

IT

**ISTRUZIONI
DETTAGLIATE**
PER IL PIANO
COTTURA A
INDUZIONE A
INCASSO IN
VETROCERAMICA

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.

Le istruzioni per l'installazione ed il collegamento sono allegate su un foglio a parte.



informazioni importanti



consiglio, nota

INDICE

4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA 7 PIANO COTTURA A INCASSO IN VETROCERAMICA A INDUZIONE 8 Dati tecnici (dipende dal modello)	INTRODUZIONE
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 14 GESTIONE DEI PIANI COTTURA 14 Unità di comando (secondo il modello) 15 Accensione del piano cottura 15 Accensione delle piastre 16 Automazione per il riscaldamento rapido 17 Piastra collegabile (secondo il modello) 19 Impostazione extra forte - power boost 20 Protezione antisurriscaldamento 20 Spegnimento automatico 20 Funzione di memoria 21 Interruzione temporanea della cottura -stop&go (pausa) 22 Protezione bambini/blocco 23 Funzioni orarie 26 Programmi per la cottura automatica - funzione iq 29 Disattivazione della piastra 30 Display del calore residuo 30 Limitazione della durata di funzionamento 30 Spegnimento dell'intero piano cottura 31 Impostazioni dell'utente	FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA
34 PULIZIA DELLA ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA	MANUTENZIONE PULIZIA
36 TABELLA DI PERTURBAZIONI E DEGLI ERRORI	SOLUZIONE DEI PROBLEMMI
38 INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA 48 COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA 50 SMALTIMENTO	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.

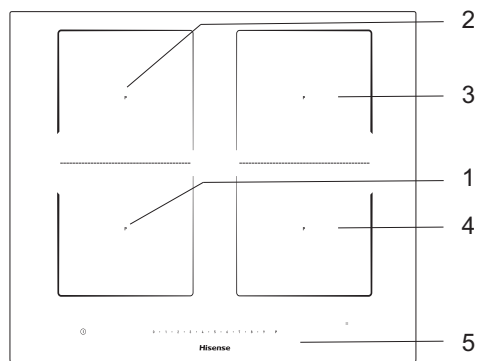


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.

PIANO COTTURA A INCASSO IN VETROCERAMICA A INDUZIONE

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

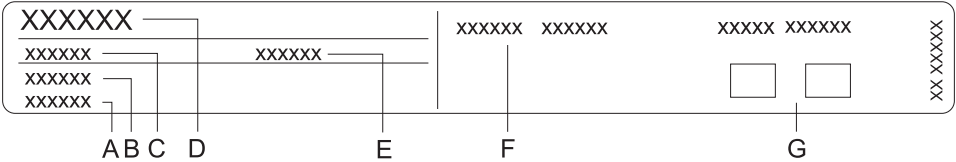
Gli apparecchi, ai quali si riferiscono le presenti istruzioni, possono essere dotati di diverse attrezzature, perciò possono essere descritte anche le funzioni ed attrezzature che il vostro apparecchio non possiede.



1. Zona di cottura anteriore sinistra
2. Zona di cottura posteriore sinistra
3. Zona di cottura posteriore destra
4. Zona di cottura anteriore destra
5. Unità di gestione del piano cottura

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

La potenza di riscaldamento delle piastre può essere impostata su 18 livelli diversi (dipende dal modello). Nella tabella sono riportati esempi di utilizzo delle singole impostazioni.

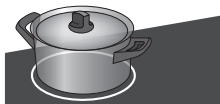
Gradi	Scopo
0	spento, uso del calore residuo
1 - 2	sciogliere, riscaldare, mantenimento del calore
3	cottura lenta, scongelamento e riscaldamento
4 - 5	cucinare, stufare
6	cottura delicata e tostatura di piccole quantità
7 - 8	cottura e rosolatura di grandi quantità, frittura
9	Cottura fino a ebollizione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

RISPARMIO ENERGETICO

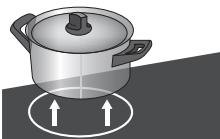
- Al momento dell'acquisto fare attenzione che ci sia l'indicazione solita del diametro della parte superiore della pentola o del coperchio che spesso è più grande del diametro del fondo della pentola.
- Preparare i piatti con un lungo tempo di cottura in una pentola a pressione. Assicurarsi che nella 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

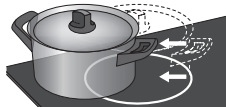


- Quando nella piastra non ci sono pentole o c'è una pentola con un diametro inferiore al diametro della piastra, non ci sono perdite di energia.



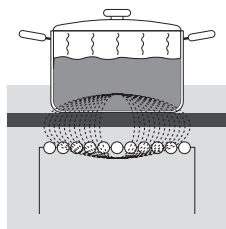
- Se la pentola è molto più piccola della piastra è possibile che non venga rilevata. Quando la piastra è attiva, lampeggia sul display il grado di cottura alternando il simbolo  e il livello di potenza impostato.

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.

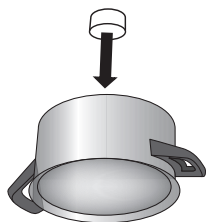


Se sulla piastra calda in vetroceramica viene versato dello zucchero o si versa un alimento fortemente zuccherato, bisogna pulire la piastra immediatamente eliminando lo zucchero col raschietto anche se la piastra è ancora calda. In tal modo si evitano possibili danni alla superficie in vetroceramica.

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

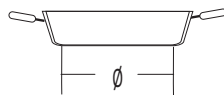
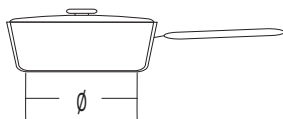
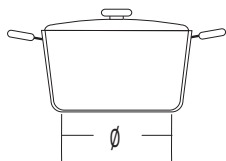
PENTOLE ADATTE PER LE PIASTRE A INDUZIONE



- 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.

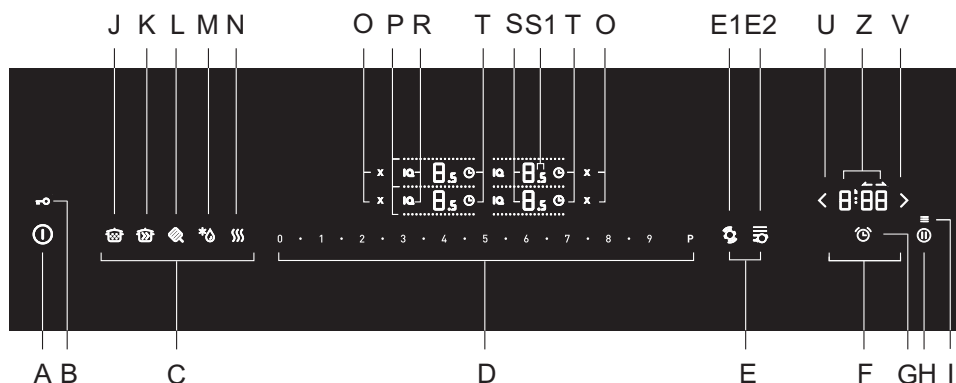
Piastra	Diametro minimo del fondo della pentola
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Il fondo della pentola deve essere dritto.



