

IT

**ISTRUZIONI
DETTAGLIATE**
PER L'USO DEL
PIANO COTTURA
A INCASSO IN
VETROCERAMICA A
INDUZIONE

Hisense

Grazie per la vostra fiducia
dimostrata acquistando il nostro
apparecchio.

Per facilitare l'utilizzo del prodotto,
abbiamo allegato delle istruzioni
dettagliate che vi aiuteranno a
conoscere velocemente il vostro nuovo
apparecchio.

Assicuratevi di aver ricevuto un
apparecchio non danneggiato. Se
trovate danni dovuti al trasporto, si
prega di contattare il rivenditore
presso cui è stato acquistato
l'apparecchio o il magazzino
regionale da dove è partita la consegna.
Il numero di telefono si
trova sulla fattura o nella bolla di
consegna.



informazioni importanti



consiglio, nota

INDICE

4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA	INTRODUZIONE
7 PJANURA E GATIMIT ME INDUKSION , PREJ XHAMI QERAMIKE E INKASUAR	
8 Dati tecnici	
9 PRIMA DELL'USO PER LA PRIMA VOLTA	UTILIZZO DELL'APPARECCHIO
10 SUPERFICIE DI COTTURA A INDUZIONE 10 Superficie in vetroceramica 11 Risparmio energetico 11 Rilevamento della pentola 12 Funzionamento della piastra a induzione 13 Pentole per la cottura a induzione	FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA
14 GESTIONE DEI PIANI COTTURA 14 Gestione dell'unità (secondo il modello) 15 Accensione del piano cottura 15 Accensione delle piastre 16 Piastra di riscaldamento con potenza maggiore – power boost 17 Protezione bambini / blocco 18 Funzioni di tempo 19 Spegnimento delle piastre 19 Indicazione del calore residuo 19 Limitazione della durata del funzionamento 20 Spegnimento del piano cottura completo 20 Spegnimento automatico 20 Impostazione della potenza totale massima dell'apparecchio	
21 PULIZIA DELLA ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA	
23 TABELLA DEI DIFETTI E DEGLI ERRORI	
25 INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA	MANUTENZIONE PULIZIA
33 COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA	SOLUZIONE DEI PROBLEMMI
36 SMALTIMENTO	INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO
	ALTRO

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

AVVERTENZA: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio si riscaldano notevolmente. Per evitare di bruciarsi, non permettere che i bambini stiano vicino all'apparecchio.

AVVERTENZA: Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

L'apparecchio non è destinato alla gestione con timer esterni o con sistemi di controllo speciale.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

AVVERTENZA: se la superficie di vetro del piano di cottura è spaccata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Prima di sollevare il coperchio, assicurarsi che sia pulito e che non ci sia del liquido versato sopra di esso. Il coperchio può essere laccato o in vetro. Può essere chiuso solo quando le piastre si sono completamente raffreddate.

Non guardare direttamente nelle piastre in quanto tra questi elementi ci sono anche lampade alogene.

AVVERTENZA: La cottura con grasso o olio su un piano di cottura senza controllo può essere pericolosa e può causare un incendio. Non provare MAI a spegnere un incendio con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o un panno umido.

AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non conservare alcun oggetto sulla superficie del piano di cottura.

Pericolo di incendio: non conservare alcun oggetto sulla superficie del piano di cottura.

AVVERTENZA: il processo di cottura deve essere controllato. Il processo di cottura a breve termine deve essere costantemente controllato.

AVVERTENZA: La cottura con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e può causare un incendio.

AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni del piano di cottura progettate dal costruttore dell'apparecchio da cucina o indicati dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come protezioni adeguate per questo apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura a induzione in quanto possono surriscaldarsi.

Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura con i comandi appropriati; non fare affidamento esclusivamente sul sistema di rilevamento del contenitore.

L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico. Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

L'apparecchio deve essere collegato solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

A causa di vari fattori si potrebbe verificare una eventuale variazione di sfumatura di colore tra i vari apparecchi o elementi componenti di una stessa linea di design, come ad es. diverse angolazioni da cui guardiamo gli apparecchi, diversi sfondi di colore, o materiali o luminosità dell'ambiente.

Se nelle vicinanze dell'apparecchio c'è un altro apparecchio collegato alla presa, assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le piastre calde.

Se il cavo **di alimentazione** è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo tecnico autorizzato per evitare pericoli.

Se la superficie di cottura in vetroceramica viene usata come spazio dove lasciare degli oggetti, c'è rischio di danni o di graffi. A causa del rischio di fusione o di incendio e di danni alla superficie di cottura, non si deve in nessun caso riscaldarci alimenti con pellicola di alluminio o in contenitori di materiali plastici.

Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili alla temperatura come detersivi, spray e simili.

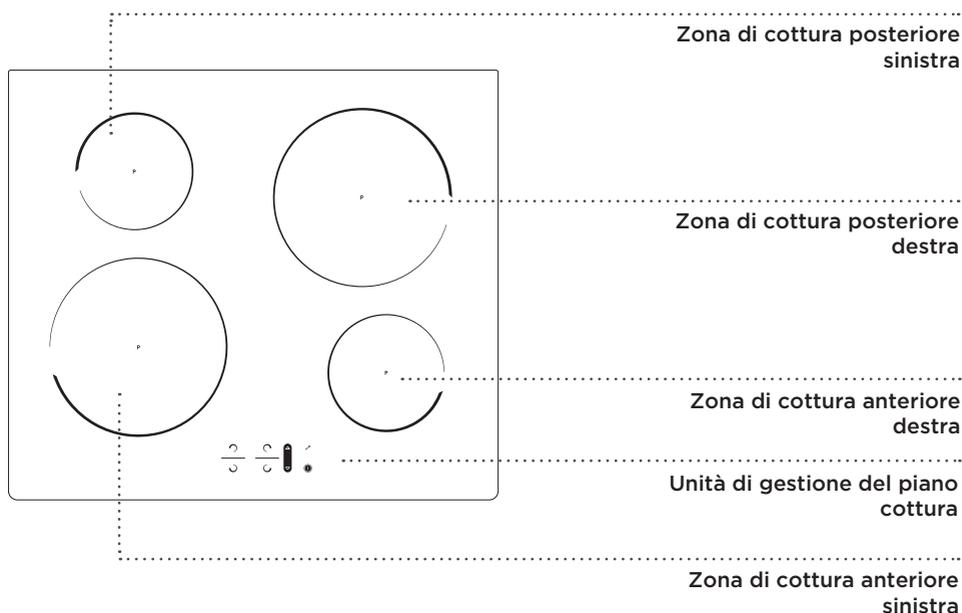


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.

