Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Electroline IHES4S6 o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cucine e Piani cottura

trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Electroline IHES4S6 o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cucine e Piani cottura

22
PAP

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

electroline

PIANO A INDUZIONE

IHES4S6

1 SICUREZZA 5

1.1 PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO 5
1.2 USO PREVISTO 5
1.3 CONTROINDICAZIONI D'USO 6
1.4 LISTA DEI PERICOLI 8
1.5 FOLGORAZIONE 9
1.6 RISCHI PER LA SALUTE 10
1.7 RISCHIO DOVUTO A SUPERFICI ROVENTI 10
1.8 PERICOLO DI FERITE DA TAGLIO 11
1.9 ISTRUZIONI IMPORTANTI AI FINI DELLA SICUREZZA 11

2 INFORMAZIONI GENERALI 14

2.1 IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE 15
2.2 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA 16
2.3 CARTOLINA DI GARANZIA 16
2.4 MODALITÀ DI CONSULTAZIONE 17

3 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 18

3.1 VISTA DALL'ALTO 18
3.2 PANNELLO DI CONTROLLO 18
3.3 TEORIA DI FUNZIONAMENTO 19
3.4 PRIMA DI USARE IL NUOVO PIANO A INDUZIONE 19
3.5 SPECIFICHE TECNICHE 19

4 FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO 20

4.1 COMANDI TOUCH 20
4.2 SCELTA CORRETTA DEGLI UTENSILI DA COTTURA 20
4.3 MODALITÀ D'USO 22
4.3.1 INIZIO COTTURA 22
4.3.2 FINE COTTURA 23
4.3.3 USO DELLA FUNZIONE BOOST 23
4.3.4 BLOCCO DEI TASTI 24

4.3.5 COMANDO TIMER.....25
4.3.6 TEMPI DI FUNZIONAMENTO PREDEFINITI.....28
4.4 FUNZIONE DI RISPARMIO ENERGETICO 28
5 LINEE GUIDA PER LA COTTURA 31
5.1 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA.....31
5.1.1 SOBBOLLIRE, COTTURA DEL RISO 31
5.1.2 COTTURA DELLE BISTECCHE.....31
5.1.3 PER FRIGGERE AL SALTO.....32
5.2 RILEVAMENTO DI PICCOLI OGGETTI.....32
6 IMPOSTAZIONI DI CALORE 33
7 CURA E PULIZIA 34
8 CONSIGLI E SUGGERIMENTI 35
9 SEGNALI DI GUASTO E ISPEZIONE 37
9.1 GUASTO SPECIFICO & SOLUZIONE.....38
10 INSTALLAZIONE 40
10.1 SCELTA DELLE ATTREZZATURE DI INSTALLAZIONE.....40
10.2 PRIMA DI INSTALLARE IL PIANO, ASSICURARSI CHE.....42
10.3 DOPO AVER INSTALLATO IL PIANO, ASSICURARSI CHE 42
10.4 PRIMA DI COLLOCARE LE STAFFE DI FISSAGGIO.....43
10.5 REGOLAZIONE DELLA POSIZIONE DELLE STAFFE.....43
10.6 PRECAUZIONI.....43
10.7 COLLEGARE IL PIANO ALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA 44
11 AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO 46

1 SICUREZZA

1.1 PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO

Gentile cliente,

questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del medesimo. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo libretto di istruzioni: contiene informazioni importanti sul montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni all'apparecchio.

NOTA BENE

Il presente manuale operativo è redatto per diversi modelli, pertanto non tutte le funzioni e caratteristiche riportate sono necessariamente riferibili al Vostro modello. Per questo motivo le immagini, schemi e disegni riportati possono non essere esplicitamente riferiti al Vostro prodotto, ma le indicazioni rimangono altresì valide.
Le indicazioni contrassegnate con (*) sono opzionali o inclusi solo in alcuni specifici modelli.

1.2 USO PREVISTO

Qualsiasi impiego non conforme alle indicazioni nel presente manuale è da considerarsi improprio e pericoloso. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti da utilizzo improprio e/o irragionevole.

ATTENZIONE

Il Costruttore declina ogni responsabilità per incidenti a persone o cose derivanti dall'inosservanza delle disposizioni ed istruzioni elencate nel presente manuale e dall'inosservanza delle norme di sicurezza e prevenzione infortuni vigenti nei vari paesi.

1.3 CONTROINDICAZIONI D'USO

ATTENZIONE

Non collocare mai alcun materiale o prodotto combustibile su questo elettrodomestico.

ATTENZIONE

Rendere disponibili le presenti informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbero comportare una riduzione dei costi di installazione.

ATTENZIONE

Onde evitare di correre pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle presenti istruzioni per l'installazione.