GESTIONE DEI PIANI COTTURA

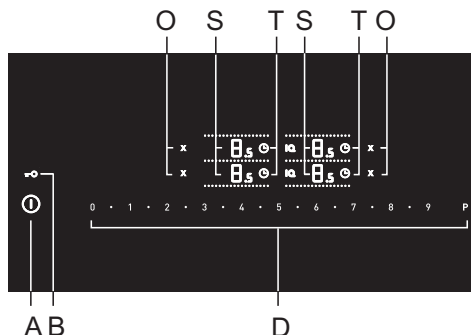
UNITÀ DI COMANDO (secondo il modello)



- A Tasto per accendere/spegnere il piano
- B Blocco dell'unità di comando/protezione bambini
- C Funzione IQ
- D Cursore
- E Funzione smart
- E1 Rilevazione della posizione della pentola con il rilevamento automatico delle pentole e con la combinazione automatica
- E2 Funzione di modifica della potenza spostando la pentola
- F Funzioni orarie
- G Tasto per l'impostazione del timer
- H Stop/Go (sospendi/continua) e funzione "recal"
- I Impostazioni
- J Cottura lenta
- K Cottura con maggiore quantità di acqua
- L Arrosto
- M Scongellamento di alimenti surgelati
- N Per mantenere il cibo caldo
- O Tasto per spegnere rapidamente il piano cottura
- P Display di combinazione delle piastre (bridge)
- R Tasto per attivare e visualizzare le funzioni IQ
- S Indicatore del livello di potenza ovvero indicatore del calore residuo
- S1 Livello a metà
- T Tasto per attivare il timer
- U Tasto per diminuire l'impostazione del timer
- V Tasto per aumentare l'impostazione del timer
- Z Display del timer

I display hanno anche la funzione di tasti coi quali si modificano le impostazioni.

ACCENSIONE DEL PIANO COTTURA



Posizionare una pentola sul piano cottura. Premendo il tasto per accendere/spegnere (A) si accende il piano cottura. Su tutti i display delle piastre (S) appare "0". Si sente un breve segnale acustico.

 Se entro 10 secondi non si attiva nessuna piastra, il piano cottura si spegne.

ACCENSIONE DELLE PIASTRE

- Toccare il display della piastra di cottura selezionata. Il display selezionato lampeggia. I tasti sul cursore (D) si illuminano a mezza luminosità (solo per alcuni modelli).
- Nei seguenti 5 secondi bisogna toccare l'area selezionata sul cursore (D). Il display smette di lampeggiare e mostra la potenza effettiva impostata. Accanto al display della potenza della piastra selezionata (S), appaiono le funzioni del timer (T) e del tasto per spegnere rapidamente (O). Entrambi i display sono illuminati a metà potenza.
- La piastra è attiva.
- Se il piano cottura non rileva la pentola nella piastra selezionata, allora viene visualizzato un simbolo . Se non si posiziona entro 2 minuti una pentola sulla piastra selezionata, la piastra si spegne automaticamente.

 I display hanno anche la funzione di tasti coi quali si possono modificare le impostazioni.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI DI POTENZA DELLE PIASTRE

Selezionare la piastra desiderata premendo il display del livello di potenza (S). È possibile selezionare la potenza facendo scorrere o toccando direttamente l'area o la posizione del cursore (D).

Due piastre uno dietro l'altro

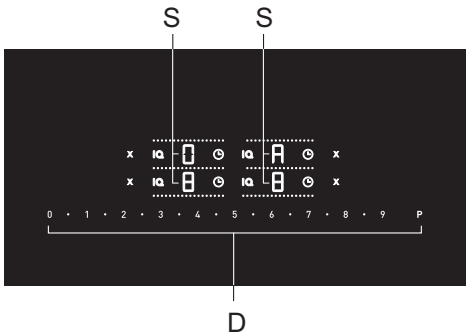
- Su un lato del piano di cottura (lato sinistro o destro) si può attivare il funzionamento intensivo Power boost ma non lo si può attivare su tutte le piastre contemporaneamente a causa di un carico di corrente eccessivo.
- Se il funzionamento intensivo è già impostato per una delle piastre, è possibile impostare la potenza della seconda piastra solo fino al livello 9.

AUTOMAZIONE PER IL RISCALDAMENTO RAPIDO

Tutte le piastre sono dotate di un meccanismo speciale che fa funzionare la piastra all'inizio della cottura a piena potenza, indipendentemente dal livello impostato. Dopo un certo tempo, la potenza della piastra viene riportata al primo valore impostato. L'automazione della cottura può essere attivata su ogni piastra e su tutti i livelli di cottura tranne per 9 e P.

L'automazione per il riscaldamento rapido è adatta per i piatti che vengono prima riscaldati alla massima potenza, poi vengono lasciati cuocere a lungo senza bisogno di controllare costantemente lo svolgimento della cottura.

L'automazione per il riscaldamento rapido non è adatta per i piatti che vengono rosolati, fritti o stufati e che devono essere spesso girati, a cui bisogna aggiungere acqua o devono essere mescolati, e per piatti che devono bollire a lungo nella pentola a pressione.



Il piano cottura è acceso e sulla piastra c'è una pentola adatta. Selezionare la piastra desiderata che deve essere prima disattivata (sul display appare il livello "O"). Premere sull'area del cursore e impostare la potenza desiderata e tenere il dito premuto per circa 3 secondi ... Sul display del livello di cottura si alternano il simbolo "A" e il livello selezionato. Quando il tempo di riscaldamento con potenza extra scade, la piastra passa al livello selezionato e viene anche visualizzato ininterrottamente sul display.

TABELLA DELL'AUTOMAZIONE DI COTTURA

Potenza selezionata	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5
Tempo di riscaldamento forte (sec.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

DISATTIVAZIONE DEL RISCALDAMENTO AUTOMATICO

Se durante il funzionamento dell'automazione di cottura si riduce la potenza di cottura in questa piastra, l'automazione di cottura si disattiva. È possibile disattivare l'automazione selezionando la piastra desiderata e abbassando il livello a 0 e impostando un nuovo livello di cottura

PIASTRA COLLEGABILE (secondo il modello)

- In alcuni modelli è possibile combinare entrambe le piastre in un'unica piastra collegata. Questo consente di poter mettere in questa piastra una grande teglia ovale o una grande piastra per l'arrosto. La teglia deve essere tanto grande da coprire il centro superiore e quello inferiore della piastra collegata.
- Dimensione massime della teglia: 40 x 25 cm. Per una distribuzione uniforme del calore, si consiglia una teglia con un fondo spesso. La teglia diventa molto calda durante il riscaldamento, quindi fare attenzione a non bruciarsi.
- Durante l'installazione della teglia, fare attenzione a non coprire il modulo dei comandi.



La pentola deve sempre coprire il centro della piastra!

ACCENSIONE DELLE PIASTRE COLLEGABILI

- Accendere il piano cottura con il sensore per accendere/spegnere (A).
- Le piastre che si desiderano collegare devono essere disattivate.
- Toccando il display di potenza della piastra selezionata selezionare prima una piastra poi subito dopo toccare il display della piastra adiacente che si desidera collegare.
- Le linee illuminate indicano la piastra collegata per la quale si illumina solo il display inferiore della potenza e qui lampeggia "0", la linea illuminata intermedia scompare.
- Utilizzando il cursore si può impostare la potenza desiderata per la piastra combinata.
- Se si desidera più tardi modificare la potenza delle piastre unite, premere prima sul display della piastra inferiore.
- Avvertenza: la piastra di cottura combinata non consente un funzionamento intensivo ma solo fino al livello 9.

DISATTIVAZIONE DELLE PIASTRE COLLEGABILI

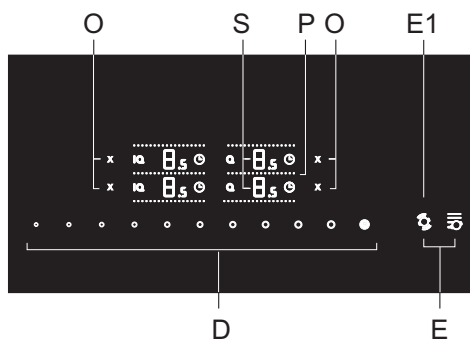
Impostare la potenza di funzionamento della piastra combinata su "0" o disattivare la piastra con il tasto (O). Il display mostrerà "0". Dopo alcuni secondi tutte le piastre funzioneranno di nuovo in modo indipendente.



Se non ci sono pentole nelle piastre combinate di una parte del piano cottura, si scolgheranno automaticamente dopo 2 minuti. La zona inattiva si disattiva.