PIANO COTTURA A INCASSO IN VETROCERAMICA A INDUZIONE

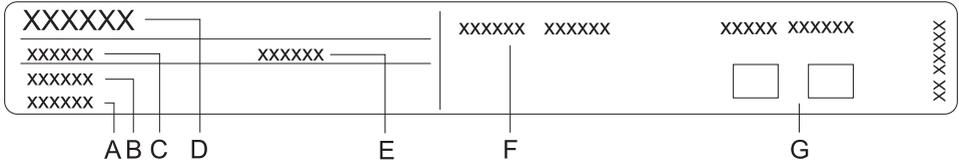
(DESCRIZIONE DELL'ATTREZZATURA E DELLE FUNZIONI - DIPENDE DAL MODELLO)

Gli apparecchi, ai quali si riferiscono le presenti istruzioni, possono essere dotati di diverse attrezzature, perciò possono essere descritte anche le funzioni ed attrezzature che il vostro apparecchio non possiede.



DATI TECNICI

(DIPENDE DAL MODELLO)



- A Numero di serie
- B Codice
- C Genere
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Segni di conformità

La targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio si trova sul lato inferiore del piano cottura.

I dati sul Tipo e il Modello sono contenuti nel certificato di garanzia.

PRIMA DELL'USO PER LA PRIMA VOLTA

Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido e un detergente per lavare i piatti a mano. Non utilizzare detergenti aggressivi come detergenti ruvidi che causano graffi, spugnette per i piatti, antiruggine o smacchiatori.

Durante il primo uso si può creare il tipico odore di nuovo che col tempo scompare.

SUPERFICIE DI COTTURA A INDUZIONE

SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

- Il piano cottura è resistente alle variazioni di temperatura.
- Il piano è resistente anche agli urti.
- Se la superficie di cottura in vetroceramica viene usata come spazio dove lasciare degli oggetti, c'è rischio di danni o di graffi.
- Non utilizzare i piani in vetroceramica spaccati o rotti. La caduta sul piano di un oggetto con un bordo tagliente può causare la spaccatura del piano. Le conseguenze sono visibili subito o solo dopo un po' di tempo. Se si verificano delle spaccature visibili, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Assicurarsi che le piastre e il fondo delle pentole siano puliti e asciutti per consentire un buon trasferimento di calore e che la superficie di riscaldamento non sia danneggiata. Non mettere pentole vuote sulle piastre.
- La piastra si potrebbe danneggiare se si appoggia una pentola vuota. Prima di mettere una pentola sulla piastra, asciugarne bene il fondo in modo da agevolare il trasferimento di calore.

GRADI DI COTTURA

Il calore delle piastre può essere impostato su dieci diversi livelli. Nella tabella vengono elencati esempi di utilizzo delle singole impostazioni.

Gradi	Scopo
0	spento, uso del calore residuo
1 - 2	sciogliere, riscaldare, mantenimento del calore
3	cottura lenta, scongelamento e riscaldamento
4 - 5	cucinare, stufare
6	cottura delicata e tostatura di piccole quantità
7 - 8	cottura e rosolatura di grandi quantità, frittura
9	Cottura fino a ebollizione
P	"Power boost" - aumento temporaneo della potenza. Per arrivare più velocemente all'ebollizione

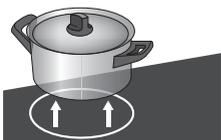
RISPARMIO ENERGETICO

- Al momento dell'acquisto fare attenzione che ci sia l'indicazione solita del diametro della parte superiore della pentola o del coperchio che spesso è più grande del diametro del fondo della pentola.
- Preparare i piatti con un lungo tempo di cottura in una pentola a pressione. Assicurarsi che nella pentola a pressione ci sia sempre abbastanza liquido, in quanto in caso di pentola vuota sulla piastra si può surriscaldare danneggiando sia la pentola che la piastra.
- Il recipiente ossia la pentola, quando possibile, chiuderla sempre con un coperchio di dimensioni appropriate.
Usare una pentola adeguata alla quantità di cibo che si sta preparando. Se si usa una pentola grande ma solo parzialmente riempita, si usa molta più energia inutilmente.

RILEVAMENTO DELLA PENTOLA



- Quando nella piastra non ci sono pentole o c'è una pentola con un diametro inferiore al diametro della piastra, non ci sono perdite di energia.



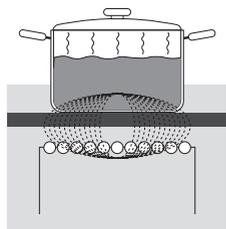
- Se la pentola è molto più piccola della piastra è possibile che non venga rilevata. Quando la piastra è attiva, lampeggia sul display il grado di cottura alternando il simbolo  e il livello di potenza impostato.

Se entro 1 minuto nella piastra a induzione si mette una pentola adatta, la piastra rileva la pentola e si attiva il grado impostato. Nel momento in cui si rimuove la pentola dalla piastra, l'alimentazione elettrica viene interrotta.



- Quando si pone sulla piastra una pentola più piccola che la piastra comunque rileva, utilizzerà per il riscaldamento solo la quantità di energia necessaria per questa dimensione della pentola.

FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA A INDUZIONE



- La piastra è dotata di campi di cottura a induzione. Il calore viene prodotto direttamente sul fondo della pentola, dove è anche più necessario, senza perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Il consumo di energia è inferiore a quello delle piastre a riscaldamento convenzionali che funzionano secondo il principio della radiazione.
- La piastra in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma solo attraverso il calore di ritorno emesso dalla pentola. Questo calore viene visualizzato come «calore residuo» dopo aver spento la piastra.
- Nella piastra ad induzione il riscaldamento è indotto dalla bobina di induzione (a spirale), installata sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilisce un campo magnetico per il quale si formano nel fondo della pentola correnti a vortice che si riscaldano.

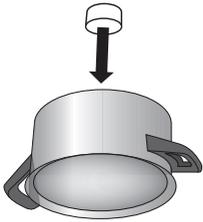


Se sulla piastra calda in vetroceramica viene versato dello zucchero o si versa un alimento fortemente zuccherato, bisogna pulire la piastra immediatamente eliminando lo zucchero col raschietto anche se la piastra è ancora calda. In tal modo si evitano possibili danni alla superficie in vetroceramica.

Non pulire le superfici in vetroceramica calde con dispositivi per la pulizia perché la superficie in vetroceramica si può danneggiare.

