



Electrolux
REX



KT18500BE

IT PIANO COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO



INDICE

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..... | 3 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... | 4 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... | 7 |
| 4. UTILIZZO QUOTIDIANO..... | 8 |
| 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 12 |
| 6. PULIZIA E CURA..... | 14 |
| 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 15 |
| 8. INSTALLAZIONE..... | 17 |
| 9. DATI TECNICI..... | 20 |

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, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.electrolux.com



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati:

Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento 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.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.

- 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.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai 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 per evitare il rischio di scossa elettrica.
- 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.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- 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 molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- 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.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto

dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

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 disinserita dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- 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 e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di 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 apportare modifiche alle specifiche di questa 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.
- 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.



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 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.

2.4 Pulizia e cura

- 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 Smaltimento



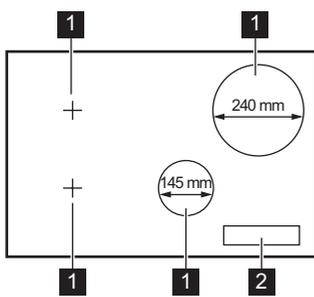
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

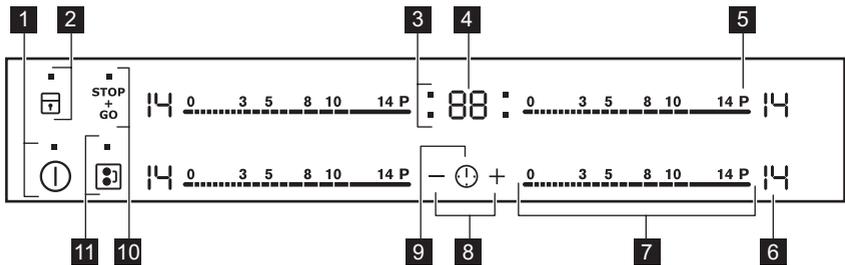
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi

3.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

| Tasto sensore | Funzione | Commento |
|---------------|----------|--|
| 1 | Ⓛ | ACCESO/SPENTO Per attivare e disattivare il piano di cottura. |
| 2 | 🔒 | Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi. |
| 3 | - | Spie del timer delle zone di cottura Indica per quale zona è impostato il tempo. |
| 4 | - | Display timer Indica il tempo in minuti. |
| 5 | P | Power function Per attivare e disattivare la funzione. |
| 6 | - | Display livello di potenza Per mostrare il livello di potenza. |
| 7 | - | Barra dei comandi Per impostare un livello di potenza. |

| Tasto sensore | Funzione | Commento |
|---------------|----------|---|
| | - | Per aumentare o ridurre il tempo. |
| | - | Per selezionare la zona di cottura. |
| | STOP+GO | Per attivare e disattivare la funzione. |
| | Bridge | Per attivare e disattivare la funzione. |

3.3 Display del livello di potenza

| Display | Descrizione |
|---------|---|
| | La zona di cottura è disattivata. |
| | La zona di cottura è in funzione. |
| | STOP+GO è attiva. |
| | Preriscaldamento automatico è attiva. |
| | Power function è attiva. |
| | È presente un malfunzionamento. |
| | OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo. |
| | Blocco/Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva. |
| | Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura. |
| | Spegnimento automatico è attiva. |

3.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



AVVERTENZA!

Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

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.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di 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.
- Sono state utilizzate pentole non idonee. Il simbolo **F** si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende **□** e il piano di cottura si spegne. Vedi sotto.

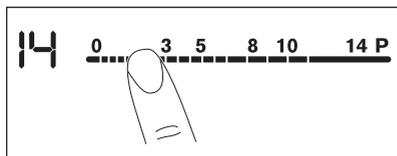
Rapporto tra livello di potenza e tempi della funzione:

- **□**, 1 – 3 – 6 ore
- **4 - 7** – 5 ore
- **8 - 9** – 4 ore
- **10 - 14** – 1,5 ore

4.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



4.4 Utilizzo delle zone di cottura

Sistemare la pentola sulla croce/riquadro del piano di cottura che si sta utilizzando. Fare in modo che la croce/il riquadro siano completamente coperti. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola. È possibile utilizzare una pentola grande su due zone di cottura.

4.5 Funzione Bridge

Questa funzione collega due zone di cottura del lato sinistro funzionanti come se fossero una sola.

Impostare come prima cosa il livello di potenza per una delle zone di cottura di sinistra.

Per attivare la funzione: sfiorare **□**. Per impostare o modificare il livello di potenza sfiorare uno dei sensori.