RILEVAMENTO DELLA POSIZIONE DELLA PENTOLA CON LA COMBINAZIONE AUTOMATICA (PONTE) DELLE PIASTRE (solo per alcuni modelli)



Il rilevamento della posizione della pentola si attiva automaticamente 10 secondi dopo l'accensione dell'apparecchio. Se sul piano cottura c'è una pentola, la funzione di rilevamento della pentola rileva la sua posizione e collega automaticamente le due piastre rispetto alle dimensioni della pentola. Le due piastre adiacenti si possono unire in un'unica grande piastra. Rimane attivo e visibile solo il display della piastra inferiore dove lampeggia "0", la linea intermedia (P) invece scompare. Ora

si può impostare la potenza di funzionamento col cursore. Il tasto di rilevamento della pentola (E1) viene illuminato a metà. La combinazione automatica delle piastre è possibile tra le piastre adiacenti in linea verticale. È possibile attivare il rilevamento automatico della posizione della pentola in qualsiasi momento per 10 secondi premendo il tasto (E1) per rilevare la pentola. La rilevazione automatica della pentola e la combinazione automatica delle piastre ha effetto solo sulle piastre che non sono ancora attivate. È possibile disattivare la combinazione (unione) delle piastre impostando la potenza su "0" o premendo il tasto relativo per cancellare (O). La funzione può essere utilizzata se la pentola è già sulla piastra o se la piastra è vuota.

Nel caso in cui non ci sia una pentola sul piano cottura:

- Accendere il piano cottura, tutte le piastre sono su »0«
- Mettere una pentola sulla piastra desiderata e sul display di questa piastra inizia a lampeggiare il simbolo »0«. Ora col cursore si può impostare la potenza. La funzione unisce automaticamente le piastre in base alle dimensioni della pentola.
- È possibile procedere con la pentola successiva seguendo la stessa procedura.
- Questa funzione consente di regolare la potenza più velocemente, basta posizionare la pentola su una qualsiasi piastra e automaticamente la rileva.

Nel caso in cui ci sia già una pentola sul piano cottura:

- Accendere il piano cottura.
- Sul display di questa piastra inizia a lampeggiare il simbolo »0«. Ora col cursore si può impostare la potenza.
- Se ci sono più pentole sul piano cottura, l'apparecchio continua automaticamente a selezionare la piastra successiva. Sul display successivo della piastra lampeggia il simbolo »0«.

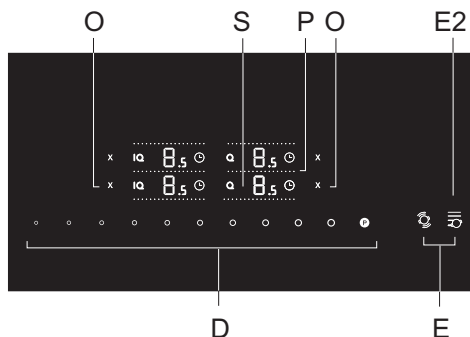
Se si fa pressione sulla selezione della piastra, si disattiva automaticamente il rilevamento della pentola e si imposta l'apparecchio sul funzionamento manuale.



Nei primi 10 secondi, il rilevamento automatico può anche essere disattivato nelle impostazioni utente con il parametro Aut.



FUNZIONE DI MODIFICA DELLA POTENZA SPOSTANDO LA PENTOLA (solo per alcuni modelli)



La modalità di modifica della potenza con lo spostamento è possibile solo su alcuni modelli e solo nella parte sinistra del piano cottura. Toccare il display del livello di potenza della piastra selezionata di sinistra; inizierà a lampeggiare. Spostando il contenitore si illuminerà il tasto per la funzione di cambio della potenza (E2). Premere questo tasto per attivare la funzione. Entrambe le piastre sul lato sinistro si attivano come un'unica grande piastra con varie modalità di funzionamento preimpostate: quella inferiore al livello 9, quella superiore al livello 3. Il tasto dello spostamento è fortemente illuminato. In seguito è possibile modificare i livelli operativi di queste piastre con nuovi valori seguendo la stessa procedura della classica modifica della potenza di cottura. È possibile disattivare la modalità che rileva lo spostamento premendo il tasto per la disattivazione rapida (O) della piastra o impostando la potenza su 0.

IMPOSTAZIONE EXTRA FORTE - POWER BOOST

Per una cottura veloce, è possibile attivare l'impostazione extra forte di riscaldamento su tutte le piastre. In questo modo, con la potenza extra delle piastre si riscalda più velocemente una maggiore quantità di alimenti.

La potenza extra si attiva per un massimo di 5 minuti, quindi diminuisce automaticamente al livello 9. Se il piano cottura non è troppo caldo, può essere riattivata dopo 5 minuti dallo spegnimento automatico.

Il sistema elettronico in caso di surriscaldamento può disattivare automaticamente la funzione POWER BOOST anche prima del tempo previsto e abbassarlo fino al livello 9.

Accensione dell'impostazione "Power boost"

- Selezionare una piastra e poi toccare subito dopo il cursore (D) fino all'indicazione "P".
- Sul display del livello di potenza appare il simbolo »P«.
- La funzione POWER BOOST è attivata.

Disattivazione dell'impostazione "Power Boost"

- Spegnere la piastra selezionata con il tasto (O).
- Ridurre la potenza di riscaldamento.

PROTEZIONE ANTISURRISCALDAMENTO

- Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda l'elettronica mentre si cucina e può funzionare ancora per un po' a cottura terminata.
- Il piano cottura a induzione è inoltre dotato di un dispositivo incorporato di sicurezza antisurriscaldamento che protegge l'elettronica dagli eventuali danni. Il dispositivo funziona a più fasi. Quando la temperatura della piastra aumenta notevolmente, la potenza di cottura si riduce automaticamente. Se ciò non è sufficiente, la potenza delle piastre calde viene ulteriormente ridotta oppure il meccanismo di sicurezza le disattiva completamente. In questo caso sul display viene visualizzato F2. Quando il pannello si raffredda, la potenza totale del piano cottura è nuovamente disponibile.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Se durante la cottura i tasti sono attivi troppo a lungo (forse per un versamento di liquido o un oggetto è stato messo davanti ai tasti a sfioramento), tutte le piastre si spengono dopo 10 secondi. Lampeggia sul display il simbolo .

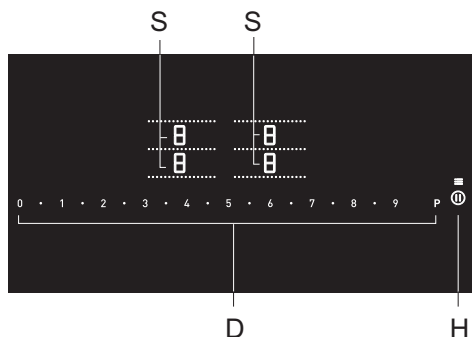
Entro 2 minuti bisogna rimuovere l'oggetto o asciugare il liquido versato dai tasti a sfioramento, altrimenti la piastra si spegne automaticamente. È possibile ripristinare l'ultima impostazione con la funzione di memoria usando il tasto STOP & GO.

FUNZIONE DI MEMORIA

Questa funzione consente di ripristinare tutte le impostazioni nelle piastre se il piano cottura è stato spento per errore, ma solo entro 5 secondi dopo lo spegnimento.

- Entro 5 secondi dallo spegnimento bisogna riaccendere il piano cottura col tasto per accendere/spegnere (A). Sul display lampeggia (F) per 5 secondi. Durante questo tempo, è necessario toccare questi tasti per ripristinare tutte le impostazioni che erano attive prima dell'ultimo spegnimento.

INTERRUZIONE TEMPORANEA DELLA COTTURA -STOP&GO (PAUSA)



Con la funzione di pausa o di interruzione si può interrompere durante la cottura temporaneamente il funzionamento dell'intero piano cottura per un massimo di 10 minuti. Tutte le piastre vengono automaticamente sospese. Questo è utile se, ad esempio, il contenuto di uno delle pentole si versa fuori e si desidera pulire il piano cottura.

ACCENSIONE O INIZIO DELL'INTERRUZIONE

Almeno uno o più piastre sono attive.