PENTOLE PER LA COTTURA A INDUZIONE

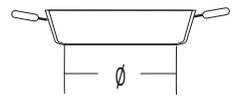
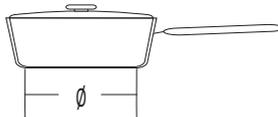
PENTOLE ADATTE PER LE PIASTRE A INDUZIONE



- La piastra a induzione funziona correttamente se si usa una pentola magnetica appropriata.
 - Durante la cottura la pentola deve stare al centro della piastra.
 - Pentole adatte: pentole in acciaio in acciaio smaltato o in ghisa d'acciaio.
 - Pentole non idonee: pentole in acciaio rivestito di rame o con fondo in alluminio e pentolame in vetro.
 - Test magnetico: con un piccolo magnete si può verificare se il fondo della pentola è magnetico. Se il fondo della pentola attira il magnete, allora la pentola è adatta per la cottura a induzione.
-
- Quando si utilizza una pentola a pressione, deve essere controllata fin quando si raggiunge la pressione adatta. La piastra deve prima essere attivata con la massima potenza, quindi, in base alle istruzioni del produttore della pentola, la potenza deve essere ridotta al momento giusto.
 - Assicurarsi che ci sia sempre abbastanza liquido nella pentola a pressione e in tutte le altre pentole poiché l'uso di una pentola vuota sulla piastra surriscaldandosi danneggia sia la pentola che la piastra.
 - Alcune pentole non hanno un fondo completamente ferromagnetico. In questo caso viene riscaldata solo la parte magnetica, il resto del fondo rimane freddo.
 - Quando si utilizza una pentola speciale bisogna seguire le istruzioni del produttore.
 - Per ottenere buoni risultati di cottura, la parte ferromagnetica del fondo della pentola deve corrispondere alle dimensioni della piastra. Se la piastra non rileva la pentola bisogna provare a metterla su un'altra piastra con un diametro più piccolo.

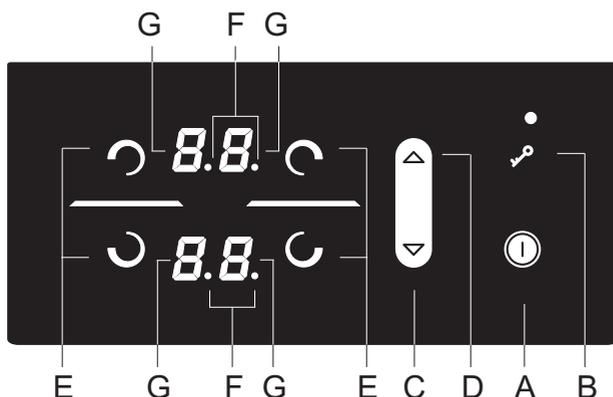
Piastra	Diametro minimo del fondo della pentola
posteriore sinistra, anteriore destra	Ø 90 mm
anteriore sinistra, posteriore destra	Ø 130 mm

Il fondo della pentola deve essere dritto.



GESTIONE DEI PIANI COTTURA

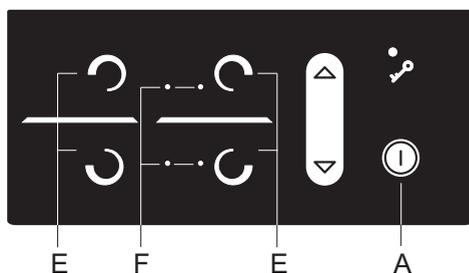
GESTIONE DELL'UNITÀ (secondo il modello)



Tasti a sensore per le impostazioni:

- A Tasto per accendere/spegnere il piano cottura
- B Tasto per bloccare/protezione bambini
- C Tasto per ridurre il valore della potenza delle impostazioni e per le funzioni di tempo
- D Tasto per aumentare il valore della potenza delle impostazioni e per le funzioni di tempo
- E Tasto per attivare la piastra
- F Punto decimale indicante la funzione di tempo attivata
- G Display del livello di potenza

ACCENSIONE DEL PIANO COTTURA

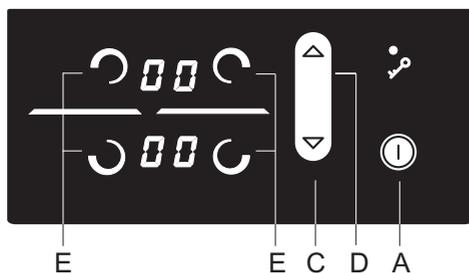


Toccando il tasto (1 secondo) per accendere/spegnere (A) si accende il piano cottura. Si attiva un segnale acustico e su tutti i display delle piastre viene visualizzato un punto decimale.

💡 Se entro 10 secondi non viene accesa alcuna piastra, il piano cottura si spegne. Si sente un segnale acustico.

💡 Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica o quando si ha una interruzione della corrente, l'apparecchio è bloccato.

ACCENSIONE DELLE PIASTRE



Dopo aver acceso il piano cottura (entro i 10 secondi successivi) accendere la piastra desiderata (E). Usando i tasti C o D per la piastra, selezionare l'impostazione desiderata. Se si tocca prima il tasto C, impostare la potenza su "9". Se si tocca prima il tasto D, impostare la potenza su "1".

Se non ci sono pentole sulla piastra selezionata, sul display relativo vengono visualizzati alternativamente la potenza impostata e il simbolo .

Modifica delle impostazioni della potenza delle piastre

È possibile modificare la potenza di cottura in qualsiasi momento selezionando la piastra desiderata e quindi modificando l'impostazione toccando il tasto C o D corrispondente.

Per impostare o modificare la potenza più rapidamente, toccare il tasto C o D e tenerlo premuto.

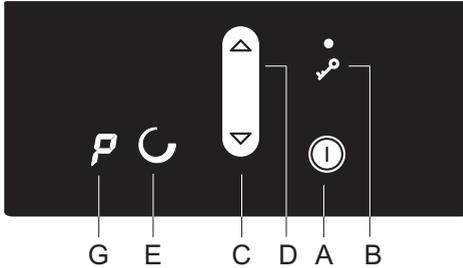
PIASTRA DI RISCALDAMENTO CON POTENZA MAGGIORE – POWER BOOST

Selezionare una qualsiasi piastra.

Toccare il tasto (C). Si sente un breve segnale acustico e sul display appare 9.

Toccare il tasto D e sul display appare P.

La piastra funziona per 10 minuti con la massima potenza, quindi si sente un segnale acustico e il livello di potenza passa a 9.