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

Quando si utilizza una sola zona di cottura di quelle a coppie, si consiglia di utilizzare quella posteriore. Anche quando si utilizzano pentole grandi è consigliabile sistemarle vicino alla zona di cottura posteriore.

4.6 Preriscaldamento automatico

Se si attiva questa funzione, è possibile ottenere un livello di potenza in tempi brevi. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.

i Per attivare la funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

Per attivare la funzione per una zona di cottura:

sfiorare **P** (**P** si accende). Selezionare immediatamente il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi **□** si accende.

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

4.7 Power function

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione può essere attivata per la zona di cottura a induzione solo per un periodo di tempo limitato. Dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

 Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P**.  si accende.

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

4.8 Timer

Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Prima di tutto impostare la zona di cottura, quindi impostare la funzione.

Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione della funzione.

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente  finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare **+** del timer per impostare il tempo (**00 - 99** minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, il tempo scorre a ritroso.

Per visualizzare il tempo residuo:

selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con . Sfiore **+** o **-**.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con  e sfiorare **-**. Viene visualizzato il tempo residuo fino a **00**. La spia della zona di cottura si

spegne. Per disattivare la funzione è anche possibile sfiorare **+** e **-** contemporaneamente.

 Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .

CountUp Timer (Timer)

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

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente  finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare **-** del timer. **UP** si accende. Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da **UP** ai minuti.

Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura: selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con  e sfiorare **+** o **-**. La spia della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attiva e le zone di cottura non sono in funzione (il display del livello di potenza indica .

Per attivare la funzione: sfiorare .

Sfiore il tasto **+** o **-** del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .

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

4.9 STOP+GO

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

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Per attivare la funzione: sfiorare .  si accende.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.

4.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare .  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.

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

4.11 Dispositivo di Sicurezza bambini

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

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiore  per 4

secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiore  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:

attivare il piano di cottura con .  si accende. Sfiore il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiva.

4.12 OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiore  del timer per effettuare la selezione seguente:

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

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 diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

4.13 Limite potenza

All'origine, il piano di cottura è impostato sul massimo livello di potenza possibile.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Disattivare il piano di cottura.

- Sfiorare il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
- Sfiorare  per 3 secondi.  o  si accendono.
- Sfiorare . P0 si accende.
- Sfiorare  del Timer per impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

- P0 — 7.200 W
- P1 — 1.500 W
- P2 — 2.000 W
- P3 — 2.500 W
- P4 — 3.000 W
- P5 — 3.500 W
- P6 — 4.000 W
- P7 — 4.500 W
- P8 — 5.000 W
- P9 — 6.000 W



AVVERTENZA!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

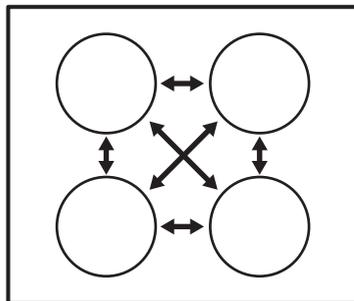
4.14 Funzione Power Management

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura (fare riferimento alla figura).
- 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.

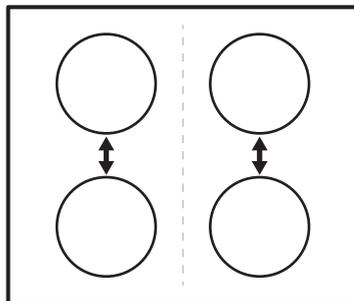
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il display del livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.

Funzione Power Management con funzione Limite potenza

Impostando la funzione Limite potenza su **4,5 kW o meno**, la potenza del piano di cottura viene distribuita tra tutte le zone di cottura.



Impostando la funzione Limite potenza superiore a **4,5 kW**, la potenza del piano di cottura viene distribuita tra le coppie di zone di cottura.



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.

i Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiale idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiale non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se:

- una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.

i Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

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.

i Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

5.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con

pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- ronzio: sono utilizzati 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 Risparmio energetico

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

5.4 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.