- Toccare il tasto Stop/Go (H). Si sentirà un breve segnale acustico. Tutte le impostazioni sui display iniziano a lampeggiare; il tasto di interruzione si illumina e lampeggia.
- Tutti i timer impostati o gli avvisi si fermano.
- Tutti i tasti sono inattivi, ad eccezione del tasto di pausa (interruzione) e dei tasti per accendere/spegnere. Se non si preme alcun tasto entro 10 minuti, tutte le piastre attive si disattivano automaticamente.

DISATTIVAZIONE OVVERO FINE DELL'INTERRUZIONE

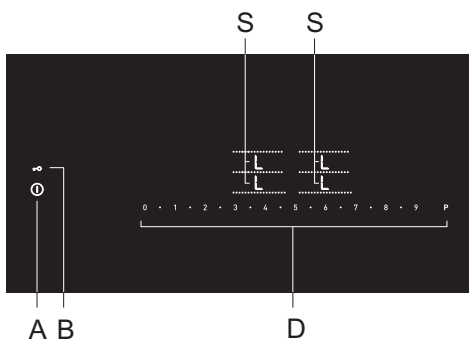
- Entro 10 minuti premere nuovamente il tasto di pausa (interruzione). Il piano cottura continua a funzionare con le stesse impostazioni di prima dell'interruzione.

PROTEZIONE BAMBINI/BLOCCO

È possibile bloccare il piano cottura contro un'accensione involontaria in modo che non sia possibile attivare facilmente il riscaldamento o le altre funzioni.



Il piano cottura deve essere spento o in modalità standby.



Attivazione del blocco

Il piano cottura deve essere spento o in modalità standby. Accendere il piano cottura con il tasto per accendere (A). Toccare il tasto Protezione bambini/blocco (B) e tenerlo premuto per 3 secondi. In tutte le piastre appare per 5 secondi il simbolo "L". Il piano cottura ora è bloccato. Dopo 5 secondi il piano cottura si spegne automaticamente e passa alla modalità standby.

Disattivazione del blocco

Gli elementi di comando del piano cottura vengono sbloccati allo stesso modo (nell'ordine inverso). Accendere il piano cottura con il tasto per accendere. Appare il simbolo "L" su tutte le piastre. Toccare il tasto Protezione bambini/blocco (B) e tenerlo premuto per 3 secondi.

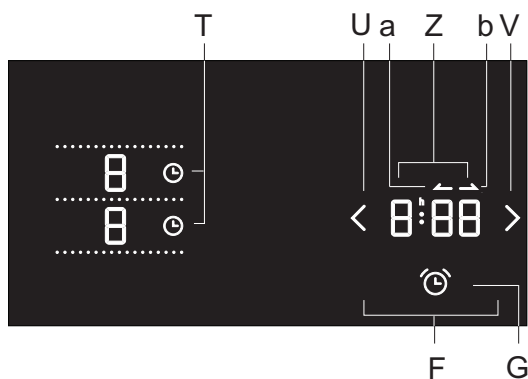
Invece di "L", appare sui display di tutte le piastre il simbolo "0". Il piano cottura è ora pronto per l'uso.

Nota: Se la funzione Protezione bambini/blocco (B) è attivata nella modalità impostazioni utente (vedere il capitolo "Impostazioni modalità utente"), il piano cottura si blocca automaticamente ogni volta che lo si spegne.



Attivare il blocco di sicurezza prima di iniziare la pulizia per evitare di accendere accidentalmente il piano cottura.

FUNZIONI ORARIE



Questa funzione consente due modalità di uso:

- Impostazione della funzione di avviso (conto alla rovescia) che è collegata all'intero piano cottura. La funzione avvisa solo con un segnale acustico che il tempo impostato è trascorso.
- Impostazione di un timer collegato alla piastra selezionata. È possibile attivare il proprio timer per ogni piastra. Allo scadere del tempo programmato, la piastra selezionata si spegne automaticamente.

1 AVVISO O CONTO ALLA ROVESCIA

Il conto alla rovescia (timer) funziona in modo indipendente e non è collegato a una piastra. Quando il conto alla rovescia (timer) è impostato, continuerà il conto alla rovescia anche dopo aver spento il piano cottura. È possibile disattivare il conto alla rovescia solo quando il piano di cottura è acceso.

Attivazione del conto alla rovescia

Il piano cottura è acceso.

- Toccare il tasto per selezionare il conto alla rovescia (G). Il tasto inizierà a lampeggiare.
- Sul display del timer appare "0:00".
- Usando i tasti (U) e (V) impostare l'ora desiderata.
Se non si imposta l'ora entro dieci secondi, il timer del conto alla rovescia si spegne automaticamente.
- Quando il timer del conto alla rovescia è attivo, il tasto per selezionare il timer del conto alla rovescia è fortemente illuminato.
- Il timer del conto alla rovescia rimane attivo anche se si spegne il piano cottura.

Disattivazione del conto alla rovescia

- Se il piano cottura è spento, toccare il tasto per accendere/spegnere per riattivarlo.
- Toccare allo stesso tempo (U) e (V) del timer/ conto alla rovescia.
Oppure:
- Toccare il tasto (U) del conto alla rovescia/timer e tenerlo premuto fino a quando appare sul display "0:00".

2 TIMER

Il timer facilita il processo di cottura impostando il tempo di funzionamento della piastra selezionata. Trascorso il tempo impostato, la piastra selezionata si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico. È possibile interrompere il segnale acustico toccando qualsiasi tasto oppure dopo 2 minuti si spegne da solo.

È possibile impostare il timer indipendentemente per tutte le piastre.

È possibile collegare il timer solo a una piastra attiva. È possibile modificare la durata dell'allarme nelle impostazioni utente con il parametro Sou. Il parametro supplementare Uo è per il volume dell'allarme.

Visione del tempo di cottura - cronometro

Il piano cottura è acceso.

- Premere il tasto per selezionare il timer della piastra attiva desiderata (T). Il tasto inizia a lampeggiare.
- Il display dell'orologio mostra il tempo trascorso dall'accensione della piastra relativa e il simbolo del conteggio (b).

Impostazione del timer

Il piano cottura è acceso.

- Premere il tasto per selezionare il timer della piastra attiva desiderata (T). Il tasto inizia a lampeggiare.
- Il display del timer mostra il tempo trascorso dall'attivazione dell'accensione della piastra "1:15" e il simbolo di somma (a).
- Premendo sul display dell'orologio (Z), impostare l'ora su "0:00" e il simbolo del conto alla rovescia. Usare i tasti (U) e (V) per impostare il tempo di funzionamento desiderato. Il tasto del timer della piastra relativa sarà fortemente illuminato.
- Se non si imposta l'ora con i tasti (U) e (V) entro 5 secondi, il timer si spegne automaticamente.
- Al posto del timer è possibile selezionare il cronometro premendo il display dell'orologio (Z) quando il tasto del timer lampeggia. Il simbolo di conto alla rovescia (a) viene sostituito dal simbolo della conta (somma) (b) che viene visualizzato sopra il display dell'orologio.



Se un timer è attivo per più piastre allo stesso tempo, sul display verrà visualizzato il tempo selezionato per ultimo. Quando il tempo scende al di sotto di un minuto, viene visualizzata quella piastra. Il minuto prima dello scadere del tempo impostato viene visualizzato in secondi.

Disattivazione del timer

- Toccare il tasto del timer per selezionare il timer o il conto alla rovescia che si desidera disattivare.
- Toccare allo stesso tempo (U) e (V) del timer/ conto alla rovescia.
Oppure:
Toccare il tasto (U) del conto alla rovescia/timer e tenerlo premuto fino a quando appare sul display "0:00".

Spegnimento del timer/conto alla rovescia

Quando il tempo impostato o il tempo di funzionamento scade si sente un allarme acustico, il tasto per la selezione del timer/conto alla rovescia della piastra corrispondente inizia a lampeggiare e sul display appare "00".

- Per disattivare l'allarme acustico toccare un tasto qualsiasi.