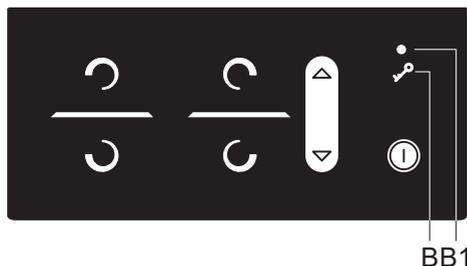
Disattivazione della potenza maggiore

- Premendo in seguito il tasto (C) è possibile ridurre la potenza al livello desiderato.

 La piastra di riscaldamento con maggiore potenza P ha una potenza di riscaldamento molto elevata.

PROTEZIONE BAMBINI / BLOCCO

È possibile attivare nel piano cottura la protezione bambini o il blocco che rende difficile la facile accensione dell'apparecchio e di modificare le impostazioni durante il funzionamento.



Blocco del piano cottura

Toccare il tasto per bloccare/protezione bambini (B) per 1 secondo. Si illumina la spia luminosa (B1). Il piano cottura ora è bloccato.

Sblocco del piano cottura

Il piano cottura si sblocca allo stesso modo di come è stato bloccato. Il piano cottura dev'essere bloccato. Toccare il tasto B e tenerlo premuto per 1 secondo.

 È possibile attivare la funzione di blocco quando le piastre sono accese o quando il piano cottura è spento. Se il piano cottura è acceso, la funzione di blocco dei tasti blocca tutti i tasti, ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura (A) e del blocco.

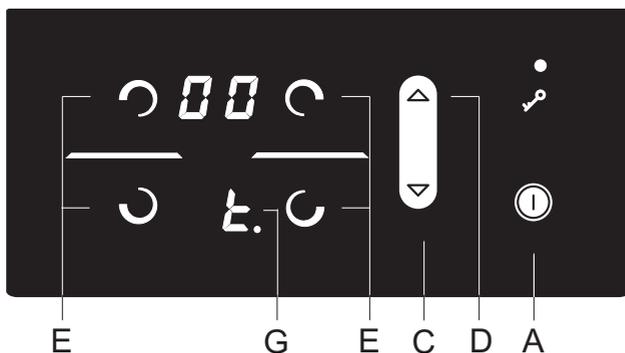
Se il piano cottura è spento, la funzione di blocco dei tasti blocca tutto tranne il tasto di blocco.

Il blocco del piano cottura è sempre attivo quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica o dopo un'interruzione di corrente.

FUNZIONI DI TEMPO

Questa funzione consente di selezionare il tempo di funzionamento della piastra che ha già una temperatura di cottura impostata. Trascorso questo tempo, la piastra si spegne automaticamente.

È possibile impostare il tempo tra 1 e 99 minuti. È possibile impostare il timer del programma per tutte le piastre a tutti i livelli di potenza.



ATTIVAZIONE DEL TIMER

Innanzitutto, selezionare la piastra (E), quindi usando i tasti (C) e (D) impostare la potenza. Il timer non funziona se il livello di potenza è impostato su "0". Toccare nuovamente il tasto per la selezione della piastra (E), si sente un segnale acustico e sul display della piastra (G) appare "t." con un punto decimale. Il tempo rimanente viene visualizzato sul display opposto della piastra cottura.

- Toccando (C) o (D) impostare l'intervallo di tempo compreso tra 1 e 99 minuti.
- Una volta impostato il valore, inizia il conto alla rovescia. Se si toccano contemporaneamente i tasti (C) e (D), si imposta l'ora su 0 ossia si disattiva. Se si tocca il tasto (C) o (D) più a lungo, aumenta la velocità di modifica.
- L'indicazione del tempo si spegne dopo alcuni secondi e nel display della potenza accanto si illumina il punto decimale.
- Al termine del tempo di funzionamento impostato, si sente un segnale acustico, la piastra si spegne. L'allarme si spegne toccando qualsiasi tasto oppure si spegne dopo 2 minuti da solo.

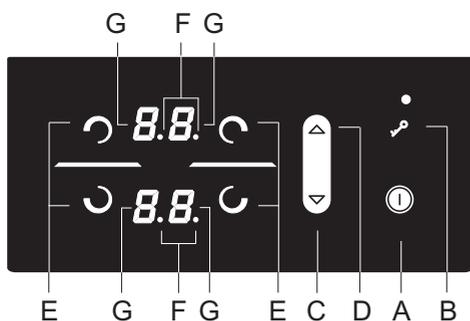
Modifica del tempo di cottura impostato

- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Premere il tasto delle piastra desiderata due volte.
- Premendo i tasti (C) o (D) impostare il nuovo tempo di cottura desiderato.

Visualizzazione del tempo di cottura rimanente

Se sono attivate più impostazioni di tempo, è possibile far apparire il tempo di cottura rimanente toccando due volte il tasto (E).

SPEGNIMENTO DELLE PIASTRE



Per disattivare la piastra (E), impostare il valore su "0" con il tasto corrispondente (C). Per disattivare rapidamente la piastra, toccare contemporaneamente i tasti (C) e (D) corrispondenti. Si sentirà un breve segnale acustico e il simbolo "0" verrà visualizzato sul display.

Se la potenza di tutte le piastre è impostata su "0", il piano cottura si spegne automaticamente dopo alcuni secondi.

INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO

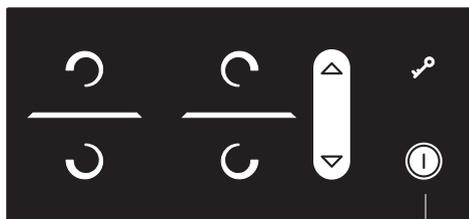
Il piano in vetroceramica è dotato anche di un indicatore di calore residuo H. La piastra non si riscalda direttamente ma attraverso il calore di ritorno emesso dalla pentola. Fin quando dopo lo spegnimento della piastra resta acceso il simbolo H, il calore residuo può essere utilizzato per mantenere la temperatura del piatto o per sciogliere. Quando il simbolo H scompare, la piastra può essere ancora calda. Fare attenzione perché c'è il rischio di ustioni!

LIMITAZIONE DELLA DURATA DEL FUNZIONAMENTO

Per motivi di sicurezza, il piano cottura è dotato di un limitatore di durata di funzionamento per ogni piastra. La durata di funzionamento dipende dalla potenza selezionata. Se durante il tempo impostato non si modificano le impostazioni, la piastra si spegne automaticamente.