ATTENZIONE

Questo elettrodomestico deve essere installato e collegato alla messa terra in modo corretto da una persona adeguatamente qualificata.

ATTENZIONE

Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito che incorpori un sezionatore che fornisca un completo scollegamento dall'alimentazione elettrica.

ATTENZIONE

Un'errata installazione dell'elettrodomestico potrebbe rendere nullo ogni diritto di garanzia o richiesta di risarcimento.

ATTENZIONE

L'apparecchio non è pensato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza e che impartisca loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

ATTENZIONE

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali ovvero prive di esperienza e conoscenza purché sorvegliate o sia stati istruiti all'utilizzo dell'elettrodomestico in modo sicuro e comprendano i pericoli implicati.

ATTENZIONE

I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

ATTENZIONE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo incaricato per l'assistenza o da persone parimenti qualificate onde evitare di correre pericoli.

ATTENZIONE

Per le superfici dei piani di cottura in vetroceramica o materiale analogo che proteggono parti sotto tensione, se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di folgorazione

ATTENZIONE

Non si devono collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura in quanto possono arroventarsi.

ATTENZIONE

Non utilizzare una pulitore a vapore per pulire il piano di cottura.

ATTENZIONE

L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato

ATTENZIONE

Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Una cottura breve deve essere sorvegliata continuamente.

ATTENZIONE

Il processo di cottura di alimenti con grasso oppure olio può essere pericolosa e provocare incendi. Tenere la cottura monitorata. Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e poi coprire la fiamma, per esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

ATTENZIONE

Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole

ATTENZIONE

Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

1.4 LISTA DEI PERICOLI

PERICOLO

PERICOLO DI INCENDIO
Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

PERICOLO

PERICOLO DI FERITE DA TAGLIO
Fare attenzione - i bordi del pannello sono affilati.

PERICOLO

PERICOLO DI FERITE DA TAGLIO
Non prestare attenzione potrebbe causare ferite e tagli.

1.5 FOLGORAZIONE

PERICOLO

Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica di rete prima di eseguire qualsiasi lavoro o intervento di manutenzione su di esso.

PERICOLO

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.

PERICOLO

Qualsiasi modifica all'impianto elettrico deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato.

ATTENZIONE

La mancata osservanza di questa raccomandazione può essere causa di folgorazione con esito anche fatale.

PERICOLO

Non utilizzare un piano di cottura spezzato o incrinato. Se la superficie del piano di cottura dovesse spezzarsi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'elettrodomestico scollegando l'alimentazione di rete (mediante l'interruttore sulla parete) e contattare un tecnico qualificato.

PERICOLO

Spegnere il piano di cottura mediante l'interruttore sulla parete prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.

ATTENZIONE

La mancata osservanza di questa raccomandazione potrebbe causare scosse elettriche o morte.

1.6 RISCHI PER LA SALUTE

ATTENZIONE

Questo elettrodomestico è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza elettromagnetica.

ATTENZIONE

Tuttavia, persone dotate di pacemakers cardiaci o altri ausili protesici di tipo elettrico (come i microinfusori per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'ausilio protesico prima di utilizzare questo elettrodomestico per accertarsi che il funzionamento dei loro ausili protesici non venga compromesso dal campo elettromagnetico.

ATTENZIONE

La mancata osservanza di questa raccomandazione potrebbe provocare la morte.

1.7 RISCHIO DOVUTO A SUPERFICI ROVENTI

ATTENZIONE

Durante l'uso, le parti accessibili di questo elettrodomestico si scaldano e potrebbero provocare ustioni.

ATTENZIONE

Evitare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto diverso dagli utensili da cucina idonei vengano a contatto con il vetro di induzione finché la superficie non si raffredda.

ATTENZIONE

Tenere lontani i bambini.

ATTENZIONE

I manici dei tegami potrebbero scaldarsi. Controllare che i manici dei tegami non sporgano su altre zone di cottura attive. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE

La mancata osservanza di questa raccomandazione potrebbe causare ustioni e scottature.

1.8 PERICOLO DI FERITE DA TAGLIO

PERICOLO

Quando il coperchio di sicurezza viene rimosso, alcune parti affilate e taglienti vengono esposte. Usare con estrema cautela e tenere sempre fuori dalla portata dei bambini.

PERICOLO

La mancata cautela può essere causa di lesioni o ferite da taglio.

1.9 ISTRUZIONI IMPORTANTI AI FINI DELLA SICUREZZA

ATTENZIONE

Non lasciare mai il prodotto incustodito mentre è in funzione. I liquidi in ebollizione provocano fumo e traboccamenti che potrebbero essere causa di un incendio.

ATTENZIONE

Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o di deposito.

ATTENZIONE

Non lasciare mai nessun oggetto o utensile sull'elettrodomestico.

