di controllo è stato toccato accidentalmente.	Pulire e asciugare il piano di cottura, in particolare la zona del pannello di controllo, quindi riaccenderlo riaccenderlo .
		Fare attenzione a non appoggiare nulla sul pannello di controllo e a non trascinarlo o strofinarlo, anche quando è spento. Se necessario, riaccendere/spegnere il piano di cottura e utilizzarlo come descritto.
Generazione di rumore durante il funzionamento (crepitii, sibili, ronzii, ecc.) ...)	La tecnologia a induzione e le pentole possono provocare diversi rumori.	Un leggero sibilo, uno scatto, un ronzio o un crepitio, come descritto in "Possibili rumori di funzionamento", sono normali e innocui. Se il rumore è sproporzionato forte, inviare al nostro team di assistenza una registrazione audio.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Si formano segni di graffi sulla superficie del vetro	L'abrasione del metallo o altri tipi di sporco possono apparire come graffi.	Il vetroceramica è più resistente all'abrasione rispetto all'acciaio. I segni di abrasione che ne derivano non rappresentano un danno e possono essere rimossi, di norma, con un detergente appropriato.
	Vengono utilizzate pentole non idonee.	Utilizzare pentole con un fondo pulito, uniforme e liscio (vedere "Pentole adatte e loro utilizzo").
	Vengono utilizzati detergenti o utensili non idonei.	Utilizzare esclusivamente detergenti e utensili adatti alle superfici in vetro (vedere il capitolo sulla pulizia).
Si verifica un malfunzionamento / Viene visualizzato un codice di errore	Fluttuazioni nel sistema di alimentazione	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica per almeno 12 ore. (spegnere il fusibile) per resettare l'elettronica e poi riaccenderla. Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta (in caso contrario, contattare il fornitore di energia).
	Errore tecnico / Significato del codice vedi tabella seguente	Annotare il codice di errore, scollegare il piano di cottura dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o un tecnico qualificato.

7.2 Codici di errore

Codi ce di error e	Significato	Soluzione suggerita
F4	Messaggio di errore	Contattare il servizio clienti o un elettricista certificato.
F3	del sensore di temperatura	
F9	Messaggio di errore	
FA	del sensore di temperatura dell'IGBT	
E1	Protezione dalle alte tensioni (270 ± 10 V)	
E2	Protezione da bassa tensione (180 ± 10 V)	Controllare che tutti i condotti di ventilazione del piano di cottura non siano ostruiti e, se presenti, rimuoverli.
E5	Ventola bloccata / Circuito interrotto del ventilatore	
	Condotti di ventilazione ostruiti	
E3	Alta temperatura della superficie di cottura	Spegnere il piano cottura, controllare le pentole e, se necessario, riempire i recipienti di cottura vuoti con una quantità sufficiente di cibo o di liquido. Lasciare raffreddare il piano di cottura prima di riaccenderlo.
d0	Messaggio di errore NTC	Contattare il servizio clienti o un elettricista certificato.
O1	Messaggio di errore del circuito della bobina	
E0	Errore di comunicazione	
	Rilevamento delle pentole (non adatte all'induzione) Le pentole potrebbero essere rilevate sulla rispettiva zona di	Utilizzare solo pentole adatte all'induzione su tutte le zone di cottura. (si vedano le sezioni corrispondenti in "Caratteristiche...", "Pentole adatte..." e "Caratteristiche").

cottura)

"Operazione generale...").

8. Montaggio e installazione

8.1 Note importanti e requisiti di installazione



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche e lesioni!

Questo apparecchio può essere installato/collegato, messo a terra e messo in funzione solo da un elettricista certificato in conformità alle norme vigenti.

e standard!

Questo è molto pericoloso per le persone non qualificate!

Per l'installazione e altri interventi sull'apparecchio, questo deve essere scollegato dalla rete elettrica!

Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni!

Alcune parti dell'apparecchio possono essere taglienti! Proteggersi di conseguenza quando si maneggia l'apparecchio, ad esempio con guanti da lavoro!

- Per l'installazione è necessario osservare e ~~rispettare~~ tutte le specifiche dimensionali e i requisiti di distanza riportati nel presente manuale, nonché le altre norme applicabili!
- Assicurarsi che siano rispettati i requisiti di sicurezza elettrica indicati in "Collegamento del piano cottura...".
L'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra prima dell'installazione!
- Assicurarsi che il piano di lavoro destinato all'installazione del piano cottura soddisfi tutti i requisiti necessari, che l'installazione garantisca un'adeguata ventilazione, come descritto nelle sezioni seguenti, e che nulla sporga nella zona di cottura.