Potenza di funzionamento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo massimo di funzionamento in ore	10	10	10	10	10	10	10	10	3

SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA COMPLETO



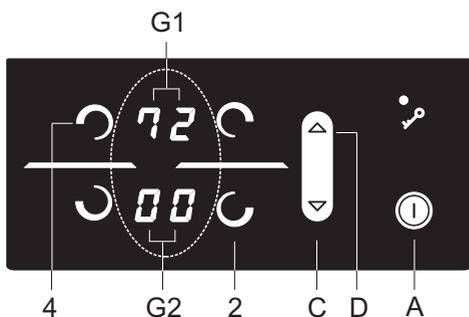
A

Premendo il tasto per accendere/spengere (1 secondo) (A) si spegne il piano cottura. Si sente un segnale acustico e tutte le piastre si spengono.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Quando durante la cottura i tasti sono attivati troppo a lungo (liquido che si versa o c'è un oggetto posto davanti ai tasti a sfioramento), il piano cottura si spegne dopo 10 secondi. Su tutti i display appare "-." e viene emesso un segnale acustico. Il segnale acustico si disattiva quando si rimuove l'oggetto o si asciuga il liquido versato.

IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA TOTALE MASSIMA DELL'APPARECCHIO



La potenza massima del piano cottura è limitata a 7200 W. Può essere ridotta a 2800 W, 3500 W o 6000 W. L'impostazione può essere eseguita entro 30 secondi dal collegamento del piano cottura alla corrente. Bisogna prima sbloccare l'apparecchio. Allo stesso tempo, premere i tasti per selezionare il piano cottura 2 e 4.

Viene emesso un segnale acustico e il display delle piastre G1 e G2 mostra il limite di potenza effettivo del piano cottura. Utilizzare i tasti (C) e (D) per selezionare un nuovo limite del livello di potenza.

Salvare la nuova impostazione premendo nuovamente in contemporanea i tasti 2 e 4.

Se si sceglie una potenza minore del piano cottura, non è possibile impostare contemporaneamente una potenza alta su tutte le piastre. Questa limitazione viene ricordata da un segnale acustico e dall'apparizione del simbolo "r" sul display di potenza selezionato.

PULIZIA DELLA ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA



Pulire la zona in vetroceramica raffreddata dopo ogni utilizzo in quanto, nel successivo utilizzo, anche le più piccole impurità possono bruciare sulla superficie calda. Per la manutenzione regolare della superficie in vetroceramica utilizzare prodotti speciali che creano sulla superficie una pellicola protettiva contro lo sporco.

La sporchezza più ostinata va rimossa con detergenti speciali per la pulizia della superficie in vetroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia, rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vetroceramica durante il riscaldamento degli elementi riscaldanti.



Prima di ogni utilizzo, dalla zona di cottura e dal fondo della pentola rimuovere il polvere e gli eventuali altri corpi estranei che potrebbero graffiare la superficie.



La lana di acciaio, le spugne detergenti e i polveri abrasivi possono graffiare la superficie, e possono danneggiarla anche gli spray aggressivi e detergenti liquidi non adatti.



I detergenti aggressivi o ruvidi e i fondi delle pentole possono logorare la segnaletica.

Rimuovere le piccole impurità con un panno umido morbido e quindi asciugare bene la superficie.



Rimuovere le macchie d'acqua con soluzione di aceto delicata, che invece non deve essere usata per asciugare il telaio (in alcuni modelli) in quanto può perdere la lucentezza. Non utilizzare spray aggressivi e detergenti per la rimozione del calcare.

La sporchezza più ostinata va rimossa con detergenti speciali per la pulizia della superficie in vetroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia, rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vetroceramica durante il riscaldamento degli elementi riscaldanti.

Lo sporco ostinato e bruciato va rimosso con il raschietto. Usando il raschietto stare attenti a non danneggiarsi.



 **Utilizzare il raschietto solo se lo sporco non può essere rimosso con un panno umido o con i detergenti speciali per la pulizia della zona di cottura in vetroceramica.**

Tenere il raschiatore sotto l'angolo corretto (45° a 60°). Per rimuovere lo sporco sfiorare la segnalazione con leggera pressione.

Il manico di plastica del raschietto (in alcuni modelli) non deve venire in contatto con la zona di cottura calda.



 **Non posizionare il raschietto perpendicolarmente e non graffiare con la sua punta la superficie di vetro.**

Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero possono danneggiare permanentemente la superficie in vetroceramica, perciò lo zucchero e i residui di piatti dolci devono essere rimossi da questa superficie immediatamente con il raschietto, anche se la zona di cottura è ancora calda.



 La modificazione del colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento e stabilità della superficie. Perlopiù è la conseguenza dei residui di cibi bruciati o causata da fondo della padella (ad esempio di alluminio o di rame) che possono essere completamente con difficoltà.

Avviso: Tutti i difetti elencati sono piuttosto del carattere estetico e non incidono direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. L'eliminazione di questi difetti non è oggetto della garanzia.

TABELLA DI PERTURBAZIONI E DEGLI ERRORI

RUMORI E CAUSE ALLA COTTURA A INDUZIONE

Ronzii e suoni	Causa	Soluzione
Rumori durante il funzionamento, dovuti all'induzione	La tecnologia d'induzione è basata sulle caratteristiche dei certi metalli sotto l'influenza elettromagnetica. Ciò risulta nella verifica dei cosiddetti correnti vorticosi, che costringono le molecole in oscillazione. Queste vibrazioni vengono convertite in calore, che, dipendente dal metallo, può causare i rumori silenziosi.	Questi rumori sono normali e non presentano nessun fallimento.
Ronzio come nel trasformatore	Accade nella cottura con la potenza elevata. La causa è nella quantità di energia che viene trasmessa dal piano di cottura al contenitore.	Questo rumore scompare o s'indebolisce dopo la riduzione del livello della capacità.
Vibrazioni e scoppiettamento dei contenitori per cottura	Questo rumore accade presso i tali contenitori che sono prodotti da diversi strati di materiali.	Questo rumore è causato dalle vibrazioni alle superfici accoppiate degli strati di materiali diversi. Questo rumore dipende dal contenitore. Si può cambiare secondo la quantità e la tipologia di alimenti che vengono cucinati.
Rumore del ventilatore	Questo ronzio si verifica nelle pentole composte da strati di diversi materiali. Per un corretto funzionamento dell'elettronica a induzione, questa deve funzionare a temperatura controllata. Pertanto, il piano cottura è dotato di una ventola che, in base alla temperatura rilevata, funziona a diversi livelli di potenza.	La ventola può funzionare anche dopo aver spento il piano cottura, se la temperatura percepita è ancora troppo alta.

FUNZIONI DI SICUREZZA E VISUALIZZAZIONE DEGLI ERRORI

La piastra è dotata di un sensore per la protezione contro il surriscaldamento. In questo caso, le piastre o l'intero piano cottura si possono momentaneamente disattivare automaticamente.