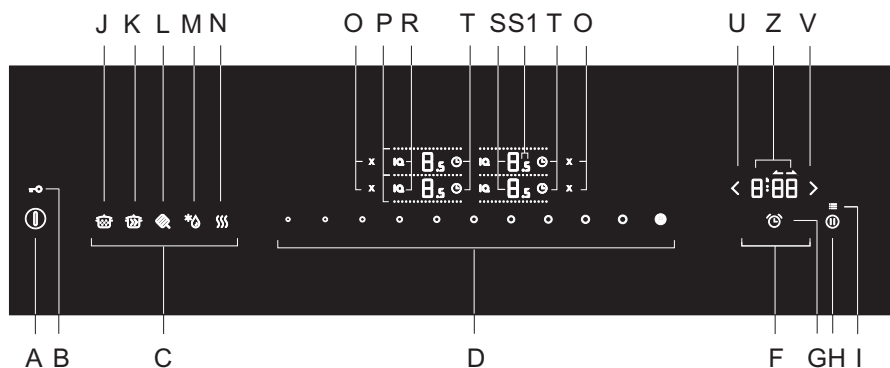
Per regolare più rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare e tenere premuto il tasto (U) o (V). Se si preme il pulsante (U) immediatamente dopo aver acceso il timer/conto alla rovescia, è possibile impostare il tempo di funzionamento desiderato, a partire da 1:00 (1 ora). Il timer ha priorità sullo spegnimento di sicurezza raggiungendo il tempo massimo consentito di funzionamento.

È possibile modificare la durata dell'allarme nelle impostazioni utente con il parametro "Sou". L'ulteriore parametro "Uol" è per il volume dell'allarme.

Nelle impostazioni dell'utente, è possibile disattivare il conteggio automatico del tempo della piastra attivata con il parametro "CLO". In questo caso, dopo aver selezionato il timer, il display mostrerà "0:00" e il cronometro verrà attivato.

PROGRAMMI PER LA COTTURA AUTOMATICA - FUNZIONE IQ

Il sistema IQcook controlla automaticamente il processo di cottura, ma non spegne automaticamente le funzioni dopo la cottura; questo bisogna farlo manualmente o bisogna impostare il TEMPO- conto alla rovescia o il contaminuti.



USO DELLE FUNZIONI

È possibile utilizzare il sistema IQcook per qualsiasi piastra toccando i tasti IQ e selezionando il programma di cottura.

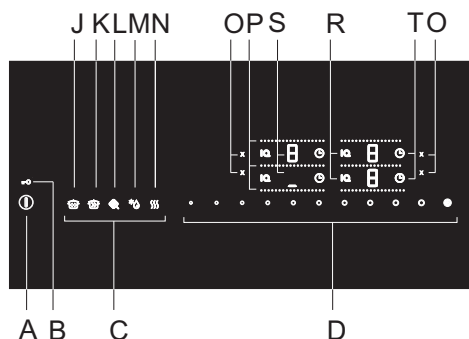
Per tutte le funzioni, tranne che per l'arrosto, usare un coperchio. Solo in questo caso si garantisce il funzionamento ottimale dei programmi.

È necessario utilizzare la stessa pentola fino alla fine del processo di cottura.

La piastra e il fondo della pentola devono essere sempre puliti e asciutti prima di iniziare.

Procedura di preparazione:

- Riempire la pentola di acqua e dell'alimento, posizionarla sul piano cottura.
Quando si cucina con l'acqua, osservare la regola che il livello dell'acqua deve essere almeno 50 mm sotto il bordo superiore della pentola.



Coprire la pentola con un coperchio.

- Toccare il tasto per accendere/spegnere il piano cottura (A). Si sente un breve segnale acustico.
- Attivare il sistema IQcook toccando il simbolo IQ della piastra selezionata. Si illuminano tutti i programmi di cottura possibili (C) e il simbolo IQ si illumina alla massima luminosità. Selezionare il programma di cottura desiderato.
- Il solo programma di cottura (L)

fornisce impostazioni supplementari che vengono visualizzate nell'area della potenza di funzionamento.

- Il programma di cottura automatico è ora attivato e la cottura inizia entro 5 secondi dopo aver premuto il tasto del programma selezionato IQ. Il simbolo IQ si illumina di più e sul display compare " _ " - inizio della cottura.
- È possibile impostare una qualsiasi delle funzioni del timer (F).



COTTURA LENTA

La funzione viene usata per i piatti che si cucinano a lungo tempo, con il riscaldamento lento e il mantenimento di una leggera bollitura.

Piatti: MINESTRE, GULASCH, STUFATI, SALSE, RISO, ...

Con il programma di Cottura lenta è possibile combinare diversi programmi assieme, ad esempio: preparare una salsa bolognese. Per prima cosa selezionare il programma di cottura con cui riscaldare l'olio e poi si aggiungere al fischio la cipolla che viene rosolata, poi aggiungere la carne, l'acqua, i pelati, le spezie, ecc. Quindi, in questa o in un'altra piastra selezionare il programma di Cottura lenta e far cuocere la salsa a temperatura bassa fino alla fine.

Il programma di Cottura lenta può essere attivato anche dopo che il contenuto è già stato portato a ebollizione con impostazione manuale. Ad esempio: si porta a ebollizione la minestra al livello manuale 9 o P, quindi si passa al programma di Cottura lenta con una ebollizione lenta.

Funzione di sicurezza del sistema IQ – smartsense

Smartsense assicura che il cibo nella padella non si bruci.

Il simbolo "b" appare sul display e il piano cottura emette un segnale acustico. Il sistema interrompe la fornitura di corrente. I simboli rimangono accesi finché l'utente non li spegne.

Nota:

Riso: pre-lavarlo in acqua. Si prega di notare che devono essere aggiunte due o tre misure di acqua per una misura di riso.

Durante il processo di funzionamento, il display mostra i segni:

La temperatura ottimale non è stata ancora raggiunta " _ ".

La temperatura ottimale è già stata raggiunta " = ".



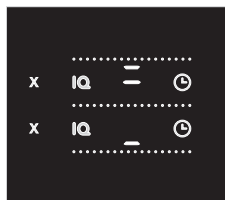
CUCINARE CON UNA MAGGIORE QUANTITÀ DI ACQUA

La funzione consente di riscaldare rapidamente l'acqua fino all'ebollizione e poi di mantenere l'ebollizione. Adatto per la preparazione di piatti a base di acqua e di piatti cotti in acqua bollente.

Piatti: VERDURE, PATATE, PASTA, ...

Nota: Le verdure, e in particolare le patate, devono essere lavate bene in acqua prima della cottura. Questo impedisce la formazione di schiuma durante il processo di cottura. Quando l'acqua viene riscaldata fino al punto di ebollizione (e il coperchio è stato messo sopra), il simbolo "=" si illumina e viene emesso un segnale acustico.

Alcuni tipi di alimenti durante la cottura possono creare della schiuma. Sollevare il coperchio e mescolare il contenuto. Utilizzare un coperchio con uno sfiato! Quando si cucina con una grande quantità di acqua, potrebbe non esserci una ebollizione visibile. Lasciare il coperchio sulla pentola fino a quando il sistema riscalda l'acqua fino a una leggera ebollizione. L'intensità del mantenimento dell'ebollizione può dipendere anche dal tipo di pentola e dal coperchio.



Durante il processo di funzionamento, il display mostra i segni:

La temperatura ottimale non è stata ancora raggiunta " _".

La temperatura ottimale è già stata raggiunta " =".



ARROSTO

Adatto per la preparazione di carne con diverse potenze di funzionamento. La carne è uniformemente cotta e rimane succosa.

La funzione di cottura è adatta per i tegami che richiedono solo una piccola quantità di olio fino a 10 mm. Quando viene raggiunta la temperatura adeguata dell'olio, sul display appare il simbolo " _", si sente un segnale acustico e si può ora aggiungere il cibo nel tegame.

Adatto per la COTTURA DI TUTTI I TIPI DI CARNE, PESCI, FRITTELLE, UOVA, VERDURE, etc.