Requisiti del sito di installazione/ambiente di installazione

- La cucina deve essere asciutta e dotata di un'efficace ventilazione in conformità alle norme e agli standard tecnici applicabili.
- I materiali delle superfici adiacenti e circostanti devono essere ignifugo / resistente al calore fino a 90°C e agli adesivi utilizzati fino a 150°C per escludere deformazioni delle superfici o distacchi di rivestimenti.
Se non siete sicuri di questo, prevedete una distanza di almeno 200 mm tra i bordi dell'apparecchio e i materiali in questione o proteggeteli con uno strato di materiale ignifugo.
- Se il piano di cottura è installato sopra un cassetto, uno scomparto di un mobile o simili, è necessario montare una piastra di protezione sotto l'apparecchio (vedere la sezione corrispondente).
- Affinché il piano di cottura funzioni correttamente, il metodo di installazione deve garantire una buona irradiazione del calore.
- Le superfici delle pareti intorno alla zona di cottura devono essere facili da pulire (ad esempio, piastrelle di ceramica).
- Il piano di cottura non deve essere installato nelle immediate vicinanze di frigoriferi o congelatori, lavastoviglie o asciugatrici per evitare malfunzionamenti e consumi energetici inutilmente elevati.

Ventilazione e distanze di sicurezza



ATTENZIONE! Rischio di malfunzionamento!

L'installazione corretta è particolarmente importante per i piani di cottura a induzione, in quanto questi apparecchi sono dotati di ventole integrate per le quali l'installazione deve garantire uno spazio sufficiente per i percorsi dell'aria di alimentazione e di scarico!
In caso contrario, il piano di cottura a induzione potrebbe non raggiungere le sue massime prestazioni (con conseguenti tempi di cottura più lunghi),

per esempio) e possono anche guastarsi a causa del surriscaldamento!

Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato.

e che le vie di ventilazione non siano bloccate o coperte!

Osservare lo schizzo illustrato

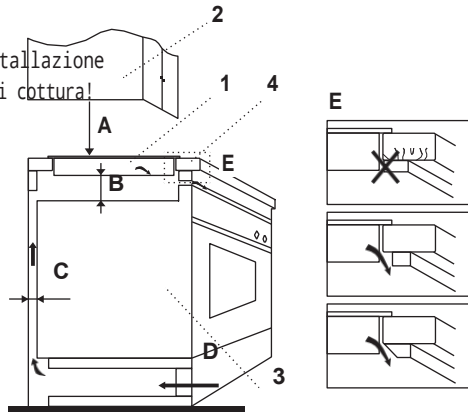
e le dimensioni indicate!

Queste indicazioni valgono anche per l'installazione

di una piastra di protezione sotto il piano di cottura!

Inoltre, seguire le istruzioni nella sezione corrispondente!

- 1 Piano cottura
- 2 Ventilatore estraattore o pensili / mobili
- 3 Forno, se applicabile
- 4 Piano di lavoro



- A** Distanza dal piano cottura all'aspiratore: min. 650 mm
o alle cappe da cucina con spazio per la testa: min. 500 mm
ai mobili (pensili, ecc.): min. 760 mm
- B** Eventualmente, la distanza della parte inferiore del piano di cottura da un forno a incasso min. 50 mm
- C** Condotti dell'aria di alimentazione min. 20 mm
- D** Condotti dell'aria di alimentazione min. 10 mm
- E** Condotti dell'aria di scarico min. 5 mm

Scelta e preparazione del piano di lavoro

- Scegliere un piano di lavoro in materiale isolante e resistente al calore per l'installazione del piano cottura.
Il legno e simili materiali fibrosi o permeabili all'umidità possono essere utilizzati per il piano di lavoro solo se impregnati.
- Isolare il bordo superiore del piano di lavoro che confina con la parete dietro il piano di cottura da liquidi o umidità, ad esempio utilizzando una striscia protettiva.
- Assicurarsi che la superficie del piano di lavoro sia piana e orizzontale.
- Assicurare uno spessore del piano di lavoro di almeno 30 mm e le dimensioni corrispondenti che risultano dalle specifiche del modello di piano cottura.
- Lasciare uno spazio di sicurezza di almeno 3 mm tra i lati della base del piano di cottura e le superfici di taglio del piano di lavoro, nonché una cornice del piano di lavoro intorno al piano di cottura di almeno 50 mm.