Errore, possibile causa, eliminazione dell'errore

- Segnale acustico ininterrotto e sul display appare »-«,
 - Acqua versata sulle superfici dei sensori o oggetti posti a contatto con le superfici dei sensori. Pulire la superficie dei sensori.
- Appare »C«
 - Si è verificato un surriscaldamento della piastra. Attendere fino a quando il piano cottura si raffredda.
- Appare "r"
 - Avvisa che non si può impostare la potenza di cottura desiderata perché è attiva la limitazione della potenza totale massima del piano cottura.
- Appare »F«
 - Avvisa che si è verificato un malfunzionamento.



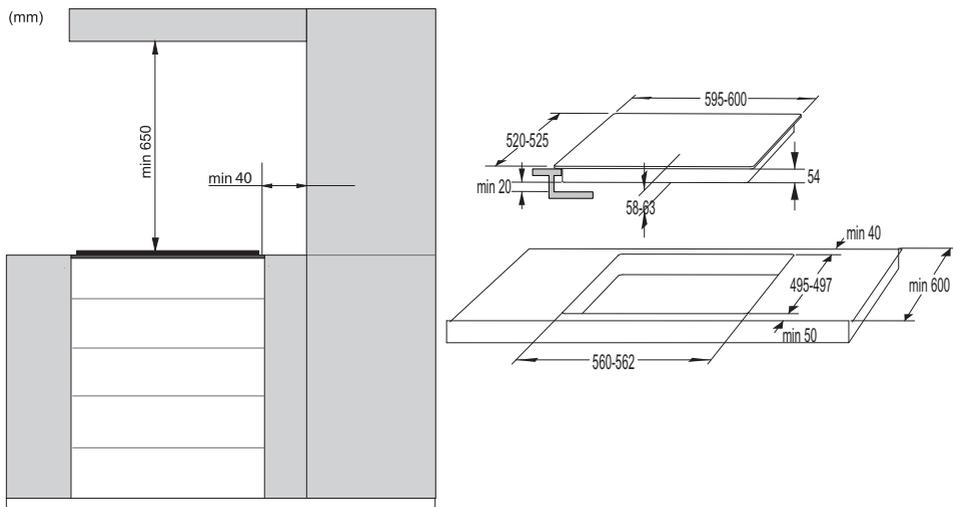
Se si verifica un malfunzionamento o se l'errore "F" non scompare, staccare dalla corrente il piano cottura per alcuni minuti (svitare il fusibile o spegnere l'interruttore principale), quindi ricollegarlo alla corrente e accendere l'interruttore principale.

Se il difetto, nonostante i suggerimenti di cui sopra, non si riesce a eliminarlo, chiamare un centro assistenza autorizzato. L'eliminazione del difetto o del reclamo derivanti da una connessione o da un uso errati non non è soggetto a garanzia. Il costo della riparazione in questo caso viene coperto dall'utente stesso.



Prima di iniziare le riparazioni, l'apparecchio deve essere staccato dalla corrente (spegnendo il fusibile o rimuovendo il cavo elettrico dalla presa).

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA



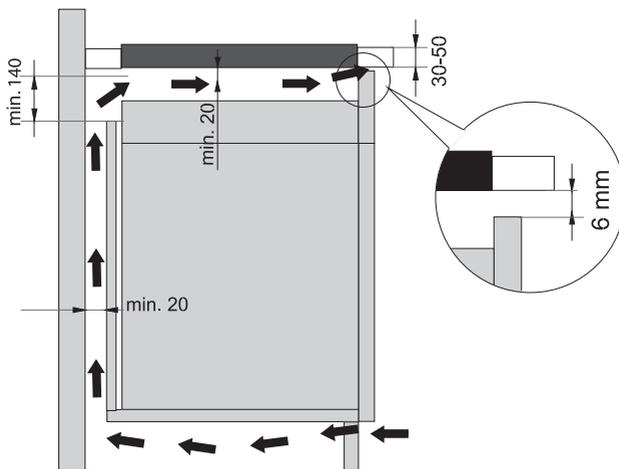
- L'uso di finiture in legno massello sui piani di lavoro dietro i piani cottura è consentito se la spaziatura minima rimane la stessa come indicata nelle immagini di installazione.

FESSURE DI VENTILAZIONE DELL'ELEMENTO INFERIORE DELLA CUCINA

- Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria sufficiente.

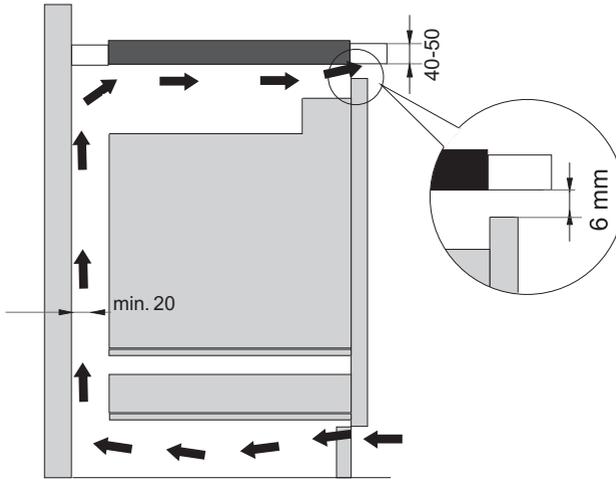
A Elemento inferiore della cucina con cassetto

- Sul retro dell'elemento del mobile, il taglio deve essere obbligatoriamente di minimo 140 mm di altezza, su tutta la larghezza dell'elemento. Deve anche essere garantita una apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza dell'elemento.
- Il piano cottura è dotato di una ventola situata nella sua parte inferiore. Se c'è un cassetto sotto l'elemento della cucina, non bisogna conservarci piccoli oggetti o carta, poiché la ventola potrebbe aspirarli rovinando in tal modo la ventola o il sistema di raffreddamento. Inoltre, non si devono tenere neanche pellicole di alluminio, sostanze infiammabili (come spray) o liquidi, né metterli vicino al piano cottura. Pericolo di esplosione! Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola ci devono essere 20 mm di spazio vuoto.



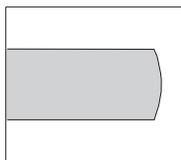
B Elemento inferiore della cucina con forno

- L'installazione del forno sotto il piano cottura a induzione è possibile per l'esecuzione dei tipi di forni EVP4 .., EVP2 .., EVP3 .., con una ventola di raffreddamento. Prima di installare il forno, è necessario rimuovere la parete posteriore dell'elemento da cucina nell'area dell'apertura di installazione. Deve anche essere garantita un'apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza dell'elemento.

