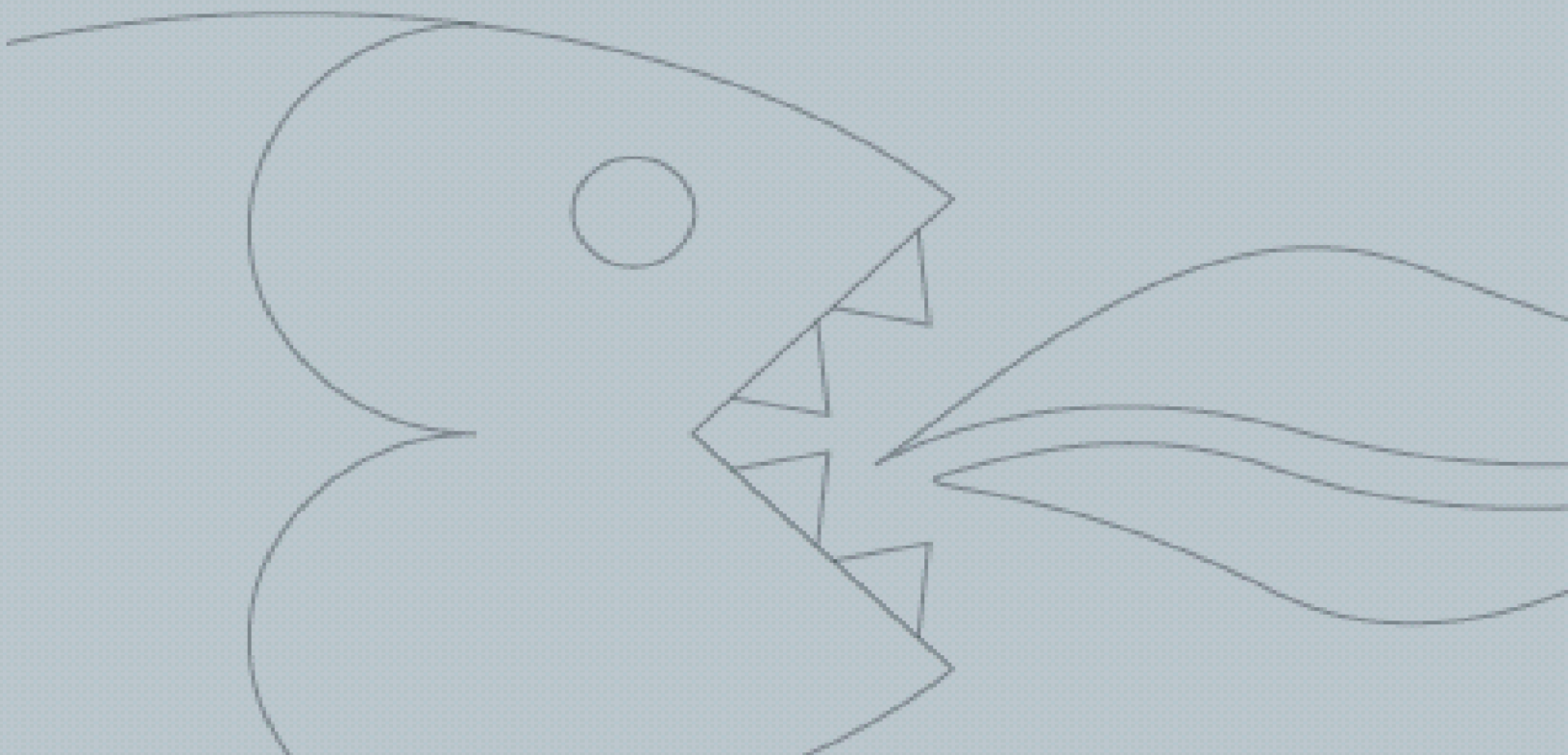


**Piano cottura in vetroceramica
da 90 cm con touch control
B27SS**

Instruction manual



Manuale di istruzioni per l'uso del vostro piano cottura **B27SS**

Piano cottura in vetro ceramica da 90 cm.
con controllo digitale




Baumatic[®]

NOTA: Questo manuale d'istruzione dell'utente contiene informazioni importanti, comprese le norme di sicurezza, che vi permetteranno di ottenere il miglior rendimento dal vostro apparecchio. Si consiglia di mantenerlo in un luogo sicuro in modo che sia facilmente disponibile per il futuro per voi o per chiunque non abbia familiarità con il funzionamento dell'apparecchio.

| | |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| Note per l'ambiente | 4 |
| Informazioni importanti per la sicurezza | 5 – 8 |
| Specifiche | 8 – 10 |
| Aspetto del piano cottura | 10 |
| Aspetto del pannello di controllo | 10 |
| Uso del piano cottura in vetroceramica | 11 - 21 |
| Prima del primo utilizzo | 11 |
| Comandi a tatto - pressione | 11 |
| Accensione del piano cottura | 11 |
| Accensione di una zona cottura e impostazione della potenza | 12 |
| Accensione del doppio circuito | 12 – 13 |
| Spegnimento dell'area esterna di una zona doppia | 13 |
| Spegnimento graduale di una zona cottura | 13 |
| Spegnimento istantaneo di una zona cottura | 14 |
| Spegnimento del piano cottura | 14 |
| Indicatore di temperatura residua | 15 |
| Blocco del piano cottura | 15 |
| Spegnimento di sicurezza | 16 |
| Preriscaldamento automatico | 16 - 17 |
| Aumento del livello di potenza durante il preriscaldamento | 18 |
| Spegnimento del preriscaldamento | 18 |
| Il timer del piano cottura | 19 - 20 |
| Consigli per l'uso del piano cottura in vetroceramica | 20 - 21 |
| Pulizia e manutenzione | 21 - 23 |
| Pulizia della superficie del piano cottura | 21 |
| Dopo ogni utilizzo | 21 |
| Tabella per la pulizia | 22 |
| Utilizzo del raschietto | 22 |
| Utilizzo di prodotti specifici per vetroceramica | 22 |
| Installazione | 23 - 28 |
| Posizionamento | 23 |
| Contenuto della confezione | 24 |
| Installazione dell'apparecchio | 24 – 26 |
| Connessione elettrica | 26 |
| Connessione al cavo principale | 27 – 28 |
| Sostituzione del cavo di alimentazione | 28 |
| Soluzione dei problemi | 29 - 30 |
| contatti | 31 |

Questo apparecchio è contrassegnato secondo le direttive europee 2002/96/EC sugli sprechi delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Accertandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirete ad impedire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero essere causate dalla manipolazione inadeguata di questo prodotto residuo.

Il simbolo rappresentato sotto, se applicato ai prodotti o ai relativi documenti, indica che non possono essere smaltiti come rifiuti domestici ma che invece vanno conferiti in appositi siti attrezzati per il riciclo degli apparecchi elettrici ed elettronici.

L'eliminazione deve essere effettuata in conformità con le legislazioni ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti

Per informazioni più dettagliate per il trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto si consiglia di contattare le proprie amministrazioni locali o il punto vendita presso cui è stato acquistato.



- Il materiali da imballo utilizzati per i prodotti Baumatic rispettano l'ambiente e possono essere riciclati.
- Si prega di smaltire tutti gli imballi rispettando le norme per la salvaguardia dell'ambiente.



La vostra sicurezza è della massima importanza per Baumatic. Si consiglia di leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima di installare e usare l'apparecchio. Nel caso in cui non comprendiate le istruzioni riportate potete mettervi in contatto con l'ufficio tecnico.