8.2 Montaggio del piano di cottura nel piano di lavoro



ATTENZIONE! **Rischio di lesioni!**

Alcuni componenti dell'unità possono essere affilati! Proteggersi da eventuali lesioni durante l'installazione,

Ad esempio, indossando guanti da lavoro!

Note prima del montaggio e dell'installazione

- Prima di installare il piano di cottura, seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Note prima dell'uso".
- Pulire l'apparecchio e l'area circostante la posizione di installazione.
- Tenere pronti i seguenti elementi per il montaggio del piano di cottura:
 - Piano cottura e accessori in dotazione, compreso il presente manuale
 - Sega da ricamo o simile
 - Strumento di misura e livella o simili
 - Cacciavite
 - Matita o simili per i segni
 - Guanti di protezione o simili.

Montaggio e installazione

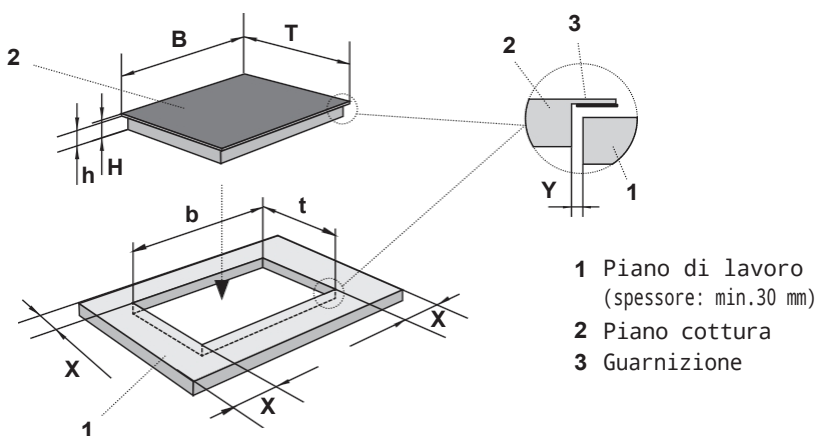
Taglio del piano di lavoro

- Segare l'apertura per l'installazione del piano di cottura dal piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nello schizzo seguente.



Nota:

Per evitare di sbagliare il taglio del piano di lavoro, verificare che le dimensioni indicate corrispondono a quelle del prodotto prima dell'assemblatura.



- 1 Piano di lavoro (spessore: min.30 mm)
- 2 Piano cottura
- 3 Guarnizione

Hob:

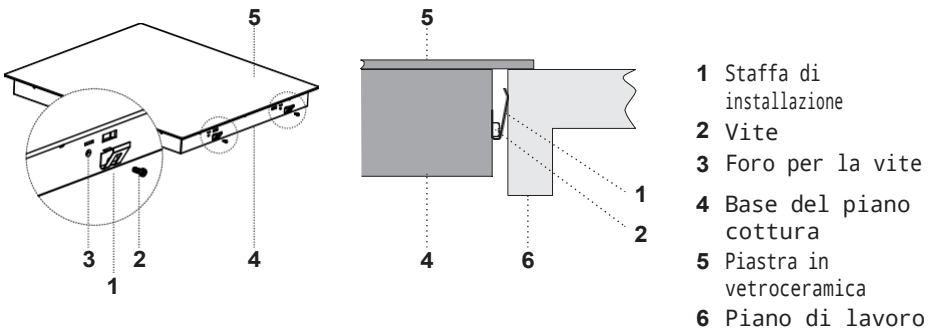
B Larghezza:	590 mm
T Profondità:	520 mm
H Altezza:	56 mm
h Altezza della base del piano cottura:	52 mm

Ritaglio::

b Larghezza:	560 mm
t Profondità:	490 mm
X Distanza:	min. 50 mm
Y Distanza:	min. 3 mm

Inserimento e fissaggio del piano di cottura

- Posizionare il piano di cottura su una superficie pulita, stabile e liscia (ad esempio, utilizzare l'imballaggio come base).
Assicurarsi che non venga esercitata alcuna pressione sugli elementi che sporgono dal piano di cottura.
- Montare le 4 staffe di montaggio (1) utilizzando le viti in dotazione (2) e avvitandole nei corrispondenti fori di ispezione (3) della base del piano di cottura (4) come indicato nella figura seguente:



- Regolare la posizione delle staffe in base alla situazione di installazione.
- Controllare che la guarnizione del piano di cottura non sia danneggiata e per il corretto posizionamento sul piano di cottura.
- Inserire il piano di cottura nella scanalatura preparata nel piano di lavoro con i cavi per primi e allineati al centro.
Assicuratevi che sia stabile.