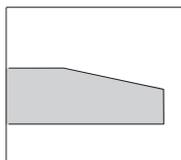


INSTALLAZIONE ALLINEATA NEL PIANO - FLUSH MOUNT

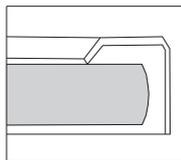
Per l'installazione allineata sono adatti gli apparecchi che non hanno bordi sfaccettati e telai ornamentali per l'installazione allineata.



bordo levigato



bordo sfaccettato



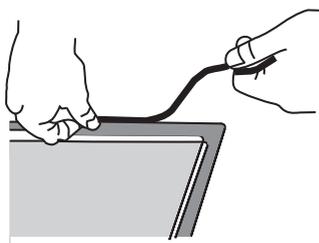
telaio decorativo

1. Installazione dell'apparecchio:

L'apparecchio deve essere installato solo in un piano resistente alla temperatura e all'acqua come un piano in pietra naturale (marmo, granito) o in legno massello (i bordi devono essere sigillati nell'intaglio). Quando si installa in un piano in ceramica, legno o vetro, utilizzare un telaio di supporto in legno.

Il telaio non è allegato all'apparecchio.

L'installazione nel piano di altri materiali è consentita solo previa consultazione e con il permesso del produttore del piano di lavoro. La dimensione interna dell'unità di base deve essere grande almeno quanto il taglio interno previsto per l'apparecchio. Ciò garantisce una facile rimozione dell'apparecchio dal piano. Attaccare un nastro sigillante sul bordo inferiore del vetro dell'apparecchio.



Innanzitutto, far passare il cavo di alimentazione attraverso l'apertura nel piano.

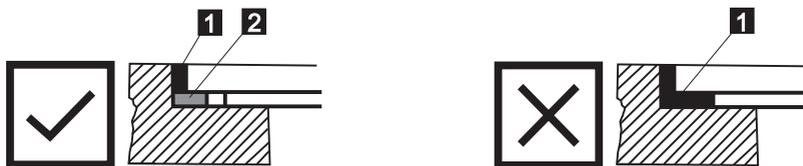
Posizionare l'apparecchio al centro dell'apertura.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (vedere le istruzioni per il Collegamento dell'apparecchio). Testare l'apparecchio prima di sigillare l'apparecchio.

Sigillare lo spazio tra l'apparecchio e il piano con una massa di silicone. La massa di silicone che sigilla l'apparecchio deve essere resistente alla temperatura (almeno 160° C).

Lisciare la massa di silicone con strumenti adatti.

Seguire le istruzioni per il kit di silicone scelto. Non accendere l'apparecchio finché il silicone non è completamente asciutto.



1. Kit di silicone, 2. Nastro sigillante



Prestare particolare attenzione alle misure di installazione per i piani in pietre naturali. Quando si sceglie un kit di silicone, chiedere consiglio al venditore in base al materiale del piano. Un uso di un kit di silicone errato può causare cambiamenti permanenti al colore delle parti.

2. Rimozione dell'apparecchio installato:

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Rimuovere la guarnizione in silicone dal contorno con uno strumento adatto. Rimuovere l'apparecchio con una spinta verso l'alto dal basso.

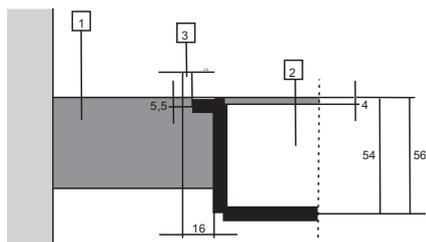


Non tentare di rimuovere l'apparecchio dalla parte superiore del piano!



Il centro assistenza è responsabile solo della riparazione e la manutenzione del piano di cottura. Per quanto riguarda la reinstallazione (allineata con il piano della superficie di lavoro) consultare il rivenditore specializzato dell'arredamento della cucina.

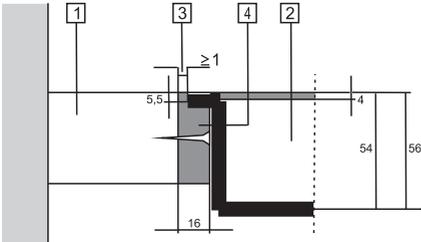
Piano in pietra naturale



1. Piano
2. Apparecchio
3. Fessura

Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm).

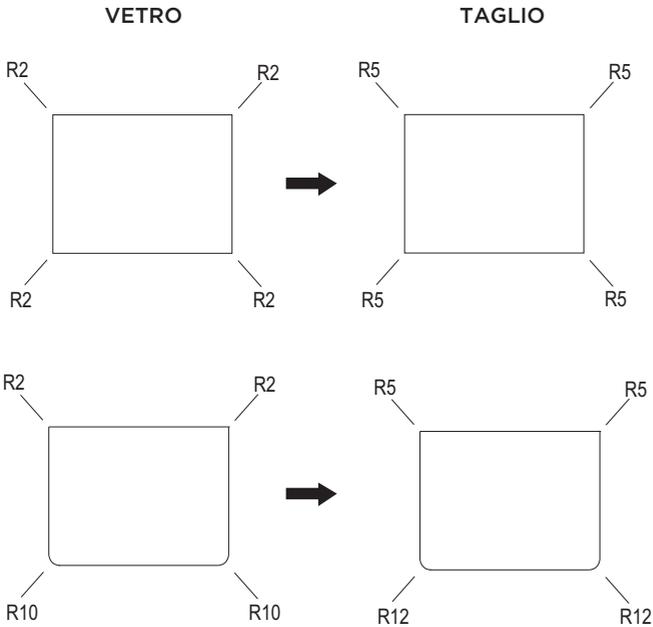
Piano in ceramica, legno o vetro



1. Piano
2. Apparecchio
3. Fessura
4. Telaio in legno di spessore 16 mm

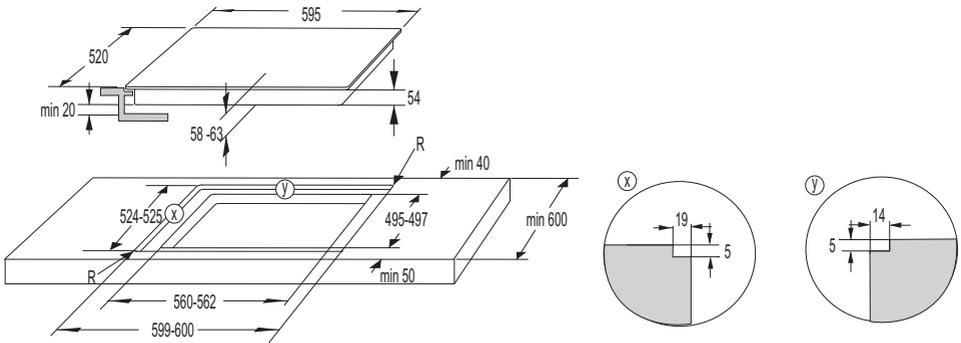
Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm). Il telaio in legno è posizionato a 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano (vedi figura).

