

EIV9467



---

IT Piano cottura

---

Istruzioni per l'uso



## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	8
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	15
6. PULIZIA E CURA.....	17
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	18
8. INSTALLAZIONE.....	20
9. DATI TECNICI.....	21
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	22

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

### 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti

da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

## 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle

istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le

ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.

- Mantenere una distanza di almeno 2 cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si

collega l'apparecchiatura alle prese vicine.

- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.3 Utilizzo



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.

- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione. per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.

- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

## 2.4 Manutenzione e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

## 2.5 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 2.6 Smaltimento



### AVVERTENZA!

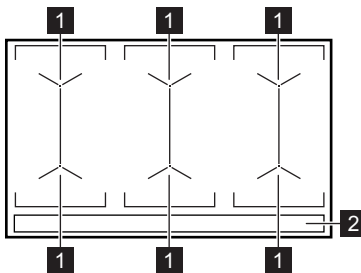
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

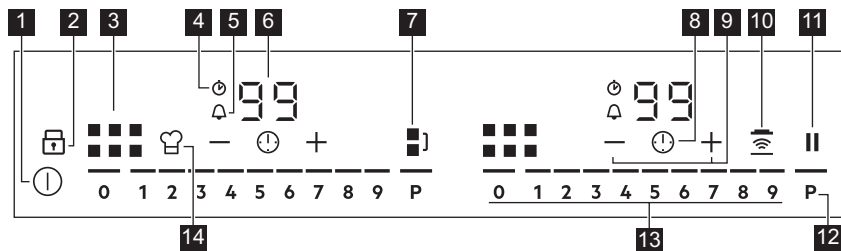
# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 3.1 Disposizione della superficie di cottura

- 1** Superficie di cottura a induzione
- 2** Pannello comandi



## 3.2 Disposizione del pannello dei comandi



- 1 🕒 Per attivare e disattivare il piano di cottura.
- 2 🔒 Per attivare e disattivare il dispositivo di Blocco o la Sicurezza bambini.
- 3 ■ ■ ■ ■ La spia della zona cottura.
- 4 🕒 Spia CountUp Timer.
- 5 🔔 Spia Timer del conto alla rovescia.
- 6 Display timer: 00 - 99 minuti.
- 7 🔗 Per attivare e disattivare la funzione Bridge.
- 8 🕒 Per impostare la funzione Timer.
- 9 + / - Per aumentare e ridurre il tempo.
- 10 🌬️ Per attivare e disattivare la funzione Hob²Hood.
- 11 || Per attivare e disattivare la funzione Pausa.
- 12 P Per attivare la funzione PowerBoost.
- 13 Barra dei comandi per impostare un livello di potenza 0 - 9.
- 14 👉 Per attivare e disattivare la funzione PowerSlide.

## 3.3 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



### AVVERTENZA!

🕒 / 🕒 / 🕒 Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in uso. Le spie si potrebbero accendere anche per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

Quando il piano cottura è disattivato gli indicatori sono ancora visibili. Quando il piano cottura è freddo a sufficienza, scompaiono.

## 4. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



## 4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare ① per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.  
Le barre dei comandi si accendono dopo aver attivato il piano di cottura e si spengono dopo la sua disattivazione. Quando il piano di cottura è disattivato è possibile vedere solo ①.

## 4.2 Spegnimento automatico

**La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:**

- non si mettono tegami sul piano cottura per 50 secondi,
- non si imposta il livello di potenza per 50 secondi dopo aver posizionato i tegami,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio). Quando si sente il segnale acustico il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

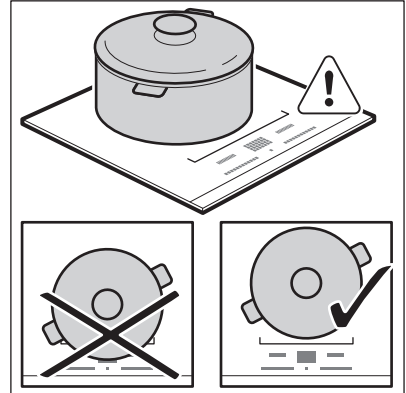
Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