(i) Note:

- All'esterno del piano di cottura sono presenti aperture di ventilazione. Quando si inserisce il piano di cottura, assicurarsi che non sia bloccato dal piano di lavoro!
- Quando si inserisce il piano cottura, assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere schiacciato, piegato o attorcigliato!

8.3 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

Esiste il rischio di scosse elettriche fatali se l'apparecchio è collegato da persone non qualificate!

Questo piano di cottura può essere installato/collegato e collegato a terra soltanto da un elettricista certificato in conformità con le norme vigenti, regolamenti e standard!

Rispettare gli schemi di collegamento riportati in questa sezione!

Note importanti sul collegamento alla rete elettrica

- Prima di installare l'apparecchio, accertarsi che la tensione e la frequenza locali corrispondano alle informazioni riportate sulla targhetta (informazioni in V e in Hz).
In caso di dubbi, contattare il fornitore di energia elettrica o un elettricista qualificato.
- L'installatore deve assicurarsi che un punto facilmente accessibile L'interruttore automatico onnipolare (fusibile) con uno spazio di contatto di almeno 3 mm è integrato nel circuito dell'apparecchio, che rispetta la normativa vigente e garantisce la completa disconnessione dell'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
Il filo di terra non deve essere interrotto dal fusibile durante il processo.
- Per l'installazione su più fasi, è necessario utilizzare il cavo di rete fornito in dotazione, che può essere sostituito soltanto con uno dello stesso tipo da parte di uno specialista adeguatamente qualificato, se necessario.
- Se il piano di cottura è collegato a una fase, il cavo deve essere sostituito e collegato da un elettricista qualificato.
 - Il cavo deve essere posato in modo tale da non potersi attorcigliare, schiacciato o attorcigliato e la sua temperatura non superi mai i 75°C.
- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di diramazione per collegare il piano di cottura alla rete elettrica, poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendi.

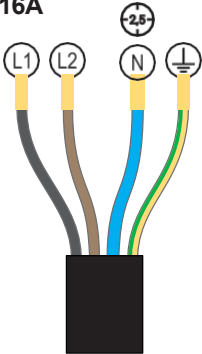
Schemi di collegamento per l'installatore:



L'apparecchio **non è** adatto al funzionamento con una spina UE!

2× 220-240/400 V, 2~N

16A

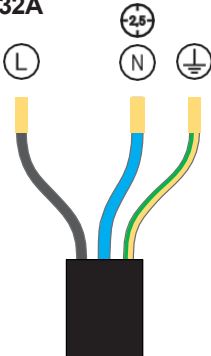


Note:

Collegare
hob blu al conduttore neutro / **N** nella scatola,
nero su **L1**,
marrone su **L2**,
giallo-verde su **PE**.
Se non si è sicuri, contattare il servizio clienti.

1× 220-240V, 1~N

32A



Note:

In caso di collegamento a **una fase**, il cavo originale **non deve** essere utilizzato!
Un nuovo cavo non è incluso nella fornitura! La sezione del cavo deve corrispondere alla protezione del fusibile!

I ponti devono essere utilizzati per la scatola di connessione del piano di cottura!

Collegare
hob blu al conduttore neutro / **N** nella scatola, giallo-verde sul **PE**.
Se non si è sicuri, contattare il servizio clienti.

8.4 Installazione di una piastra di protezione sotto il piano di cottura



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni e danni!

Per evitare lesioni gravi o danni causati dal calore, dall'elettricità o da elementi funzionali (ad es. ventole), è necessario assicurarsi che il cavo di collegamento e il lato inferiore del piano di cottura non sono più accessibili dopo l'installazione (anche attraverso le ante degli armadi, i cassetti, ecc.)!

Quando si installa il piano di cottura sopra un cassetto, uno scomparto del mobile o simili, installare una piastra di protezione sotto il piano di cottura.
come misura precauzionale in conformità alle norme di installazione!
Procedere come segue:

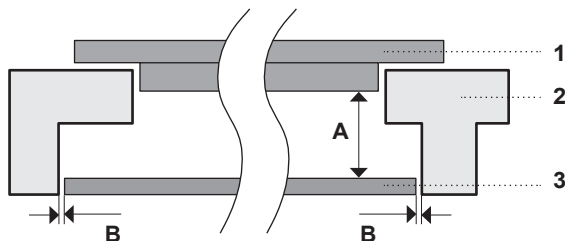


ATTENZIONE!