5.5 Esempi di impiego per la cottura

Il rapporto 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 della zona di cottura. Ciò significa che la zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.

i I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

| Livello di potenza | Usare per: | Ora | Suggerimenti |
|--------------------|-----------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| u - 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte | secondo necessità | Mettere un coperchio sulla pentola |

| Livello di potenza | Usare per: | Ora | Suggerimenti |
|--------------------|---|-------------------|---|
| 1 - 3 | Salse, sciogliere: burro, cioccolato, gelatina | 5 - 25 min | Mescolare di tanto in tanto |
| 1 - 3 | Rassodare: omelette, uova al forno | 10 - 40 min | Coprire con un coperchio |
| 3 - 5 | Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte | 25 - 50 min | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte |
| 5 - 7 | Cuocere a vapore verdure, pesce, carne | 20 - 45 min | Aggiungere alcuni cucchiari di liquido |
| 7 - 9 | Cuocere al vapore le patate | 20 - 60 min | Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate |
| 7 - 9 | Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe | 60 - 150 min | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti |
| 9 - 12 | Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen | secondo necessità | Girare il piatto a metà tempo |
| 12 - 13 | Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche | 5 - 15 min | Girare il piatto a metà tempo |
| 14 | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine | | |
| P | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. La funzione Power è attiva | | |

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.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

- Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.

6.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. 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 una piccola quantità di detergente. Al

termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Cosa fare se...

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| 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 sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| | | Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi. |
| | Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. | Premere soltanto un tasto sensore alla volta. |
| | STOP+GO è attiva. | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano". |
| | Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. | Pulire il pannello dei comandi. |
| 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 | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| Indicatore di calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza autorizzato. |
| Preriscaldamento automatico non funziona. | La zona è calda. È impostato il livello di potenza massimo. | Lasciar raffreddare sufficientemente la zona. Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione. |
| Il livello di potenza cambia tra due livelli. | Power Management è attiva. | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano". |
| 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 segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello. | I segnali acustici sono disattivati. | Attivarli. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano". |
| Compare  . | Spegnimento automatico è attiva. | Spegnere e riaccendere il piano di cottura. |
| Compare  . | Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco sono attive. | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano". |
| Compare  . | Non vi sono pentole sulla zona. | Appoggiare una pentola sulla zona. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili". |
| | Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona. | Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici". |
| | Le pentole non coprono il riquadro/la croce. | Fare in modo che la croce/il riquadro siano completamente coperti. |

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
|  e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura. | Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza autorizzato. |
| Compare  . | È presente un errore nel piano di cottura in quanto l'acqua in ebollizione nella pentola è esaurita. Spegnimento automatico e la protezione contro il surriscaldamento delle zone è attiva. | Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio di errore scompare. Indicatore di calore residuo può rimanere acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili". |

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. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato. Verificare

di aver azionato correttamente il piano di cottura. 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 viene fornito con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di alimentazione danneggiato con il cavo di ricambio. Contattare il Centro di Assistenza locale.



AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.



AVVERTENZA!

Non forare o saldare le estremità dei cavi. Questo è severamente vietato!



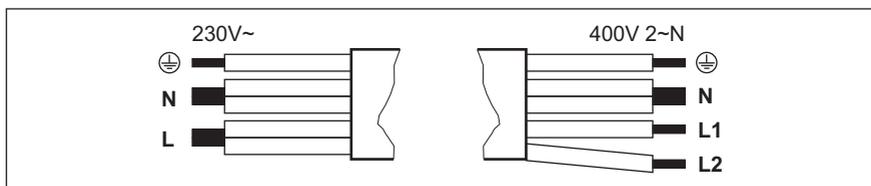
AVVERTENZA!

Non collegare il cavo senza la rispettiva guaina terminale.

Collegamento a due fasi

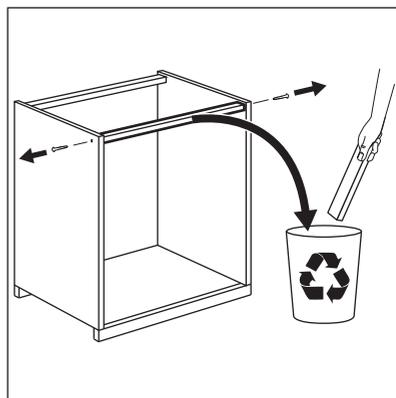
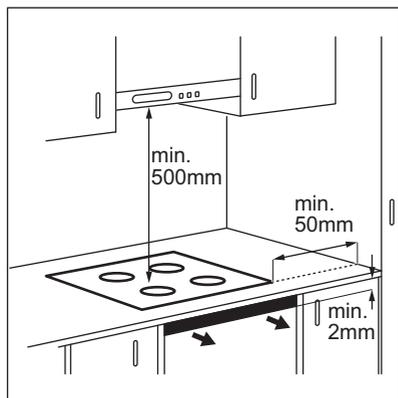
1. Estrarre la guaina all'estremità dei fili nero e marrone.
2. Togliere l'isolamento delle estremità dei cavi nero e marrone.
3. Applicare una nuova guaina terminale da 1,5 mm² sull'estremità di ciascun cavo (utilizzare l'apposito attrezzo).