Informazioni generali

- Questo apparecchio è stato progettato per l'utilizzo domestico e per la cottura e frittura di alimenti domestici.
- **IMPORTANTE:** Tutti i mobili adiacenti a questo apparecchio e tutti i materiali utilizzati per la sua installazione, devono poter resistere a temperature di almeno 85° oltre quella dell'ambiente in cui sarà collocato per l'uso.
- Alcuni mobili composti da vinile o laminati sono particolarmente soggetti deformazioni e perdite di colore a temperature anche inferiori da quelle sopra indicate.
- Ogni eventuale danno derivante dalla inosservanza di queste indicazioni durante l'installazione, **sarà diretta responsabilità del proprietario e comporterà l'annullamento della garanzia.**
- Il vostro apparecchio è garantito contro difetti meccanici ed elettrici, esclusi i casi riportati sul tagliando di garanzia senza che questo comprometta i vostri diritti di consumatore.
- L'uso di questo apparecchio con scopi e in ambienti diversi senza l'esplicita approvazione di Baumatic, renderà nulla ogni forma di garanzia e diritto di reclamo.
- Non è previsto l'uso di questo apparecchio come ripiano per oggetti o come piano di lavoro.
- Baumatic non permette alcun tipo di modifica su questo apparecchio.
- Non riporre o conservare alcun materiale o liquido infiammabile, vicino o sul piano cottura. Materiali in alluminio, plastica, nylon, devono essere mantenuti a distanza dal piano poiché possono fondersi sulla superficie.
- **Tutte le riparazioni possono essere eseguite esclusivamente da personale commissionato da Baumatic.**

Sicurezza dei bambini

- Baumatic raccomanda fortemente che bambini e ragazzi vengano tenuti a distanza dall'apparecchio e che venga **SEMPRE** loro impedito l'uso o anche il semplice contatto. Durante il funzionamento e anche successivamente, l'apparecchio emana alte temperature.
- Se si rende necessaria la presenza di bambini e ragazzi nell'ambiente in cui è installato l'apparecchio, assicurarsi che siano sempre controllati.
- L'uso dell'apparecchio andrebbe consentito solo ai ragazzi più grandi e sotto controllo.

Sicurezza generale

- L'apparecchio deve essere installato e connesso esclusivamente da personale qualificato.
- Assicurarsi che i mobili sui quali verrà installato l'apparecchio siano composti da materiali che soddisfano gli standard richiesti.
- Se si notano spaccature o crepe sul vetro del piano cottura, disconnetterlo immediatamente dall'impianto elettrico poiché c'è il pericolo corto circuito.

Durante l'uso

- Ogni eventuale pellicola protettiva o etichetta adesiva presente sulla superficie del piano cottura deve essere rimossa prima dell'uso.
- Prestare attenzione durante l'uso di questo apparecchio, poiché esiste il concreto rischio di incendio.
- Evitare che eventuali cavi di connessione elettrica entrino in contatto con la superficie del piano o con gli strumenti di cottura.
- In caso di fuoriuscite di grasso o olio durante la cottura, rimuoverli immediatamente poiché possono incendiarsi molto rapidamente. Per questo motivo l'apparecchio non va mai lasciato incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi sempre di aver spento tutte le zone cottura dopo l'uso.

Pulizia

- La pulizia dell'apparecchio va eseguita su una base regolare.
- **IMPORTANTE:** Prima di iniziare le operazioni di pulizia andrebbe disconnesso dalla rete elettrica.
- Prestare molta attenzione sia durante l'uso che durante la pulizia.
- Non utilizzare getti di vapore o altri dispositivi per la pulizia ad alta pressione per pulire l'apparecchio.

Installazione



Questo apparecchio deve essere installato da personale qualificato in stretta osservanza delle norme vigenti e delle indicazioni contenute in questo libretto. Consultare quindi la sezione riguardante l'installazione.

- **Baumatic declina ogni responsabilità per ferite o danni, a persone o proprietà, derivanti da un uso o da una installazione impropri di questo apparecchio.**

Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio soddisfa le seguenti direttive Europee:

- 73/23/EEC del 19/02/1973 Direttiva sull'alto voltaggio.
- 89/336/EEC del 03/05/1989 Direttiva EMC inclusa la 92/31/EEC.
- 93/68/EEC del 22/07/1993 Direttiva sulla sicurezza.
- 89/109/EEC del 25/01/1992 sui materiali a contatto con alimenti.

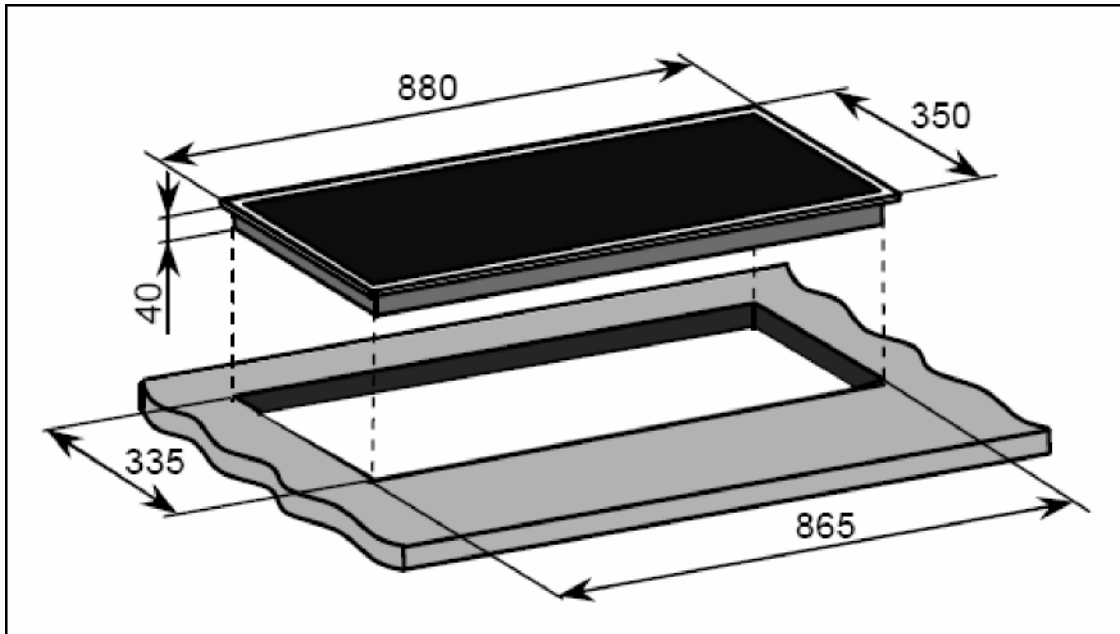
- Il produttore dichiara che il piano cottura è stato costruito con materiali certificati e richiede che l'apparecchio venga installato rispettando gli standard in vigore. Questo apparecchio è previsto per un utilizzo informato e domestico.

Per evitare di danneggiare il vostro apparecchio

- Il piano in vetro ceramica può essere danneggiato da oggetti che vi cadono sopra.
- La cornice del piano in vetro ceramica può essere danneggiato dagli strumenti di cottura.
- Utensili e pentole in ghisa o alluminio possono strisciare il vetro ceramica quando vengono spostati su di esso.

- Tutti gli oggetti andrebbero alzati e abbassati e non trascinati.
- Le zone di cottura non vanno accese senza alcun recipiente o pentola sopra, e questi non devono essere vuoti.

Specifiche



Dimensioni del prodotto:

Altezza: 350 mm
 Larghezza: 880 mm
 Profondità: 40 mm

Dimensioni dell'incasso:

Altezza: 335 mm
 Width: 865 mm

Specifiche del prodotto:

- 1 x 0.75/2.20 kW zona doppia (Ø 120/210 mm)
- 1 x 0.70/1.70 kW zona doppia (Ø 120/180 mm)
- 2 x 1.20 kW zone (Ø 140 mm)
- Controllo digitale frontale delle operazioni
- 4 indicatori individuali di temperatura residua
- Blocco di sicurezza
- Timer
- Cornice

Accessori standard

- Raschietto per vetro ceramica

Dettagli elettrici

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Voltaggio: | 230 Vac 50 Hz |
| Connessione: | 30 A (con fusibile a 2 poli con connettori distanti 3mm) |
| Input: | 6.3 kW |
| Cavo di alimentazione: | 3 fili x 6 mm ² (non fornito) |

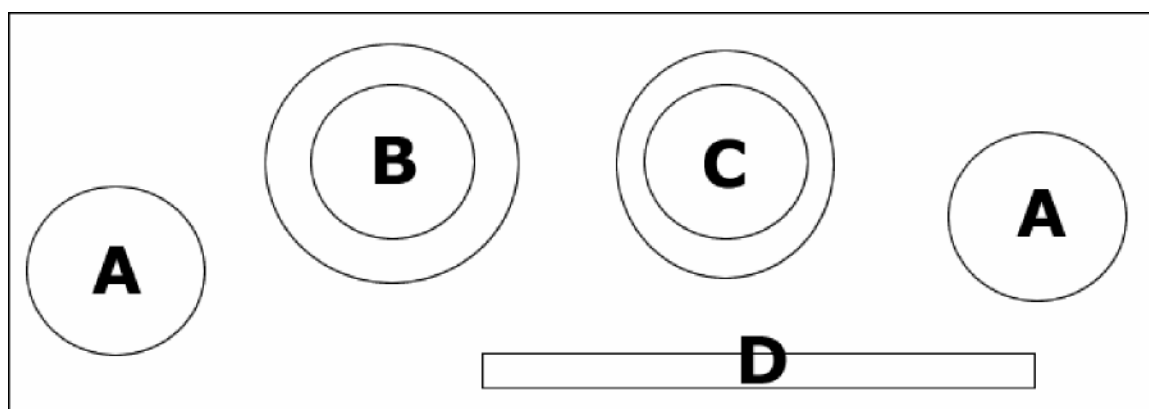
Per un futuro utilizzo si consiglia di inserire le seguenti informazioni che potete trovare sull'etichetta tecnica dell'apparecchio, che si trova sul fondo esterno e la data di acquisto, che potete trovare sulla vostra ricevuta di acquisto. Si consiglia di annotare questi dati prima dell'installazione.