Rischio di malfunzionamento!

Per evitare malfunzionamenti, assicurarsi che lo spazio tra il piano di cottura e la piastra di protezione sia sufficientemente ventilato!
In particolare, attenersi alle istruzioni per la scelta del materiale della piastra protettiva riportate di seguito e al paragrafo "Ventilazione e distanze di sicurezza" in "...Requisiti di installazione"!

- Procurarsi una piastra protettiva in materiale resistente al calore ma permeabile all'aria (ad es. ~~lame~~forata).
Si noti che alcune piastre protettive prefabbricate disponibili in commercio non garantiscono il necessario apporto di aria fresca!
- Fissarlo sotto il piano di cottura alle distanze specificate (vedi figura).
- Quando si utilizza l'adesivo, garantire una resistenza alla temperatura di 150°C.



- 1 Piano cottura
- 2 Piano di lavoro
/ mobili da incasso
- 3 Piastra di protezione
- A min. 50 mm
- B min. 5 mm

9. Dati tecnici

Designazione del modello	IND5905TFT					
Tipo di piano cottura	Ascensore elettrico					
Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz					
Dimensioni del prodotto, L×D×H	590 × 520 × 56 mm					
Dimensioni da incasso, W×D	560 × 490 mm					
Lunghezza del cavo	1.2 m					
Peso	11 kg					
Numero di zone di cottura	4 zone di cottura singole / 2 zone flex					
Zone di cottura	1	2	3	4	5 (Flex zona)	6 (Flex zona)
23 56 14						
Tipo di riscaldamento	Induzione					
Dimensioni delle zone di cottura	Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	21 × 39 cm	21 × 39 cm
Potenza elettrica del zone di cottura	1800 W / Booster	1800 W / Booster	1800 W / Booster	1800 W / Booster	3000 W / Booster	3000 W / Booster
	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W	3400 W	3400 W
Consumo di energia del zone di cottura CE	177.3 Wh/kg	181.1 Wh/kg	188.4 Wh/kg	176.6 Wh/kg	181.6 Wh/kg	181.6 Wh/kg
Cottura elettrica						
Potenza elettrica del piano di cottura	7200 W					
Consumo energetico del piano di cottura EC	180,9 Wh/kg					
Ascensore elettrico						

Dati tecnici

Consumo di energia in stato di spegnimento	0.2 W
Consumo di energia in modalità standby (riattivazione)	7.69 W *
Metodi di misura e di calcolo	IEC60350-3

* Se non vengono posizionate pentole adeguate sul piano di cottura o non viene effettuata alcuna impostazione dopo l'accensione, il piano si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Nota sulla conformità del prodotto

Designazione del modello:

IND5905TFT

Ascensore a induzione

Produttore / Distributore:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co KG Ohmstraße
17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Per il prodotto sopra citato è disponibile la corrispondente dichiarazione di conformità CE.



Alcuni dei documenti pertinenti possono essere visualizzati e scaricati dal nostro sito web alla pagina del prodotto corrispondente.

La documentazione completa può essere richiesta per iscritto all'indirizzo sopra indicato.

A black and white photograph of a handwritten signature, which appears to be 'Jan Kolbe', on a light-colored background.

Jan Kolbe

Responsabile della gestione dei prodotti

Servizio clienti KKT Kolbe

Siamo lieti di aiutarvi se avete domande tecniche o problemi con il vostro sistema di accumulo di energia,
o se qualcosa dovesse rompersi.

È possibile contattare il nostro servizio clienti all'indirizzo:

Servizio clienti KKT KOLBE Tel.



0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→Ulteriori dati e documenti
sono disponibili sul nostro sito web alla
voce "Domande e risposte".

Si prega di tenere pronte le seguenti informazioni:

- Numero cliente
- Data della fattura o della bolla di consegna
- Tipo di apparecchio (numero di modello)
- Numero di serie

Nota:

Il numero di serie di 20 cifre è riportato sull'etichetta dell'apparecchio o all'esterno della confezione.

Se è stata annotata, si trova anche sulla prima pagina di questo manuale.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

Ohmstrasse 17
96175 Pettstadt
Germania

www.kolbe.de



**Grazie per aver letto.
Vi auguriamo buon divertimento
con il dispositivo.**

Grazie per aver letto.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro apparecchio.