## 4.3 Utilizzo delle zone di cottura



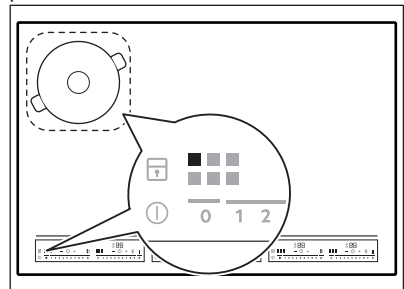
### ATTENZIONE!

Non appoggiare pentole calde sul pannello di comando. Sussiste il rischio di danni ai componenti elettronici.



Posizionare le pentole al centro della zona selezionata.

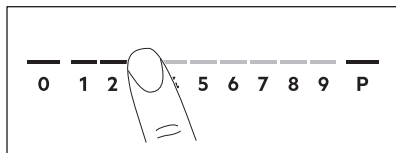
Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola. Quando i tegami vengono posizionati correttamente, il piano cottura lo riconosce e si illumina la barra di controllo adeguata. Una spia rossa della zona cottura compare sulla barra di controllo e indica la posizione della pentola.



Ogni quadrato sul pannello di controllo rappresenta una zona cottura sulla superficie di cottura a induzione. Gli indicatori di zona mostrano quale zona cottura è controllata dalla barra di controllo adeguata.

## 4.4 Livello di potenza

Toccare la barra di controllo sull'impostazione di potenza desiderata oppure spostare il dito sulla barra di controllo per impostare o modificare l'impostazione di calore per una zona cottura.



Dopo aver collocato la pentola nella zona e impostato il livello di calore, questo resta costante per 2 minuti dopo la rimozione della pentola. La barra di comando e la spia della zona di cottura lampeggiano per 2 minuti. Se si rimette la pentola nella zona di cottura entro questo intervallo di tempo, l'impostazione del calore si riattiva, altrimenti la zona di cottura si disattiva.

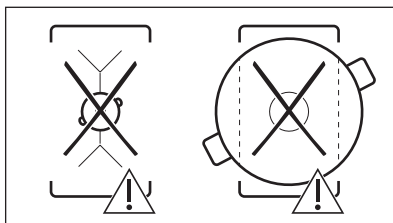
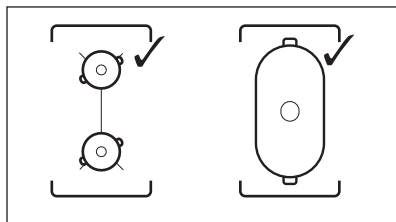
## 4.5 funzione Bridge

Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola. Sarà possibile usare la funzione con tegami di grandi dimensioni.

1. Posizionare i tegami sulle due zone di cottura. I tegami devono coprire la parte centrale delle due zone.

Il simbolo diventa di colore bianco.

2. Premere per attivare la funzione.
3. Impostare il livello di potenza. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata.



Per disattivare la funzione sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

## 4.6 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, e dipende dalle dimensioni del tegame. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

Toccare **P** per attivare la funzione per la zona di cottura.

Il simbolo diventa rosso. La funzione si disattiva automaticamente.

Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

## 4.7 Timer

### Timer del conto alla rovescia

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.






Impostare il livello di potenza per la zona di cottura, poi impostare la funzione.






1. Sfiore per attivare la funzione o modificare l'orario.

Le cifre del timer **00** e gli indicatori **+** e **-** si accendono sul display. diventa rosso e diventa bianco.

Se il timer non è impostato, tutti gli indicatori scompaiono dopo 4 secondi.

2. Sfiore **+** o **-** per impostare il tempo (00 - 99 minuti).


Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia. Le spie , , e  scompaiono.  resta rosso. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .



Per disattivare la funzione: sfiorare .  
Le spie  e  si accendono. Usare  o  per impostare **00** sul display. In alternativa, impostare il livello di potenza su **0**. Come risultato viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

### CountUp Timer (Timer)

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

Sfiorare due volte  per attivare la funzione.