Codice prodotto

Numero di serie

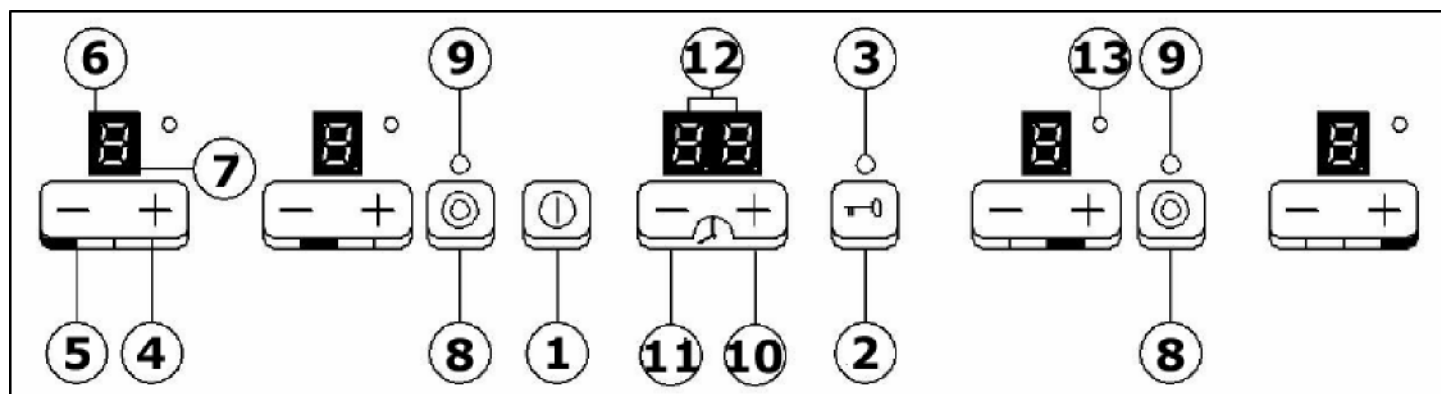
Data di acquisto

Aspetto del piano cottura



- A = zona da 1.20 kW - Ø 140 mm
B = zona doppia da 0.75/2.20 kW - Ø 120/210 mm
C = zona doppia da 0.70/1.70 kW - Ø 120/180 mm
D = Pannello di controllo

Aspetto del pannello di controllo



1. Pulsante ON/OFF
2. Pulsante del blocco di sicurezza
3. Spia del blocco di sicurezza
4. Pulsante Più
5. Pulsante Meno
6. Display della zona cottura
7. Simbolo di punto decimale
8. Pulsante ON/OFF del doppio circuito
9. Spia del doppio circuito
10. Pulsante Più del timer
11. Pulsante Meno del timer
12. Display del timer
13. Spia del timer

Prima del primo utilizzo



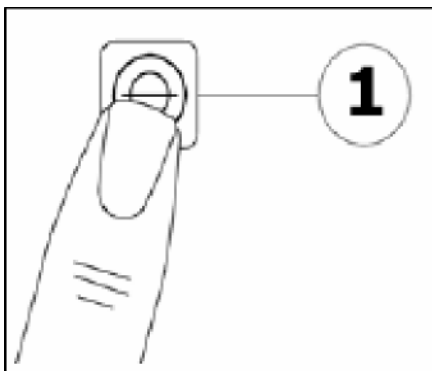
IMPORTANTE: Pulire il piano cottura prima dell'uso (vedi sezione "pulizia e manutenzione").

- Accendere le zone cottura una alla volta alla massima potenza per 5 minuti ciascuna. Questo permetterà di eliminare eventuali odori e l'umidità che può essersi formata durante il trasporto.
- Non accendere più di una zona alla volta.
- **BISOGNA** posizionare sulla zona cottura una pentola piena a metà di acqua fredda durante questa operazione.

Comandi a tatto – pressione

- Tutte le operazioni vengono impostate mediante il controllo digitale del pannello comandi.
- Ad ogni pulsante di controllo corrisponde un display.
- Ad ogni pressione verrà emesso un avviso acustico.

Accensione del piano cottura

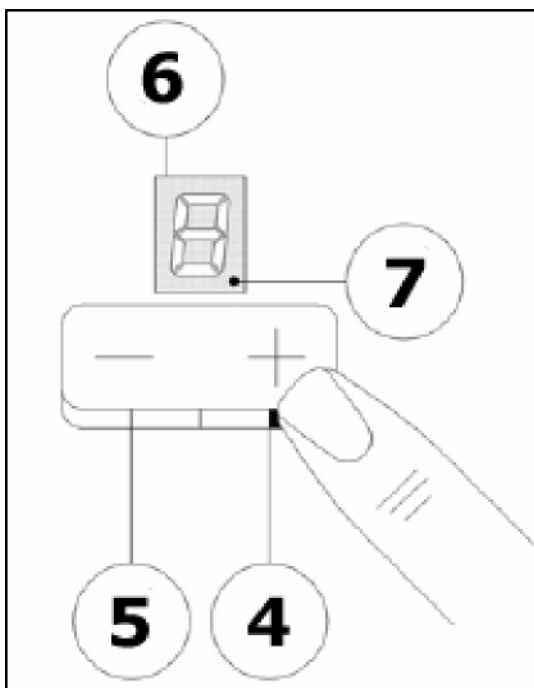


- Alla prima connessione potrebbe risultare attivo il blocco di sicurezza, in questo caso sarà acceso la relative spia **(3)**. Per sbloccarlo premere il pulsante del blocco di sicurezza **(2)**, la conferma arriverà dallo spegnimento della spia **(3)**.

- Premere il pulsante ON/OFF **(1)**
- I display delle zone cottura **(6)** visualizzeranno "0".
- I simboli di punti decimale **(7)** lampeggeranno.

Accensione di una zona cottura e impostazione della potenza

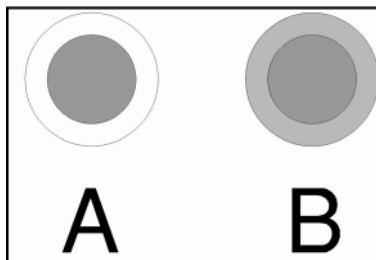
IMPORTANTE: Bisogna selezionare almeno una zona cottura entro 10 secondi dall'accensione del piano cottura



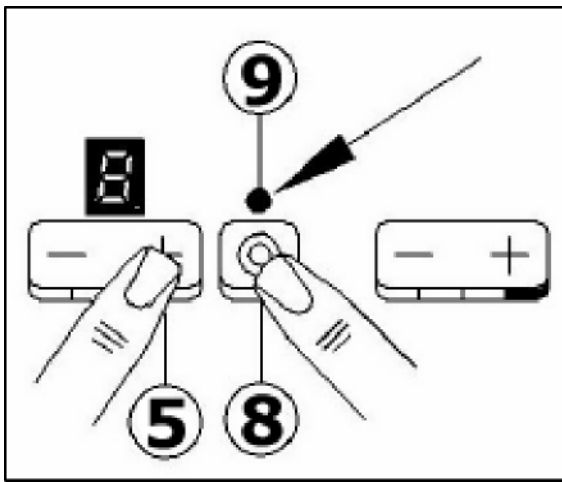
- Premere il pulsante Più **(4)** della zona cottura che si intende utilizzare.
- Regolare il livello di potenza tra 1 e 9 utilizzando i pulsanti Più **(4)** e Meno **(5)**. Tenendo premuti uno dei due pulsanti, il valore visualizzato **(6)** verrà modificato ogni 0.3 secondi.
- Premendo per primo il pulsante meno, la regolazione partirà da 9.