Nota:

Frittelle - Distribuire l'olio uniformemente sulla superficie della padella e posizionarla sulla piastra. Accendere il sistema IQ. Quando il simbolo (=) appare sul display, aggiungere la pastella delle frittelle. Per ogni frittella successiva, posizionare prima la padella vuota sulla piastra con un po' di olio per circa 30 secondi, quindi aggiungere nuovamente la pastella delle frittelle.

È possibile impostare la potenza di funzionamento desiderata all'inizio, ma la si può modificare anche in un secondo momento durante il funzionamento.

Potenza d'azione:

Livello 1 = Molto bassa

Livello 2 = Basso (preimpostata)

Livello 3 = Media

Livello 4 = Alta

Per selezionare il livello di cottura, premere prima sul programma di Cottura IQ. Quindi, per alcuni secondi, tutti i possibili livelli da 1 a 4 vengono visualizzati sul display, poi ritorna al livello 2 (valore preimpostato).



La temperatura preimpostata è al livello basso.

Durante il processo di funzionamento, il display mostra i segni:

La temperatura ottimale non è stata ancora raggiunta " _".

La temperatura ottimale è già stata raggiunta " =".



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Questa funzione è adatta per scongelare tutti i tipi di alimenti surgelati.

La funzione è adatta anche per fondere il cioccolato.



MANTENIMENTO DEL CALORE DEGLI ALIMENTI

Questa funzione è adatta per tutti i tipi di alimenti che si desidera mantenere caldi.

Mantiene il cibo caldo a una temperatura di circa 70° C. È adatta anche per la preparazione del vin brulé.

Esempio:

Se si prepara il gulasch con la funzione Cottura lenta, dopo la cottura attivare questo sistema e il piatto rimarrà caldo.

Durante il processo di funzionamento, il display mostra i segni:

La temperatura ottimale non è stata ancora raggiunta " _".

La temperatura ottimale è già stata raggiunta " =".

DISATTIVAZIONE DELLA PIASTRA

La piastra si disattiva premendo il tasto corrispondente (O) che si illumina accanto alla piastra. Se tutte le piastre sono al livello 0, dopo 10 secondi l'intero piano cottura si spegne.

DISPLAY DEL CALORE RESIDUO

La piastra in vitroceramica è dotata anche di un display del calore residuo H. La piastra non si riscalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno fornito dalla pentola. Finché resta illuminato il segno H dopo aver spento la piastra, il calore residuo può essere utilizzato per mantenere la temperatura dei piatti o per fondere. Quando il simbolo H scompare, la piastra può essere ancora calda. Fare attenzione perché c'è il rischio di ustioni!

LIMITAZIONE DELLA DURATA DI FUNZIONAMENTO

Per motivi di sicurezza, il piano cottura è dotato di un limitatore di durata per ogni piastra. Il tempo di funzionamento viene determinato dall'ultimo livello impostato di cottura. Se non si cambiano i livelli di cottura per un lungo tempo, la piastra si spegne automaticamente allo scadere di un certo periodo di tempo.

Livello di cottura	1	2 2.5	3	4 4.5	5	6 6.5	7 7.5	8 8.5	9	P*				*	
Tempo massimo di funzionamento in ore	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

* Dopo 5 minuti, il livello diminuisce automaticamente a 9, poi si spegne dopo 1,5 ore

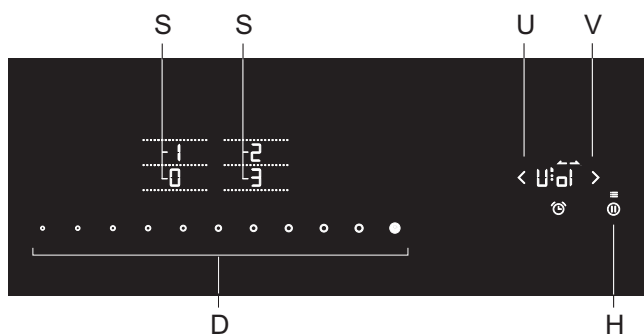
SPEGNIMENTO DELL'INTERO PIANO COTTURA

Toccando il tasto per accendere/spegnere(A), si può spegnere in qualsiasi momento l'intero piano cottura.

IMPOSTAZIONI DELL'UTENTE

IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DEI SEGNALI ACUSTICI, DELL'AUTOMAZIONE E DEL BLOCCO

È possibile modificare il volume del segnale acustico dell'apparecchio, la durata dell'allarme acustico, attivare il blocco automatico, disattivare l'attivazione automatica del timer e disattivare il rilevamento automatico della pentola. È possibile attivare il menù per le impostazioni dei parametri tenendo premuto il tasto di pausa (F) per 3 secondi quando l'apparecchio è spento. Sul display del timer appare il primo parametro "Uol" che indica il volume dei segnali acustici. Premendo il tasto per modificare il valore del timer (L) e (M), è possibile modificare i tipi di impostazione.



Uol: Volume dell'allarme e segnale acustico

Sou: durata dell'allarme

Loc: blocco automatico

Aut: rilevamento automatico della pentola

CLo: attivazione automatica del timer

P xx: potenza massima totale (impostazione possibile entro 2 minuti dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica)

Il display della potenza delle piastre mostra i valori dei parametri che possono essere selezionati. È possibile modificare il valore premendo il parametro selezionato che si illumina fortemente.

È possibile confermare e salvare tutti i parametri premendo il tasto di pausa (F) e mantenendolo premuto per 2 secondi. Quindi si sente un breve segnale acustico. Se non si desidera salvare i nuovi parametri, chiudere le impostazioni della modalità utente premendo il tasto per accendere/spegnere.

Volume dell'allarme e del segnale acustico »Uol«

È possibile impostare i seguenti valori:

0 sul display = spento (non si applica per l'allarme e il segnale acustico di errore)

1 sul display = volume minimo

2 sul display = volume medio

3 sul display = volume massimo (preimpostato)

Ad ogni modifica, viene emesso un breve segnale acustico col nuovo volume impostato.

Durata dell'allarme »Sou«

È possibile impostare i seguenti valori:

- 0** sul display = 5 secondi
- 0.5** sul display = 1/2 minuti
- 1** sul display = 1 minuto
- 2** sul display = 2 minuti (preimpostato)

Blocco automatico bambini »Loc«

Se si attiva la funzione di blocco automatico in modalità impostazioni utente, il piano cottura viene automaticamente bloccato ad ogni spegnimento.

- 0** sul display = spento (preimpostato)
- 1** sul display = acceso

Rilevazione della posizione della pentola tramite la combinazione automatica »Aut«

Se si disattiva la funzione di rilevamento automatico della pentola con collegamento automatico in modalità Impostazione utente, sarà sempre possibile utilizzare l'apparecchio manualmente (accendendo l'apparecchio non ci sarà il rilevamento automatico di 10 secondi della pentola)

- 0** sul display = spento
- 1** sul display = acceso (preimpostato)

Attivazione automatica del timer »CLO«

Se nella modalità per le impostazioni utente si disattiva la funzione di attivazione automatico del timer, l'apparecchio premendo sull'ora mostrerà 0:00 tempo e non il tempo dell'accensione della piastra.

- 0** Sul display = spento
- 1** Display = acceso (preimpostato)

Potenza massima totale »Pxx« (xx è la potenza nominale)

L'impostazione si attiva tenendo premuto per 3 secondi il tasto di pausa (F) dopo il collegamento dell'apparecchio alla corrente. Sul display del timer appare P 74 che indica la potenza totale di 7.4 kW. Premendo il tasto per modificare il valore del timer (L) e (M) si può modificare l'impostazione del limite di potenza. L'impostazione è possibile solo 2 minuti dopo che l'apparecchio è stato collegato alla rete elettrica. Per modificare questa impostazione in un secondo momento, bisogna prima scollegare per qualche secondo l'apparecchio dalla rete elettrica.