La spia  diventa rossa, il timer inizia il conteggio alla rovescia in modalità automatica.





Per disattivare la funzione: sfiorare .  
Quando la spia si accende, toccare .

### Contaminuti


Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione.

Per vedere il pannello dei comandi, mettere una pentola su una zona cottura.





1. Toccare  fino a che la spia  non diventa rossa per attivare la funzione.
2. Sfiorare  o  per impostare il tempo.

La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie , , e  scompaiono.  resta rosso. Quando viene impostata la funzione sarà possibile togliere la pentola.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00**

lampeggia. Toccare  per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione: sfiorare .

Le spie  e  si accendono. Usare  o  per impostare **00** sul display.





La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.


## 4.8 Pausa


La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli  e .

La funzione non interrompe le funzioni del timer.


Sfiorare  per attivare la funzione. Il simbolo diventa rosso. Il livello di calore viene abbassato a 1.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il simbolo diventa bianco. Il livello di calore precedente si accende.

## 4.9 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Sfiorare  per attivare la funzione. Il simbolo diventa rosso e lampeggia.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il simbolo diventa bianco.




Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.




## 4.10 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.


Attivare come prima cosa il piano cottura e non impostare il livello di potenza.


Toccare  fino a che non diventa rosso per attivare la funzione.

La barra dei comandi scompare.

**Per attivare la funzione per una sola operazione di cottura:** Attivare il piano di cottura con .  si accende. Toccare  fino a che non diventa bianco.

Compare la barra dei comandi.

Impostare il livello di potenza entro 50 secondi. È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione è ancora attiva.

Per disattivare completamente la funzione, attivare il piano cottura e non impostare la potenza. Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Disattivare il piano di cottura.

## 4.11 PowerSlide


Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

La funzione suddivide automaticamente tutte le zone cottura in tre aree con diversi livelli di potenza. Il piano cottura rileva la posizione dei tegami e regola di conseguenza il livello di potenza preimpostato.

- La spia della zona indica entrambe le zone in un bridge, anche se viene usata solo una delle zone.
- Sarà possibile regolare manualmente l'impostazione solo se almeno una delle zone viene attivata automaticamente.
- È possibile modificare i livelli di potenza per ciascuna posizione separatamente. Quando viene

disattivato il piano cottura, ricorda le impostazioni potenza e le applica sulla successiva attivazione della funzione.


- Per modificare l'impostazione di calore, sollevare i tegami e posizionarli su una zona diversa. Facendo scivolare la pentola si può graffiare e scolorire la superficie.


1. Sforare  per attivare la funzione.

Il simbolo diventa rosso e il cursore visualizza il livello di potenza preimpostato. Tutte le zone di cottura rimangono in funzione per 9 minuti.

2. Toccare il cursore e scegliere il livello di calore adeguato per regolare il livello di potenza.

Il cursore visualizza il livello di potenza regolato.

Dopo 9 minuti viene emesso un segnale acustico e le zone di cottura vuote sono disattivate. Sforare  per ripristinare questa funzione.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il simbolo diventa bianco.

## 4.12 Hob<sup>2</sup>Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.



Per la maggior parte della cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

### Attivazione automatica della funzione

Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano di

cottura è impostato dalla fabbrica su H5. La cappa si attiva ogni qualvolta si mette in funzione il piano di cottura. Il piano di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola.

### Attivazione della luce

È anche possibile impostare il piano di cottura per attivare automaticamente la luce ogni volta che si accende il piano di cottura. Per farlo impostare la modalità automatica da H1 a H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano di cottura.