- Se mantenendo premuto il pulsante meno o più viene visualizzato lo "0", sarà necessario premerli nuovamente per impostare il livello di potenza.

Accensione del doppio circuito



Le zone doppie hanno due zone di cottura, una esterna e una interna. È possibile utilizzare la singola area interna **(A)** o entrambe **(B)**.



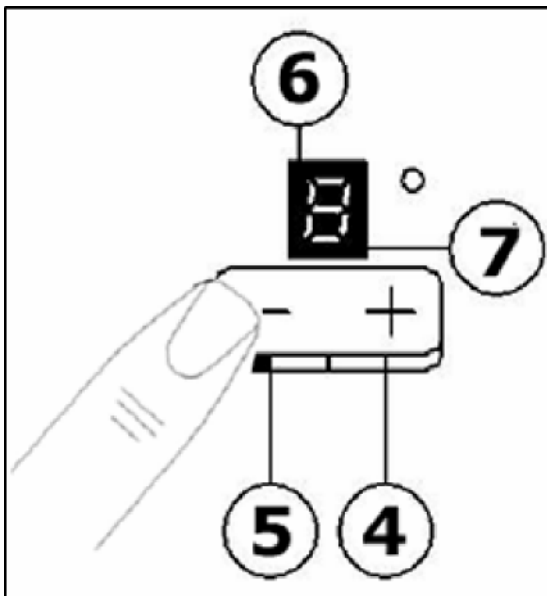
- Regolare il livello di potenza di una zona doppia con i pulsanti più (5) e meno (4).
- Si avrà l'accensione della zona interna.

- Se si desidera attivare anche la zona esterna, premere il relativo pulsante ON/OFF del doppio circuito (8). L'indicatore del doppio circuito (9) confermerà che entrambe le zone sono state attivate.

Spegnimento dell'area esterna della zona doppia

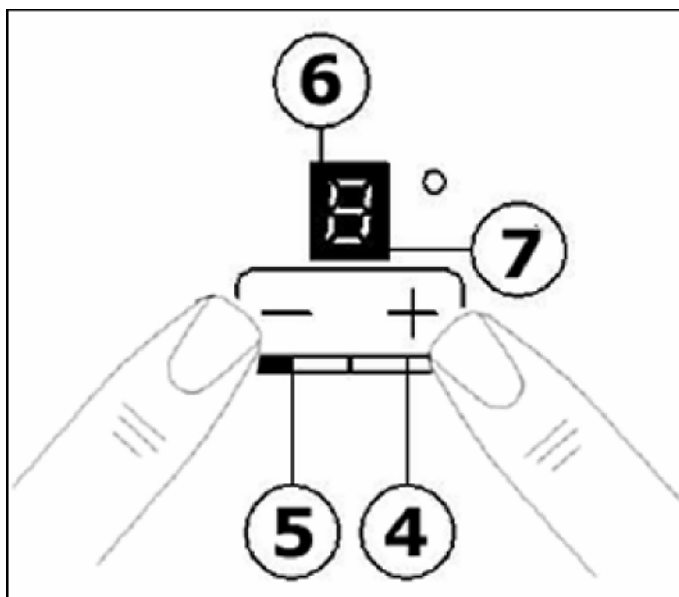
- Entrambe le aree devono essere state attivate.
- Premere il pulsante ON/OFF del doppio circuito (8).
- L'indicatore del doppio circuito (9) si spegnerà a conferma della disattivazione dell'area esterna.

Spegnimento graduale di una zona cottura



- Premere il pulsante meno (5) fino alla visualizzazione dello "0". Dopo 3 secondi la zona cottura si spegnerà automaticamente.
- verrà visualizzata la lettera "H" sul display (6), in alternanza con lo "0". (Leggere la sezione "Indicatore di temperatura residua a pagina 15).

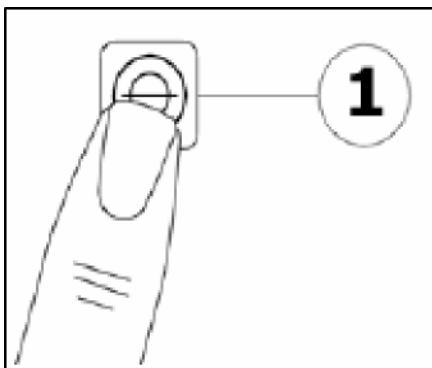
Spegnimento istantaneo di una zona cottura



- Premere contemporaneamente i pulsanti più (5) e meno (4).
- La zona cottura si spegnerà istantaneamente.
- Verrà visualizzata la lettera "H" sul display (6), in alternanza con lo "0". (Leggere la sezione "Indicatore di temperatura residua a pagina 15).

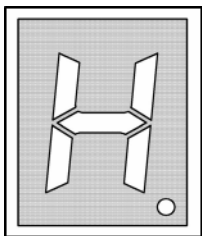
Spegnimento del piano cottura

Una volta spente tutte le zone cottura, si dovrebbe spegnere il piano cottura.



- Premere il pulsante ON/OFF (1).
- E' possibile spegnere il piano cottura in qualsiasi momento premendo il pulsante ON/OFF (1).

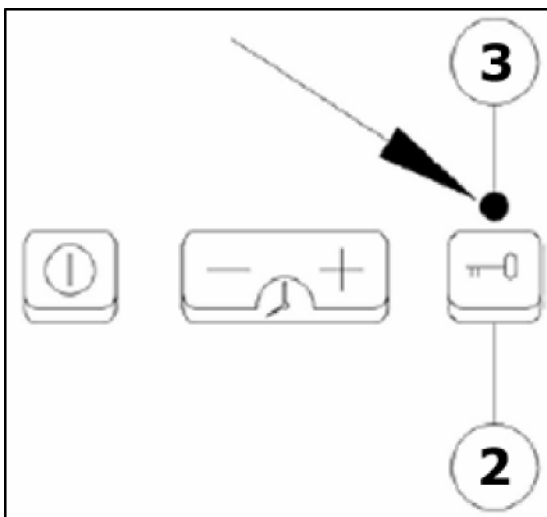
Indicatore di temperatura residua



o Dopo lo spegnimento di una zona cottura, il relative display **(6)** visualizzerà una lettera "H", alternativamente allo "0". Questo significa che la temperatura della zona cottura è superiore ai 60°C e che potrebbe causare ferite.

- o Se si spegne il piano cottura con il pulsante the ON/OFF **(1)** verrà visualizzata la sola lettera "H" sul display **(6)**.
- o Quando la temperatura scende sotto i 60°C, la lettera "H" e lo "0" smetteranno di alternarsi (se il piano cottura è acceso), la lettera "H" sparirà (se il piano cottura è spento).
- o **IMPORTANTE:** Se viene tolta l'alimentazione al piano cottura non verrà visualizzato l'indicatore di temperatura residua.

Blocco del piano cottura



- o L'intero piano cottura può essere bloccato premendo il pulsante del blocco di sicurezza **(2)** quando il piano cottura è attivo.
- o La spia del blocco di sicurezza **(3)** si illuminerà a confermare l'attivazione del blocco.

- o Con il blocco di sicurezza in funzione, verrà disabilitato ogni pulsante del piano cottura ad eccezione del pulsante ON/OFF **(1)**.
- o Per disattivare il blocco di sicurezza, premere nuovamente il relativo pulsante **(2)**. La spia del blocco di sicurezza **(3)** si spegnerà e sarà possibile impostare le operazioni desiderate.
- o **IMPORTANTE:** Se il piano cottura viene spento con il blocco di sicurezza attivo, alla successiva accensione il blocco di sicurezza resterà attivo. Per poter impostare le funzione del piano cottura sarà necessario disattivare il blocco di sicurezza utilizzando il relativo pulsante **(2)**.