Per il taglio bisogna considerare il raggio dei bordi del vetro (R10, R2).



MISURE DEL TAGLIO DELL'INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

(secondo il modello)



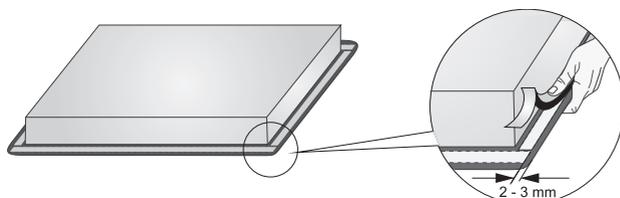
Se il forno è stato installato sotto un piano cottura ad incasso (montaggio a filo/flush mount), allora lo spessore del piano di lavoro deve essere di minimo 45 mm.

POSIZIONAMENTO DELLA GUARNIZIONE IN POLIURETANO ESPANSO

 In alcuni apparecchi la guarnizione è già posizionata!

Prima dell'incasso d'apparecchio nella superfi cie di lavoro in cucina, bisogna incollare sulla parte inferiore del piano cucina in vetroceramica, la guarnizione in poliuretano espanso che è in dotazione con l'apparecchio (vedi disegno).

- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva.
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè da 2 a 3 mm dal bordo (come sul disegno). La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affi lato.



L'incasso senza la guarnizione è vietato!

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggi le superfici tagliate.

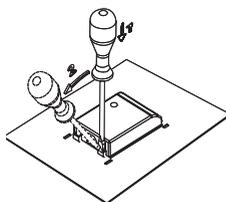
COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

- La protezione dell'installazione elettrica deve essere conforme alle prescrizioni vigenti.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione di rete.
- L'installazione elettrica deve essere dotata di un interruttore onnipolare con distanza di apertura tra i contatti almeno di 3 mm.
Sono adatti fusibili, interruttori di sicurezza, etc.
- Il raccordo deve essere scelto rispetto alla corrente e fusibili.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.



La connessione può essere eseguita solo da un esperto autorizzato. A causa di un collegamento errato si possono guastare parti dell'apparecchio e in questo caso non si ha diritto alla garanzia!
Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di ogni intervento.

SCHEMA DI COLLEGAMENTO



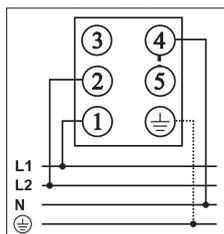
I ponti di collegamento sono posizionati nel posto dedicato del morsetto.

CAVO DI COLLEGAMENTO

Per il collegamento possono essere usati:

- Cavi di collegamento isolati in PVC del tipo HO5 VV-F o HO5V2V2-F con il conduttore protettivo giallo-verde o altri cavi di caratteristiche equivalenti o superiori

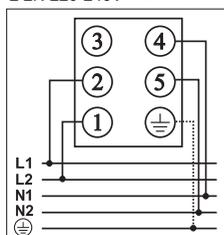
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



Collegamento normale:

- 2 fasi, 1 conduttore neutrale (« 1N, 380-415 V-/50 Hz)
 - ▷ La tensione tra le fasi ed il conduttore neutrale è di 220 - 240 V - . La tensione tra le due fasi è di 380 - 415 V-. Installare il ponticello tra i punti di connessione N. Installazione deve essere dotata di almeno due fusibili di 16 amperi (2x). Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 2,5 mm².
- 2 fasi, 2 conduttori neutrali (2 1N, 380-415 v / 50 Hz):
 - ▷ La tensione tra le fasi e i conduttori neutrali è di 220-240 V-.
 - ▷ L'installazione deve essere dotata di almeno due fusibili di 16 amperi (2x). Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 2,5 mm².

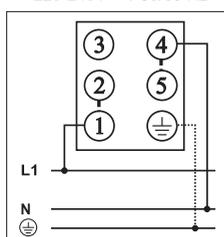
2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



Collegamento speciale:

- Connessione monofase (1 1N, 220-240 v - /50Hz):
 - ▷ La tensione tra la fase e il conduttore neutrale è di 220-240 V-. Installare il ponticello tra i punti di connessione Li e L2 e N. L'installazione deve essere dotata del fusibile di almeno 32 A. Il diametro del nucleo del cavo di collegamento deve essere almeno di 4 mm².

220-240V ~ / 50/60 Hz



Far passare il cavo di collegamento attraverso un morsetto che protegge il cavo dall'estrazione.

Un collegamento errato può causare la distruzione delle parti dell'apparecchio e in tale caso non vi è alcun diritto alla garanzia!

Prima di collegare l'apparecchio verificare se la tensione riportata sulla targhetta matricola corrisponde alla tensione della rete elettrica. La tensione di connessione dell'utente (220-240 V relativa a N) deve essere verificata da un professionista con un dispositivo di misurazione.

Se il fusibile di casa non consente la corrente a 32 A, è possibile attivare la funzione che limita la potenza massima totale sull'apparecchio in modo che la corrente non superi:

- 1x16A, impostazione 3500W oppure
- 1x12A, impostazione 2800W.

Per la procedura di impostazione vedere il punto IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA MASSIMA TOTALE.

SMALTIMENTO



Gli imballaggi dei prodotti sono realizzati con materiali eco compatibili che possono essere ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti senza pericolo per l'ambiente. A tale scopo, i materiali di imballaggio sono appositamente etichettati.

Il simbolo sul prodotto o sull'emballaggio dello stesso indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico normale, ma bisogna consegnarlo a un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettrice e elettroniche.

Con un metodo corretto di smaltimento o di deposito del prodotto si contribuisce ad evitare le eventuali conseguenze e impatti negativi per l'ambiente e per la salute umana che potrebbero verificarsi in caso dello smaltimento inadeguato del prodotto. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e riciclaggio del prodotto, si prega di contattare l'ente cittadino competente per lo smaltimento dei rifiuti, o il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Ci riserviamo il diritto alle eventuali modifiche o errori nelle istruzioni per l'uso.