### Modalità automatiche

	Illu- mina- zione auto- mati- ca	Ebolli- zione <sup>1)</sup>	Frittu- ra <sup>2)</sup>
Modalità H0	Spen- to	Spento	Spento
Modalità H1	In da- ta	Spento	Spento
Modalità H2 <sup>3)</sup>	In da- ta	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H3	In da- ta	Spento	Velocità ventola 1
Modalità H4	In da- ta	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H5	In da- ta	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2

	Illu- mina- zione auto- mati- ca	Ebolli- zione <sup>1)</sup>	Frittu- ra <sup>2)</sup>
Modalità H6	In da- ta	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

1) Il piano di cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano di cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Modalità H2 Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

### Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiare il tasto per 3 secondi.
4. Sfiare alcune volte finché si accende .
5. Sfiare del Timer per selezionare una modalità automatica.


Quando si termina la cottura e si disattiva il piano di cottura, la ventola della cappa rimane in funzione ancora per un po'. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.






Per mettere in funzione la cappa direttamente dal pannello della cappa stessa, disattivare la modalità automatica della funzione.

## Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

Toccare  quando il piano cottura è attivo.

In questo modo si disattiva il funzionamento automatico della funzione ed è possibile modificare la velocità della ventola manualmente.


Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e la ventola della cappa si disattiva. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano di cottura e riattivarlo.



## 4.13 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)


Disattivare come prima cosa il piano di cottura.



1. Sfiore  per 3 secondi per attivare la funzione.

Il display si accende e si spegne.


2. Sfiore il tasto  per 3 secondi.


 o  si accende.

3. Sfiore  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi

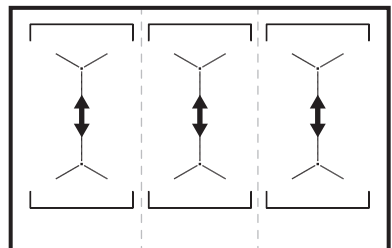
4. Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## 4.14 funzione Power Management

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3.700 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3.700 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, il pannello dei comandi mostra solo le impostazioni di potenza massime.
- L'attivazione della funzione dipende dalla dimensione e dal numero delle pentole.



## 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Pentole



Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

#### Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

#### Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano. Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarla sulla superficie del piano cottura.

#### Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più

piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

### 5.2 I rumori durante l'uso

#### Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

**I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto del piano di cottura.**

### 5.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

### 5.4 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiai di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.		

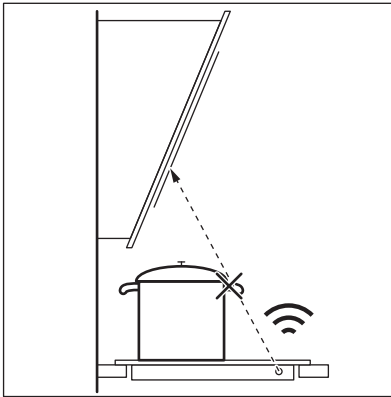
## 5.5 Consigli e suggerimenti per Hob<sup>2</sup>Hood

La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.

Quando si mette in funzione il piano di cottura con la funzione:


- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con una mano o il manico di una pentola). Vedere la figura.





- i** Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare le apparecchiature controllate in modalità remota quando viene usata la funzione sul piano cottura.

## Cappe da cucina con la funzione Hob<sup>2</sup>Hood

Per scoprire l'intera gamma di cappe da cucina compatibili con questa funzione fare riferimento al sito web del nostro cliente. Le cappe da cucina Electrolux compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo .

## 6. PULIZIA E CURA



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

### 6.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero

e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

## 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI






### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	Pausa è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Non è possibile impostare il livello di potenza massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Rimandiamo al paragrafo "Sistema Power Management".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Hob <sup>2</sup> Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere gli oggetti dal pannello dei comandi.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivazione dei segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