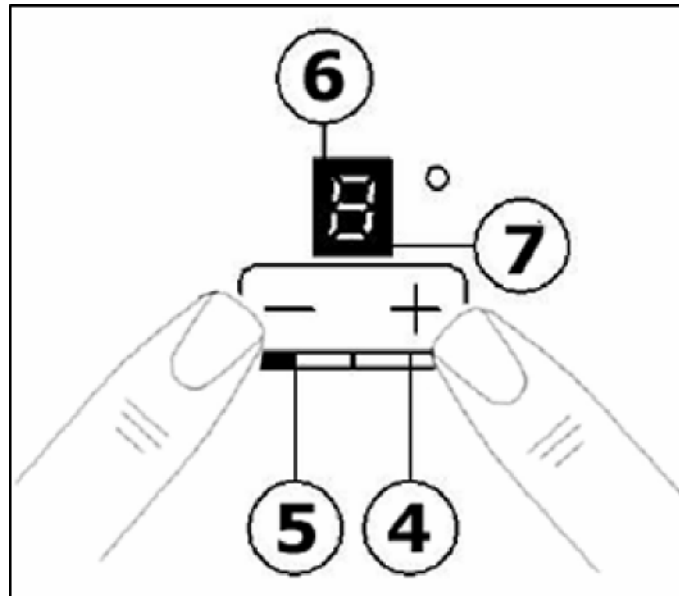
Spegnimento di sicurezza

- Se una o più zone cottura vengono lasciate accidentalmente accese, dopo un determinato tempo entrerà in funzione uno spegnimento automatico di sicurezza. Questo tempo dipende dal livello di potenza precedentemente impostato nella zona cottura.

| Livello | Tempo limite |
|---------|--------------|
| 1 | 10 ore |
| 2- 3 | 5 ore |
| 4 | 4 ore |
| 5 | 3 ore |
| 6- 8 | 2 ore |
| 9 | 1 ora |

- Se una zona cottura è stata spenta dallo spegnimento di sicurezza, verrà visualizzata la lettera "H" sul display **(6)** della zona cottura per indicare che era stata lasciata accesa. Per resettare il piano cottura, premere il pulsante ON/OFF **(1)**.
- Se si premono i pulsanti più **(4)** o meno **(5)**, verrà resettato il tempo per lo spegnimento automatico di sicurezza.

Preriscaldamento automatico

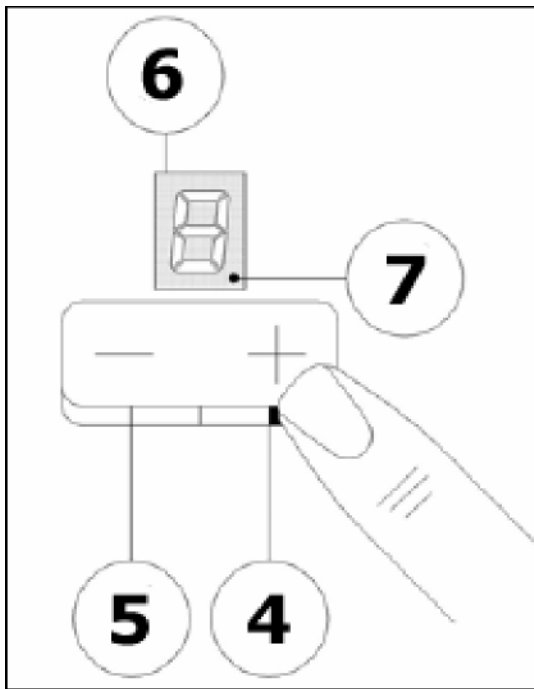


- Questa funzione porterà la zona cottura la massimo livello di potenza per poi essere portata entro un certo tempo a quello selezionato.

- Premere una volta il pulsante meno **(5)** , verrà visualizzato il livello di potenza massimo, 9. Rilasciare il pulsante meno.
- Premere una volta il pulsante più **(4)**, verrà visualizzato il simbolo di punto decimale sul display **(6)**, rilasciare il pulsante più.
- Utilizzare il pulsante meno **(5)** per selezionare il livello di potenza con cui si desidera cucinare.
- Quando viene rilasciato il pulsante meno **(5)** il simbolo di punto decimale smetterà di lampeggiare e sul display **(6)** verrà visualizzato il livello di potenza impostato per la cottura.
- Una volta raggiunto il livello di potenza massimo il piano cottura emetterà un avviso acustico e il simbolo di punto decimale si spegnerà. Sul display **(6)** verrà visualizzato solo il livello di potenza impostato per la cottura.
- Il tempo di preriscaldamento necessario prima di passare al livello di potenza impostato per la cottura è consultabile sulla tabella sottostante: -

| LEVEL | TIME LIMIT |
|--------------|---------------------|
| 1 | 1 minuto 11 secondi |
| 2 | 2 minuti 44 secondi |
| 3 | 4 minuti 47 secondi |
| 4 | 5 minuti 28 secondi |
| 5 | 6 minuti 29 secondi |
| 6 | 1 minuto 11 secondi |
| 7 | 2 minuti 44 secondi |
| 8 | 2 minuti 44 secondi |
| 9 | N/A |

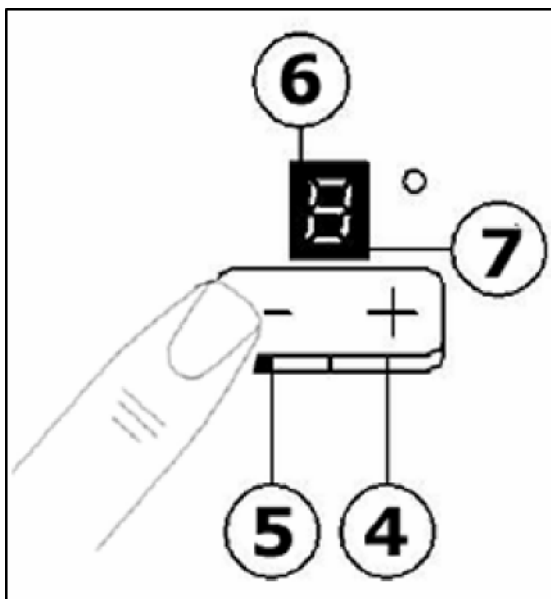
Aumento del livello di potenza durante il preriscaldamento



o Se una zona cottura è in fase di preriscaldamento e si desidera aumentare il livello di potenza della cottura, premere il pulsante più **(4)**.

o Il tempo di preriscaldamento verrà impostato nuovamente, relativamente al tempo già trascorso.

Spegnimento del preriscaldamento

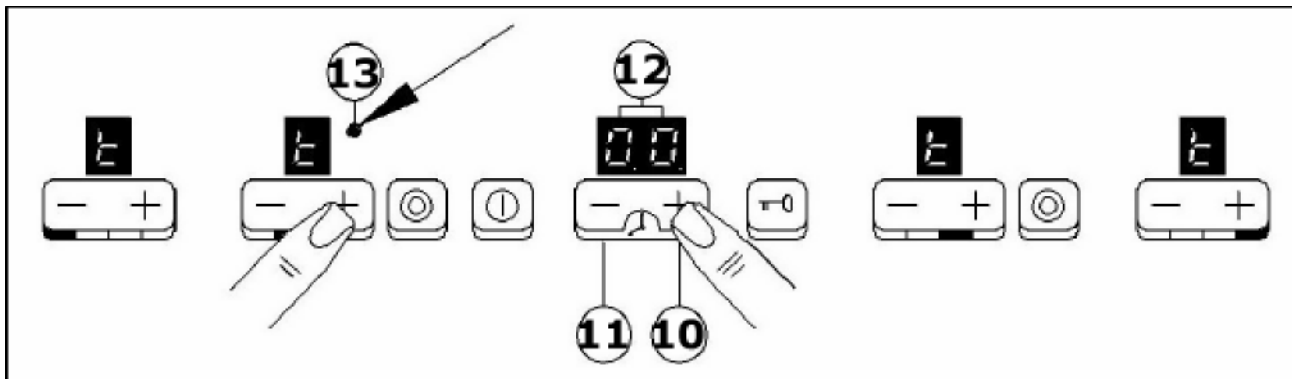


o Se una zona cottura è in fase di preriscaldamento e si desidera interromperlo.

o Premere il pulsante meno **(5)**, la funzione di preriscaldamento verrà interrotta e sarà possibile utilizzare normalmente il piano cottura.

o **IMPORTANTE:** Si prega di notare che l'interruzione della funzione di preriscaldamento **NON** spegnerà la zona cottura. Sarà necessario spegnerla manualmente.