Limitazione della potenza massima dell'apparecchio

Se l'impianto elettrico della vostra casa ha un diverso limite di corrente elettrica, il consumo massimo di potenza del piano cottura può essere ridotto:

- P23** sul display = 2,3 kW = 10 A
- P28** sul display = 2,8 kW = 12 A
- P30** sul display = 3,0 kW = 13 A
- P37** sul display = 3,7 kW = 16 A
- P74** sul display = 7,4 kW = 2 x 16 A (preimpostato)

È possibile confermare e salvare le impostazioni modificate premendo il tasto di pausa (F) e tenerlo premuto per 2 secondi. Quindi viene emesso un breve segnale acustico. Se non si desidera salvare i nuovi parametri, premere il tasto per accendere/spegnere.



In caso di limitazione della potenza, le impostazioni e la potenza di cottura potrebbero essere limitate. Nell'apparecchio è installato un sistema di gestione della potenza che fa in modo che l'impatto della potenza ridotta sia ridotto al minimo.

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 sporcizia 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.

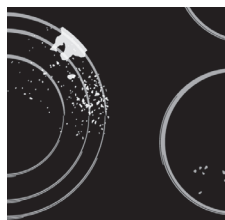


La lana di acciaio, le spugne detergenti e i polveri abrasivi possono graffiare la superficie, e possono danneggiarla anche gli spray aggressivi e detergenti liquidi non adatti.



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 sporcizia 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

Il piano cottura è dotato di sensori per la protezione contro il surriscaldamento. In questo caso le piastre o l'intero piano cottura possono essere temporaneamente disattivati automaticamente.

Errore, possibile causa, soluzione dell'errore

- Segnale acustico ininterrotto e visualizzazione di ,
 - Acqua versata sulle superfici dei sensori o oggetti posizionati sulla superficie dei sensori.
Pulire la superficie dei sensori.
- Visualizzazione di »F2«
 - Si è verificato un surriscaldamento della piastra. Attendere fino a quando il piano cottura si raffredda.
- Visualizzazione di »F«
 - Avvisa che si è verificato un malfunzionamento.



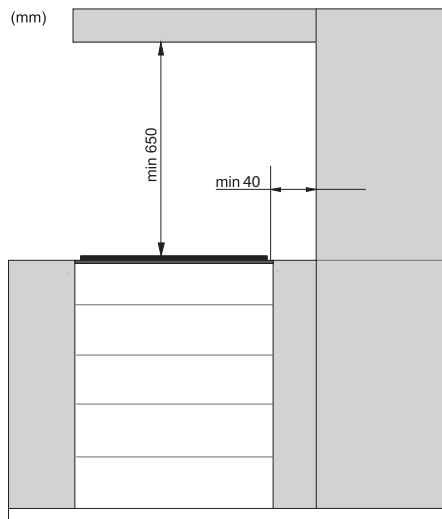
Se si verifica un malfunzionamento o se la visualizzazione di errore "F" non scompare, spegnere il piano cottura per alcuni minuti (svitare il fusibile o spegnere l'interruttore principale), quindi ricollegarlo alla rete e accendere l'interruttore principale.

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.

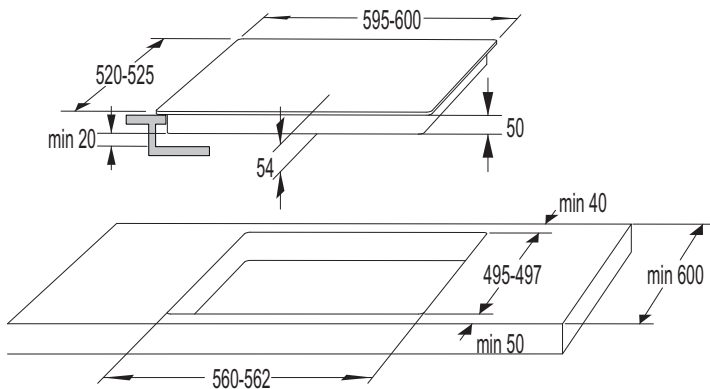


Prima di iniziare le riparazioni, l'apparecchio deve essere staccato dalla corrente (spegnendo il fusibile o rimuovendo il cavo elettrico dalla presa).

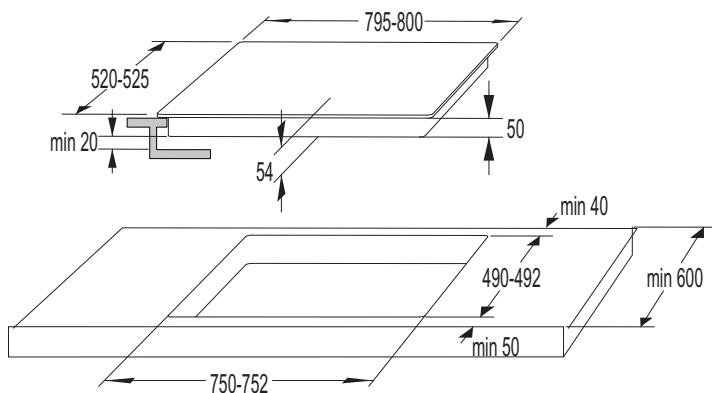
INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA



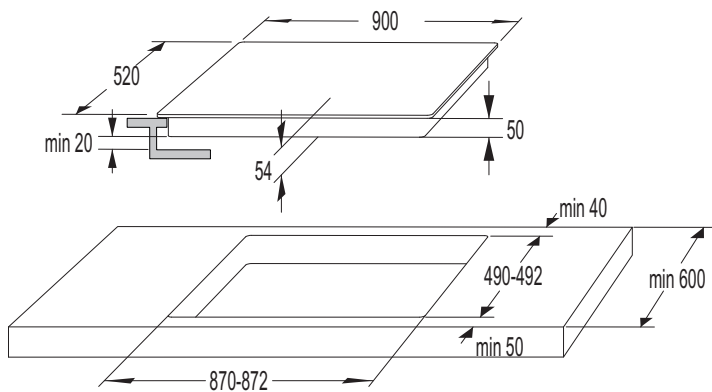
- L'uso di finiture in legno massello sui piani di lavoro dietro i piani cottura è consentito se la spaziatura minima rimane la stessa come indicata nelle immagini di installazione.



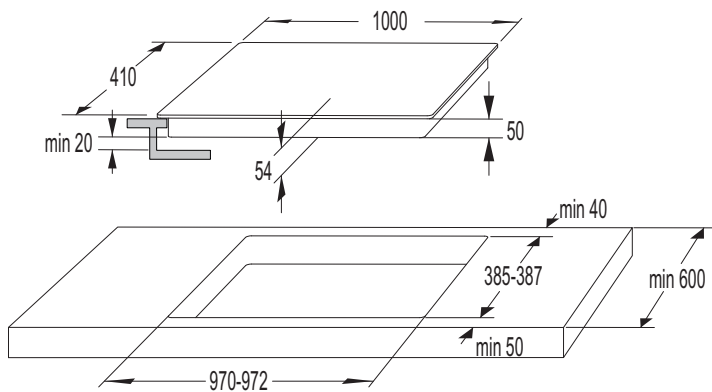
60cm



80cm



90cm



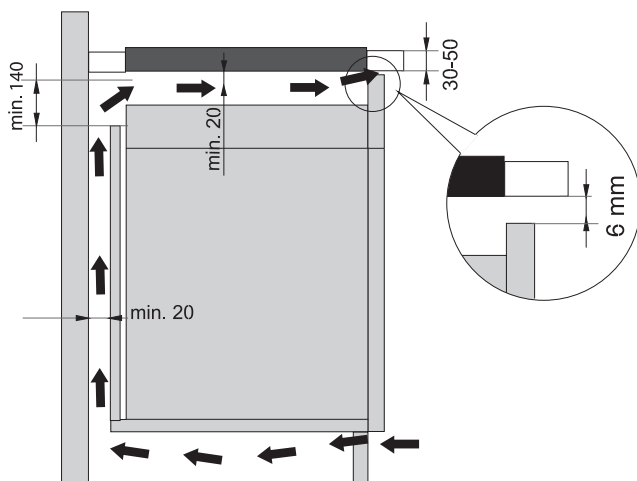
100cm

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.