## 7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato

dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

## 8. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

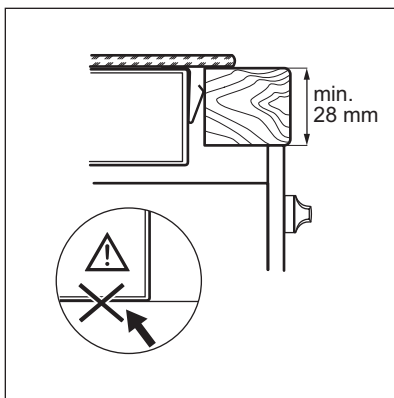
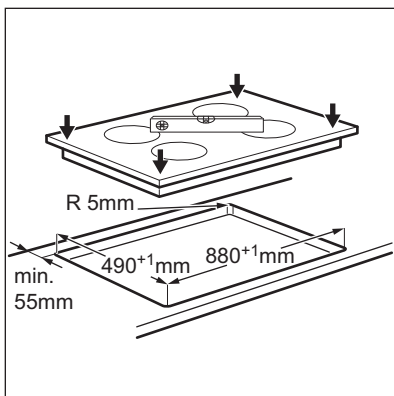
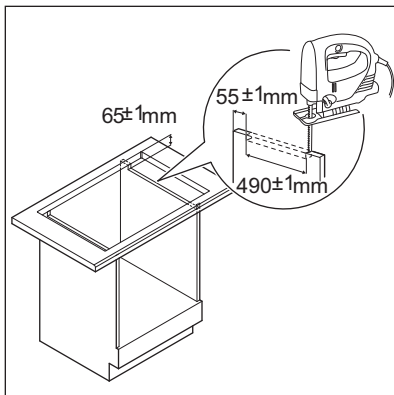
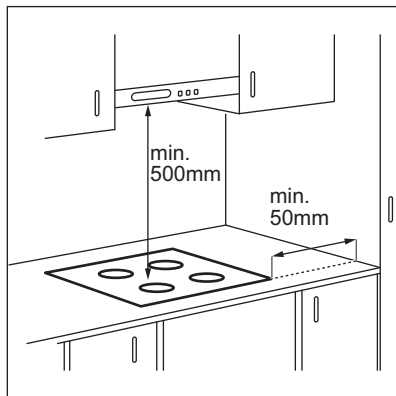
### 8.2 Piani di cottura da incasso

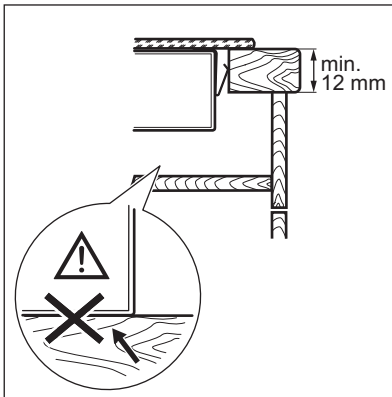
Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 8.3 Cavo di collegamento

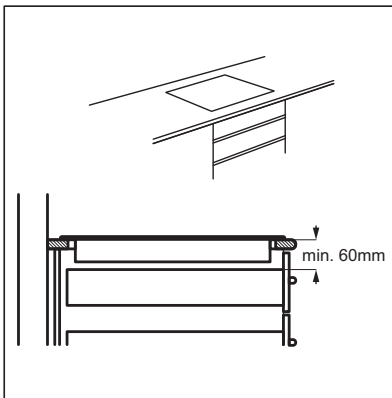
- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare questo tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90°C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.

### 8.4 Montaggio





Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta dei dati

Modello EIV9467  
 Tipo 61 E6A 04 AA  
 Induzione 11.0 kW  
 Numero di serie.....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00  
 400 V 3N 50 - 60 Hz  
 Prodotto in Germania  
 11.0 kW



## 9.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro dei tegami [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore destra	2300	3200	10	125 - 210

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

## 10. EFFICIENZA ENERGETICA

### 10.1 Informazioni sul prodotto conformi a EU 66/2014

Identificativo modello	EIV9467	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura da incasso	
Numero di aree di cottura	3	
Tecnologia di calore	Induzione	
Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura	Sinistra	L 37.9 cm P 22.0 cm
Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura	Centro	L 37.9 cm P 22.0 cm
Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura	Destra	L 37.9 cm P 22.0 cm

Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking)	Sinistra	186,8 Wh/kg
Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking)	Centro	186,8 Wh/kg
Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking)	Destra	186,8 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni


## 10.2 Risparmio energetico


È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

# 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867346806-A-102018