Il timer del piano cottura



- Premere contemporaneamente i pulsanti più **(10)** e meno **(11)**. Su i display di tutte le zone cottura verrà visualizzata la lettera "t".
- Dopo aver selezionato il timer del piano cottura, è necessario selezionare una zona cottura entro 10 secondi premendo i pulsanti più **(4)** o meno **(5)**. La zona cottura viene selezionata utilizzando questi pulsanti.
- La zona cottura verrà attivata e inizierà a scaldare; la spia del timer **(13)** apparirà vicino al display **(6)** della relativa zona cottura, per confermare che è stata associata al timer.
- Utilizzare i pulsanti più **(10)** e meno **(11)** per regolare il tempo visualizzato sul display **(12)**.
- Se si preme per primo il pulsante meno **(11)** sul display del timer **(12)** verrà visualizzato il valore "99" a scendere. Se si preme per primo il pulsante più **(10)** sul display del timer **(12)** verrà visualizzato il valore "00" a salire.
- Una volta rilasciati i pulsanti più o meno, il conto alla rovescia inizierà immediatamente.
- E' possibile modificare il tempo impostato, utilizzando i pulsanti del timer più **(10)** o meno **(11)**.
- Alla fine del conto alla rovescia, verrà emesso un avviso acustico per almeno 30 secondi, il valore "00" lampeggerà sul display del timer **(12)** e la zona cottura interessata si spegnerà.
- Per spegnere l'avviso acustico, premere il pulsante più **(11)** o il pulsante meno **(10)** del timer.
- Il timer può essere impostato per una sola zona cottura alla volta, se ne I frattempo vengono attivate altre zone cottura, queste non verranno spente al termine del conto alla rovescia.

- Se si desidera disattivare il timer prima che sia terminato il conto alla rovescia, premere contemporaneamente i pulsanti più **(10)** e meno **(11)** del timer.
- **IMPORTANTE:** Se si cancella il timer, la zona cottura precedentemente associata dovrà essere spenta manualmente.

Consigli per l'uso del piano cottura in vetroceramica

- Durante i primi utilizzi del piano cottura sarà possibile avvertire un odore acre, di bruciato. Questo odore sparirà completamente dopo utilizzi ripetuti.
- Il piano cottura è composto da zone di cottura diverse per dimensione e potenza.
- La posizione delle superfici destinate all'emissione di calore sono ben delineate. Le pentole o i recipienti destinati alla cottura degli alimenti vanno posizionati esattamente in queste superfici per una cottura ottimale. Le pentole dovrebbero avere lo stesso diametro delle zone di cottura del piano.
- Evitare di utilizzare pentole dal fondo ruvido per non strisciare il piano cottura.
- Prima del loro utilizzo, controllare che abbiano il fondo pulito e asciutto.
- Da fredde le basi delle pentole possono essere leggermente concave, con l'aumentare della temperatura si distenderanno fino ad appoggiare completamente al piano. Questo permetterà una migliore distribuzione del calore.
- Lo spessore ideale del fondo delle pentole è di 2 – 3 mm per l'acciaio smaltato o di 4 – 6 per l'acciaio inossidabile a fondo doppio.
- Con caratteristiche diverse si avrà una maggiore dispersione del calore e un maggior spreco di energia. Il calore non verrà assorbito dalle pentole ma si propagherà attorno ad esse.
- Si consiglia l'uso di coperchi per consentire una cottura con minor impiego di energia.
- Cucinare sempre verdure, patate etc. con una piccola quantità di acqua per ridurre i tempi di cottura.

- Gli alimenti che contengono alte quantità di zuccheri possono danneggiare il vetro del piano cottura quando entrano in contatto con esso. Tutti gli schizzi o gocce vanno eliminate e asciugate immediatamente per evitare danni all'apparecchio.
- **IMPORTANTE:** La superficie del piano cottura in vetro ceramica è resistente, ma non è infrangibile e può essere danneggiato. Specialmente se oggetti appuntiti o pesanti vengono lasciati cadere sullo stesso.
- **NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO SE IL VETRO E' ROTTO O DANNEGGIATO. CONTATTARE IMMEDIATAMENTE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA BAUMATIC AL NUMERO VERDE 800-521444.**

Pulizia e manutenzione



Tutte le operazioni di pulizia vanno eseguite con il piano cottura freddo.

Sarebbe opportuno disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica prima di iniziare le operazioni di pulizia.

Pulizia della superficie del piano cottura



Tutti i residui di materiali per la pulizia che vengono lasciati sulla superficie del piano lo danneggeranno. E' necessario rimuovere ogni tipo di residuo con un leggero risciacquo.



Materiali per la pulizia abrasivi e ruvidi danneggeranno la superficie del piano cottura; utilizzare acqua e piccole quantità di detergente.



Sebbene sia più facile pulire la superficie del piano quando questa è ancora calda, bisogna prestare attenzione a non scottarsi svolgendo questa operazione.

Dopo ogni utilizzo

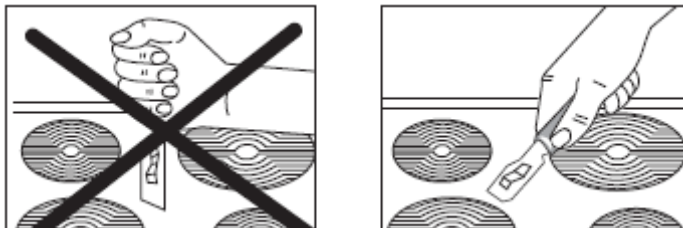
- Pulire la superficie del piano con un panno umido.
- Risciacquare e asciugare la superficie con un panno morbido.

Tabella per la pulizia

| Tipo di deposito | Rimuovere subito? | Attendere che il piano sia freddo? | Cosa devo utilizzare? |
|---------------------------------------|-------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Zucchero o alimenti che lo contengono | Si | No | Raschietto |
| Stagnola o plastica | Si | No | Raschietto |
| Gocce di grasso | No | Si | Raschietto |
| Residui metallici | No | Si | Raschietto |
| Gocce o anelli di acqua | No | Si | Raschietto |

Utilizzo del raschietto

Il vostro apparecchio è dotato di uno strumento per la pulizia, il raschietto. Le istruzioni per il suo utilizzo sono riportate in seguito.



- Il raschietto va appoggiato ad angolo alla superficie del piano .
- I residui vanno rimossi facendo scorrere con cautela la lama del raschietto.
- La superficie del vetro ceramica va pulito con un panno inumidito con acqua calda e una piccola quantità di detergente.
- Asciugare la superficie strofinando il piano un panno pulito .

Utilizzo di prodotti specifici per il vetro ceramica

- E' possibile acquistare sul mercato prodotti specifici per la pulizia del vetro ceramica.
- Seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulle confezioni dei prodotti e accertarsi che sia un prodotto adatto al vostro apparecchio.



L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato in osservanza delle seguenti norme.

- **Norme europee sulla sicurezza e relativi standard.**
- **Norme riguardanti l'edilizia.**
- **Normativa europea sugli impianti elettrici domestici.**
- **Norme sulla sicurezza sul lavoro ed impiantistica elettrica.**

Posizionamento



Tutti i mobili adiacenti all'apparecchio devono poter sopportare temperature che superano di 85°C la temperatura dell'ambiente in cui viene installato.