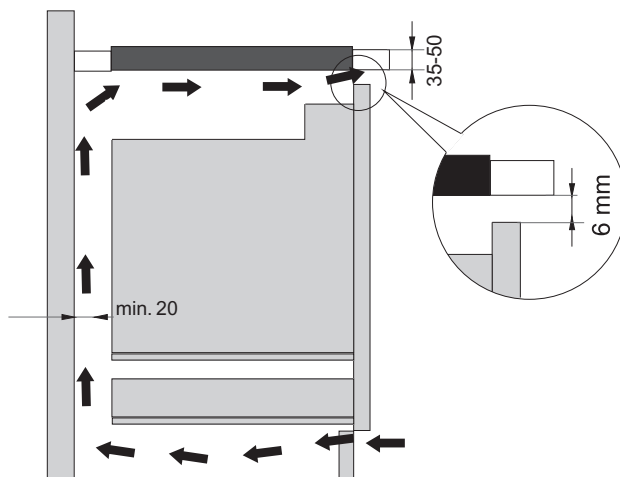
A Elemento inferiore della cucina con cassetto

- 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.



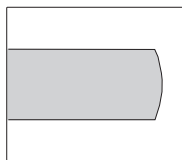
B Elemento inferiore della cucina con forno

- L'installazione del forno sotto un piano cottura a induzione è possibile per i 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 nella zona dell'apertura di installazione. Deve essere anche garantita un'apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza dell'elemento.
- In caso di installazione di altri apparecchi sotto il piano cottura a induzione, non garantiamo il corretto funzionamento dell'apparecchio.

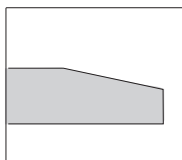


INSTALLAZIONE ALLINEATA NEL PIANO - FLUSH MOUNT

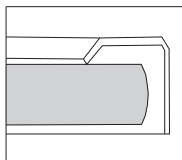
Per l'installazione allineata sono adatti gli apparecchi che non hanno bordi sfaccettati e telai ornamentali per l'installazione allineata.



bordo levigato



bordo sfaccettato



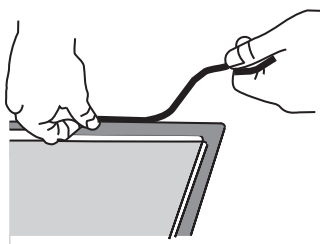
telaio decorativo

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.

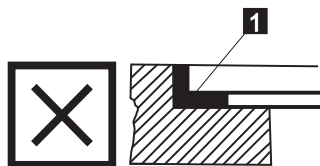
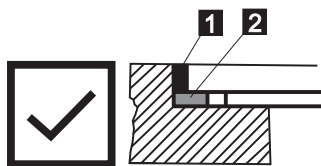
Posizionare l'apparecchio al centro dell'apertura.

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.

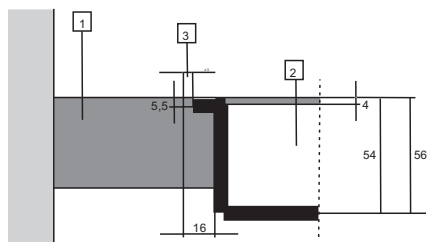


Non tentare di rimuovere l'apparecchio dalla parte superiore del piano!



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.

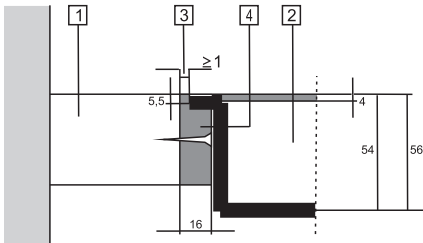
Piano in pietra naturale



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

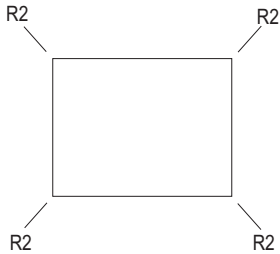


1. Piano
2. Apparecchio
3. Fessura
4. Telaio in legno di spessore 16 mm

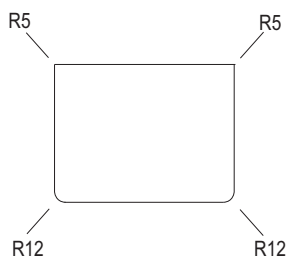
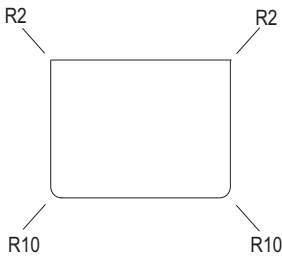
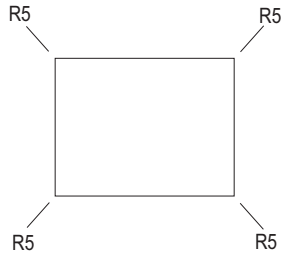
Secondo la tolleranza della lastra in vetroceramica e del taglio nel piano, si regola la dimensione della fessura (min. 2 mm). Il telaio in legno è posizionato a 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano (vedi figura).

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

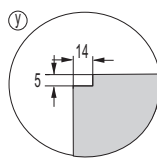
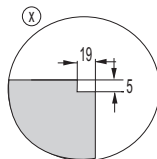
VETRO



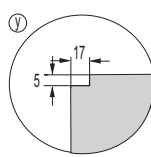
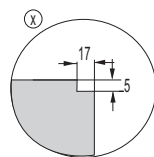
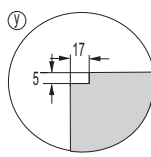
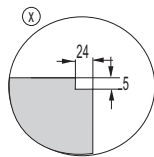
TAGLIO



(secondo il modello)



Technical drawing of a rectangular plate with dimensions and tolerances. The top view shows a plate with overall dimensions of 795 mm by 520 mm. A central rectangular area is defined by dimensions 750-752 mm and 490-492 mm. A circular feature with a diameter of 524-525 mm is located within this central area. The plate has a thickness of 50 mm. A detail view shows a cross-section of the plate with a minimum thickness of 20 mm and a fillet radius of 54 mm. The bottom view shows the plate with a thickness of 600 mm and a minimum width of 50 mm. The plate is labeled with 'R' and 'V'.



45

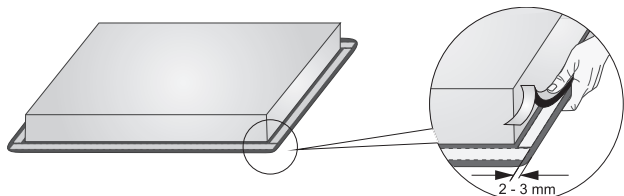
POSIZIONAMENTO DELLA GUARNIZIONE IN POLIURETANO ESPANSO



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 vitroceramica, 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.

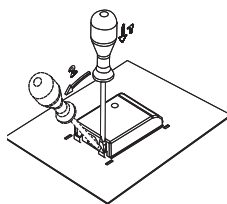
COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

- 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:

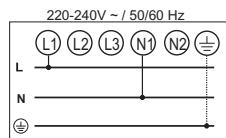
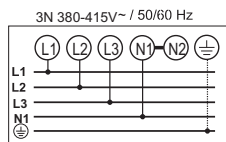
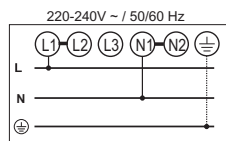
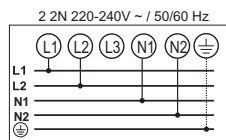
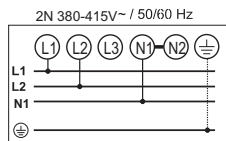


I ponti di collegamento sono posizionati nel posto dedicato del morsetto.

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.
- Il diametro esterno del cavo deve essere almeno di 8,00 millimetri.



Collegamento normale:

- 2 fasi, 1 conduttore neutrale (« 1N, 380-415 V- / 50/60 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 neutri (2 2N, 380-415 v / 50/60 Hz):
 - ▷ La tensione tra le fasi e i conduttori neutri 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.

Collegamento speciale:

- Connessione monofase (1 1N, 220-240 v - / 50/60 Hz):
 - ▷ 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.

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.

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 elettriche 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.