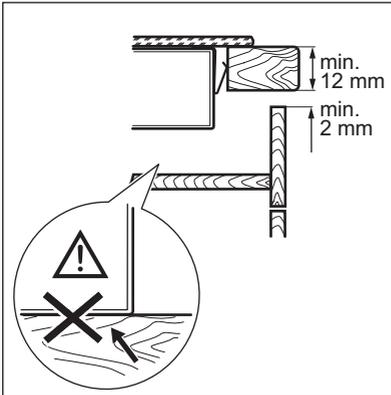
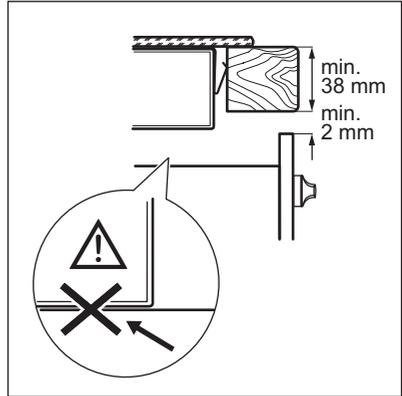
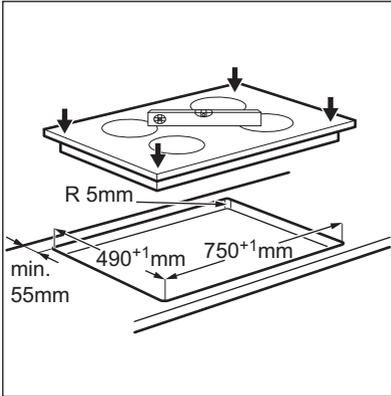
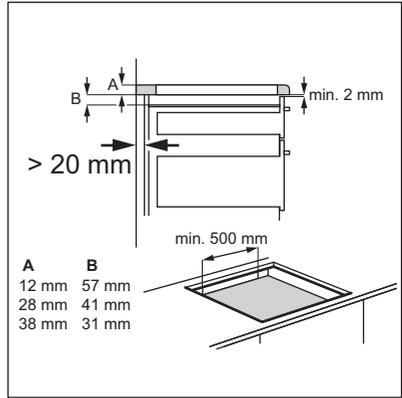
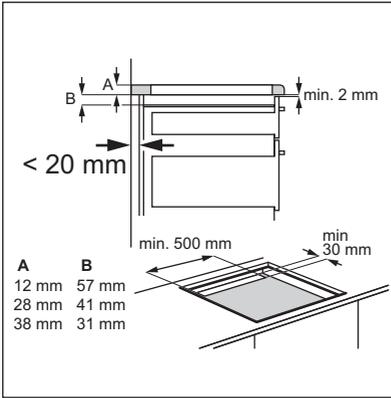
Sezione cavo



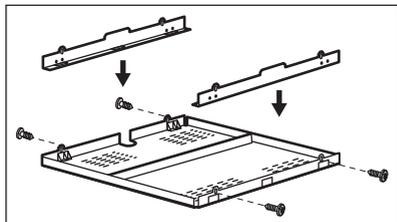
| Collegamento a una fase - 230 V ~ | | Collegamento a due fasi - 400 V 2 ~ N | |
|-----------------------------------|----------------|---------------------------------------|----|
| | Verde - giallo | Verde - giallo | |
| N | Blu e grigio | Blu e grigio | N |
| L | Nero e marrone | Nero | L1 |
| | | Marrone | L2 |

8.4 Montaggio





8.5 Protezione da sovratensioni



Se si utilizza una protezione da sovratensioni (accessorio aggiuntivo), lo

spazio di ventilazione anteriore di 2 mm e il pavimento protettivo appena sotto al piano di cottura non sono necessari. La protezione da sovratensioni accessoria potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il proprio fornitore locale.



Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello KT18500BE
 Tipo 58 GBD CB AT
 Induzione 7.2 kW
 Numero di serie.....
 ELECTROLUX - REX

PNC 949 596 268 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Prodotto in Germania
 7.2 kW



9.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

| Zona di cottura | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | Power function [W] | Power function durata massima [min] | Diametro delle pentole [mm] |
|---------------------|---|--------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Anteriore sinistra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Posteriore sinistra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Anteriore centrale | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Posteriore destra | 2300 | 3600 | 10 | 180 - 240 |

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. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
 Smettere 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  di normale rifiuto
domestico. Portare il prodotto al punto di
riciclaggio più vicino o contattare il
comune di residenza.

Electrolux
e WWF
insieme per
uno sviluppo
sostenibile 
WWF

www.electrolux.com/shop



892965534-A-032014