Questo apparecchio è dichiarato di Classe 3 ed è progettato per l'installazione su un piano di lavoro di 60 cm con uno spessore di almeno 3 cm. in osservanza di questi vincoli:

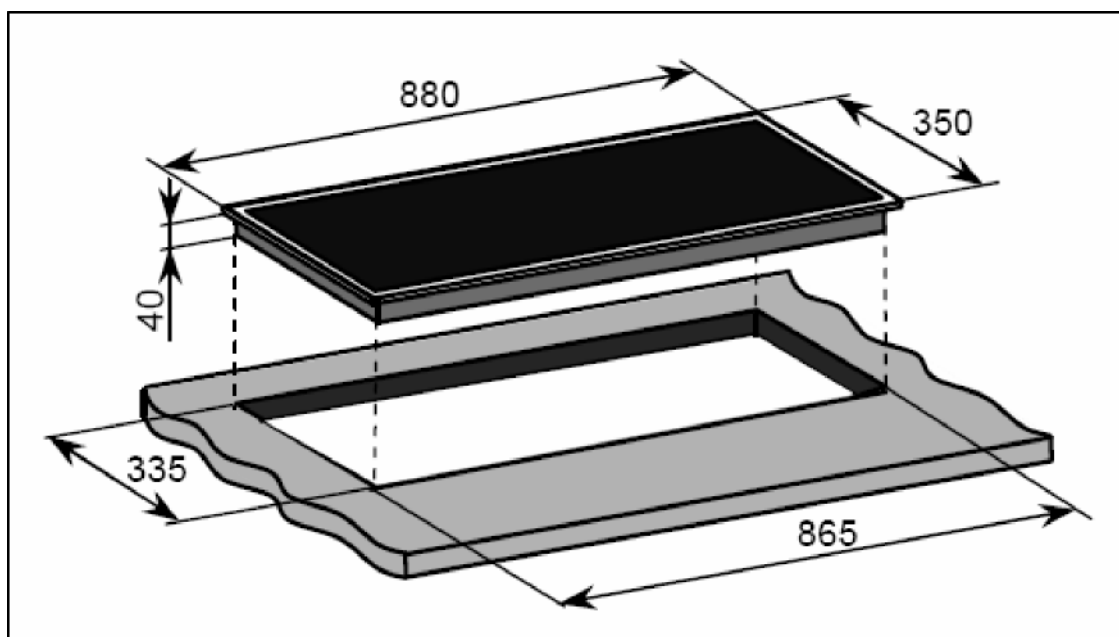
- E' necessario che vi sia uno spazio di almeno 70 cm. tra la superficie del piano cottura e la superficie di qualsiasi struttura orizzontale soprastante.
- E' necessario mantenere uno spazio libero di almeno 5 cm ai lati dell'apparecchio e nella zona frontale.
- E' necessario mantenere uno spazio libero di 5,5 cm tra il retro dell'apparecchio e il muro retrostante.
- Se l'apparecchio viene installato in modo che vicino al alto destro o al lato sinistro si troverà il bordo di un pensile della cucina, è necessario che rimanga uno spazio libero di almeno 15 cm tra il lato dell'apparecchio e la superficie verticale del pensile.

Contenuto della confezione

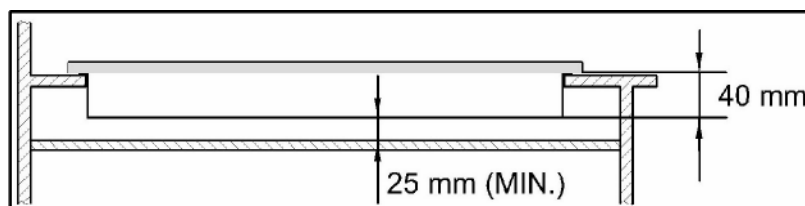
Si prega di controllare che all'interno della confezione siano presenti i seguenti prodotti:

- 1 Piano cottura Baumatic
- 1 Raschietto per vetro ceramica
- 1 Manuale di installazione ed uso
- 1 Tagliando di garanzia Baumatic
- 4 Staffe di fissaggio
- 4 Viti di fissaggio
- 4 Inserti a molla
- 1 Fascia isolante

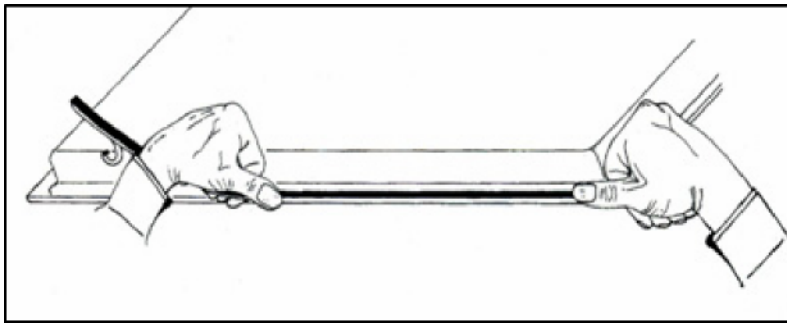
Installazione dell'apparecchio



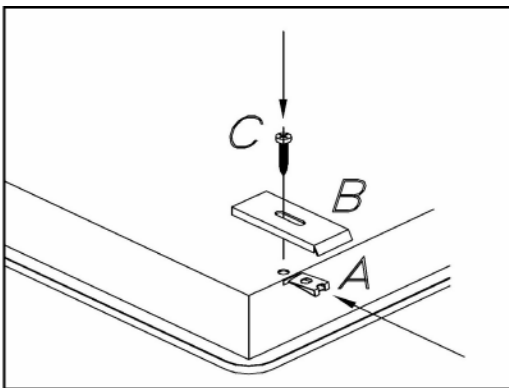
- Preparare un foro di alloggiamento seguendo le misure indicate nella figura precedente.



- **IMPORTANTE:** E' necessario mantenere uno spazio libero di almeno 25 mm tra la superficie inferiore dell'apparecchio e qualsiasi superficie sottostante..

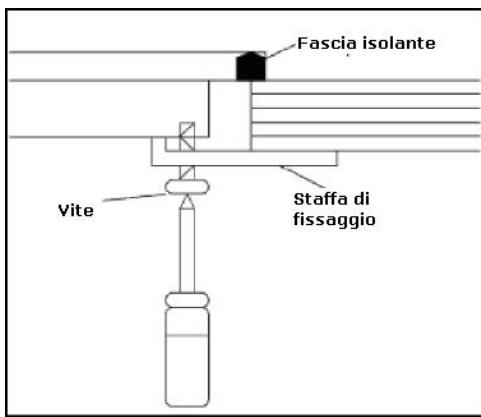


- Capovolgere il piano con estrema cautela e appoggiarlo su una superficie imbottita.
- Applicare la fascia isolante fornita nella confezione lungo il bordo inferiore del piano .
- Le protezioni vanno tolte da entrambi i lati.
- Non lasciare interruzioni nel posizionare la striscia adesiva e non sovrapporla.
- **IMPORTANTE:** Non utilizzare silicone per sigillare l'apparecchio al piano di lavoro. Questo renderà particolarmente difficoltosa la rimozione del piano in caso di necessità, per esempio per assistenza tecnica.



- (A) Inserto
- (B) Staffa di fissaggio
- (C) Vite

- Inserire l'inserto **(A)** nel foro che si trova in ciascun angolo del piano cottura.
- Posizionare la staffa di fissaggio **(B)** sopra ogni foro e inserto e quindi avvitare la vite **(C)** attraverso la staffa **(B)** e il foro. Avvitare poco la vite fino a mantenere la staffa in posizione.
IMPORTANTE: Non stringere a fondo la vite.
- Capovolgere nuovamente il piano con molta attenzione e inserirlo lentamente nel foro di alloggiamento.



- Nella zona inferiore del piano cottura individuare le staffe di fissaggio **(B)** e posizionarle in modo che si trovino sia sotto il piano di lavoro sia sotto il piano cottura.
- Stringere a fondo le viti **(C)** per fissare il piano cottura al piano di lavoro.

Connessione elettrica



Questo apparecchio deve essere installato da personale qualificato in osservanza delle più recenti normative IEE inerenti gli impianti elettrici e delle istruzioni fornite da Baumatic.

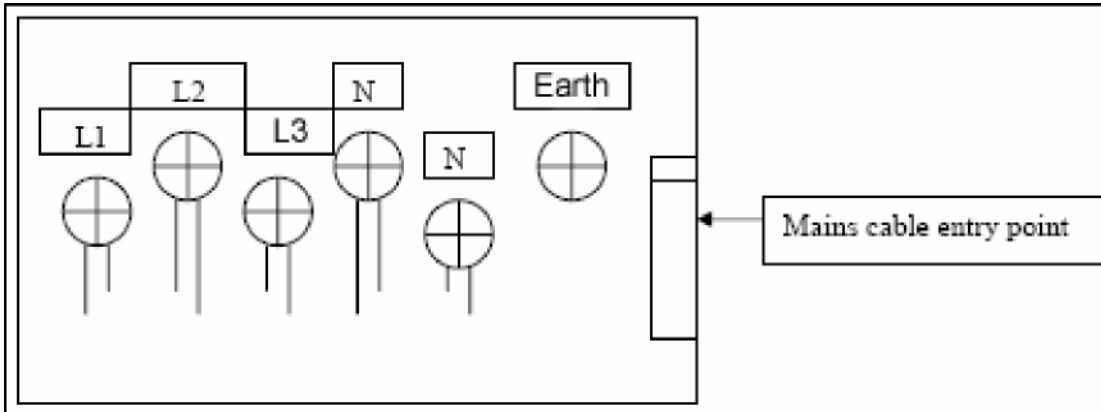
Prima di eseguire l'installazione assicurarsi che il voltaggio del vostro impianto elettrico sia compatibile con i dati riportati sulla tabella presente sull'etichetta posta sul fondo dell'apparecchio.

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE AVERE LA MESSA A TERRA.

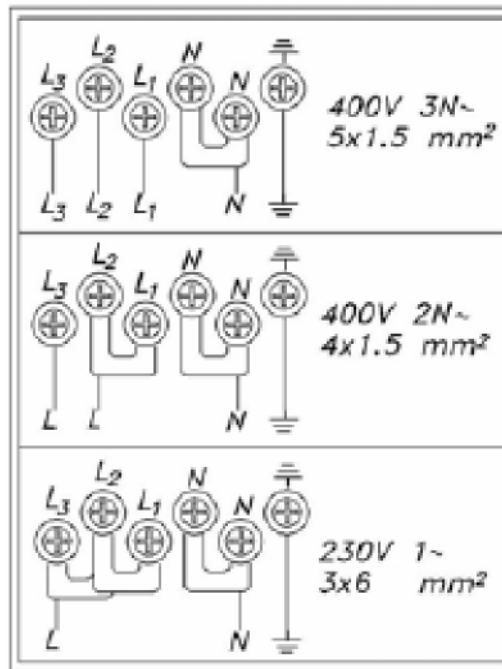
- Questo apparecchio deve essere connesso ad una presa bipolare protetta da un fusibile da 35A, in una posizione accessibile nelle vicinanze dell'apparecchio. Non deve essere posizionata sopra l'apparecchio e non più distante di 1,25 metri.
- La presa deve rimanere accessibile anche dopo l'installazione.
- Tipo di cavo elettrico: H05 RRF 3 cavi x 6 mm².

Connessione al cavo principale

- o La scatola di connessione si trova sul fondo dell'apparecchio e i terminali si trovano al suo interno, è necessario aprirla rimuovendo la vite di chiusura.



- o Eseguire le connessioni seguendo lo schema riportato sul retro dell'apparecchio.



- o Le placche di connessione devono essere posizionate come in figura secondo lo schema più adatto e una volta stabilito TUTTE le viti devono essere ben fissate.
- o **Se all'accensione dell'apparecchio funzionano solo due zone cottura, ricontrollare che le viti dei terminali siano ben chiuse. Fare questo controllo prima di contattare il centro di assistenza tecnica Baumatic.**

- **IMPORTANTE:** L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica utilizzando spine e prese da 13A.
- Il cavo di alimentazione può essere arrotolato, se necessario, ma prestare attenzione che non venga pizzicato o piegato nel posizionare il piano cottura. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato è necessario sostituirlo immediatamente con un nuovo cavo dalle stesse caratteristiche seguendo le seguenti indicazioni.

- **Scollegare il cavo dalla presa dell'impianto elettrico.**
- Aprire la scatola di connessione posta sotto l'apparecchio.
- Svitare le viti di fissaggio dei terminali di connessione.
- Sostituire il cavo danneggiato con un cavo nuovo uguale mantenendo inalterato lo schema di connessione e seguendo tutte le indicazioni riportate nella pagina precedente.
- Il cavo giallo-verde deve essere connesso al terminale indicato dal simbolo \perp . Deve essere circa 10mm più lungo del cavo neutro e di quello di fase.
- Il cavo neutro Blu deve essere collegato al terminale indicato dalla lettera (N) – il cavo di fase deve essere collegato al terminale indicato dalla lettera (L).

Soluzione dei problemi

- **A zone cottura non si accendono.**
 - * Sono passati più di 10 secondi dall'accensione dell'apparecchio. Provare a riaccendere l'apparecchio utilizzando il pulsante ON/OFF.
 - * Il blocco di sicurezza è inserito (vedi al sezione "Blocco di sicurezza a pag.15).
 - * Sono stati premuti contemporaneamente più tasti di regolazione delle zone cottura. Bisogna impostare una zona cottura alla volta.
 - * E' entrato in funzione lo spegnimento automatico. Premere il pulsante ON/OFF **(1)** per resettare l'apparecchio.
 - * Controllare che arrivi corrente elettrica all'apparecchio. Controllare il fusibile (se in uso).
- **L'indicatore di temperatura residua non entra in funzione dopo lo spegnimento di una zona cottura.**
 - * La zona cottura è stata utilizzata per un breve periodo o comunque non ha superato la temperatura di 60°C.
 - * **IMPORTANTE:** Se le zone cottura risultano raggiungere e superare una temperatura di 60°C e l'indicatore di temperatura residua non entra in funzione, contattare il servizio di assistenza tecnica Baumatic (numero verde 800-521444).
- **Si sente un ronzio quando si seleziona una zona cottura.**
 - * Questo è normale, il suono sparirà con il riscaldarsi della zona cottura.
- **Le zone cottura hanno cambiato colore**
 - * Questo può essere dovuto alla combustione di residui di cibo. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. Si consiglia comunque di seguire scrupolosamente le istruzioni riguardanti la pulizia delle zone cottura.
- **Funzionano solo 2 zone cottura**
 - * Controllare che le viti dei terminali siano ben chiuse..



IMPORTANTE: *Se il vostro apparecchio non funziona correttamente, disconnetterlo dalla rete elettrica e contattare il servizio assistenza clienti Baumatic al numero verde gratuito 800-521444.*

NON TENTARE DI RIPARARE AUTONOMAMENTE L'APPARECCHIO.

Dovete sapere che, se il tecnico chiamato per la riparazione in garanzia verificherà che il problema non è causato da un difetto dell'apparecchio, le rispettive spese per questa uscita vi saranno fatturate.

È necessario rendere l'apparecchio accessibile al tecnico per l'esecuzione di qualsiasi riparazione. Se l'apparecchio è stato installato in un modo tale per cui il tecnico ritiene ci sia la possibilità di danneggiare l'apparecchio o la vostra cucina, non eseguirà la riparazione.

Questo include situazioni in cui gli apparecchi siano stati rivestiti di ceramica o stucco o con posizionati di fronte dei listelli di legno o comunque installati in modo diverso da come specificato nel presente manuale.

Riferirsi anche alle condizioni di garanzia incluse nel presente prodotto.

IMPORTANTE: Baumatic opera una politica di continuo sviluppo dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie senza preavviso.



United Kingdom
Baumatic Ltd.,
Baumatic Buildings,
6 Bennet Road,
Reading, Berkshire
RG2 0QX
United Kingdom

Sales Telephone

(0118) 933 6900

Sales Fax

(0118) 931 0035

Customer Care Telephone

(0118) 933 6911

Customer Care Fax

(0118) 986 9124

Spares Telephone

(01235) 437244

Advice Line Telephone

(0118) 933 6933

E-mail:

sales@baumatic.co.uk

customercare@baumatic.co.uk

spares@baumatic.co.uk

technical@baumatic.co.uk

Website:

www.baumatic.co.uk

Republic of Ireland

01- 6266 798

Czech Republic

Baumatic CR spol s.r.o.
Amperova 495
46215, Librec
Czech Republic

+420 800 185 263

www.baumatic.cz

Slovak Republic

Baumatic Slovakia, s.r.o.
Skultetyho 1
831 04 Bratislava 3
Slovakia

+421 255 640 618

Germany

Baumatic Gmbh
Janderstrasse 9
Mannheim, 68199
Germany

+4962 112 9190

www.baumatic.de

Italy

Baumatic Italia S.R.L.
Via Galvani, 3
Campodarsego (Padova), 35011
Italy

+3904 9920 2297

www.baumatic.it

Holland

Baumatic Benelux B.V.
Grindzuigerstraat 22
1333 MS ALMERE
The Netherlands

+3136 549 1555

www.baumatic.nl