ATTENZIONE

Non collocare mai né lasciare alcun oggetto magnetizzabile (per esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivo elettronico (per esempio computer, lettori MP3) accanto all'elettrodomestico, in quanto può risentire negativamente del campo elettromagnetico da esso prodotto.

ATTENZIONE

Non utilizzare mai l'elettrodomestico per mantenere calda o riscaldare una stanza.

ATTENZIONE

Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (cioè servendosi dei comandi sensibili al tatto). Non affidarsi alla funzione di rilevamento tegame per spegnere le zone di cottura quando si tolgono i tegami.

ATTENZIONE

Non permettere ai bambini di giocare con l'elettrodomestico o di sedere, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.

ATTENZIONE

Non conservare oggetti di interesse per i bambini nei pensili sovrastanti l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicassero salendo sul piano di cottura potrebbero subire gravi lesioni.

ATTENZIONE

Non lasciare bambini da soli o privi di sorveglianza nella zona in cui si utilizza l'elettrodomestico.

ATTENZIONE

I bambini o le persone affette da una disabilità che ne limita la capacità di utilizzare l'elettrodomestico dovrebbero essere istruiti a utilizzarlo da una persona responsabile e competente. L'istruttore deve essere certo che sono in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza alcun pericolo per loro stessi e per i dintorni.

ATTENZIONE

Non riparare né sostituire alcun particolare dell'elettrodomestico a meno che non sia espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di tipo tecnico devono essere effettuati da un tecnico qualificato.

ATTENZIONE

Non appoggiare né lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.

ATTENZIONE

Non salire sul piano di cottura.

ATTENZIONE

Non utilizzare tegami con bordi frastagliati né trascinare tegami lungo la superficie del vetro di induzione onde evitare di graffiare il vetro.

ATTENZIONE

Non utilizzare abrasivi o qualsiasi altro detergente aggressivo per pulire il piano di cottura, onde evitare di graffiare il vetro di induzione.

ATTENZIONE

Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambiante domestico o per impieghi analoghi come: - cucina per il personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro; - fattorie; - clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti tipo bed & breakfast.

ATTENZIONE

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi che si riscaldano.

ATTENZIONE

I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sorvegliati continuamente.

2 INFORMAZIONI GENERALI

Il manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante ed essenziale della macchina e deve essere consegnato all'utilizzatore. È importante che sia ben custodito e consultato attentamente in quanto riporta specifiche sul funzionamento, la manutenzione e la sicurezza della macchina e delle persone e/o cose che entrano a contatto con la stessa.

In caso di dubbi o incertezze sulle indicazioni fornite nel manuale rivolgersi al Costruttore.

È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extra contrattuale del Costruttore per danni causati da errori nell'uso e nell'installazione della macchina, o comunque da inosservanza delle istruzioni date dal Costruttore stesso.

IMPORTANTE

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare il prodotto e la relativa documentazione tecnica senza incorrere in alcun obbligo nei confronti di terzi e, non si assume la responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto del presente manuale.
La presente stesura del manuale per l'uso e la manutenzione, descrive le caratteristiche relative alla macchina di serie alla data in cui questa pubblicazione viene licenziata per la stampa.

2.1 IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE

Unieuro S.p.a.
Via Piero Maroncelli 10, 47121 Forlì (FC)

Il Costruttore è a disposizione per qualunque problema tecnico e per la richiesta di parti di ricambio.

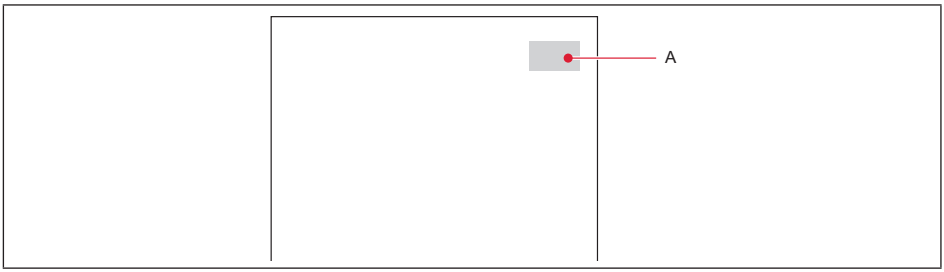
Per la sostituzione di parti della macchina si raccomanda l'utilizzo di ricambi originali; il Costruttore declina ogni responsabilità riguardo eventuali peggioramenti delle prestazioni della macchina o per danni procurati ad essa dovuti all'uso di pezzi non originali.

IMPORTANTE

Il presente manuale si riferisce alla versione standard della macchina. Macchine diverse dallo standard potrebbero avere piccole differenze non descritte nel presente manuale.
Rivolgersi al Costruttore in caso di dubbi.

2.2 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Accertatevi che la macchina consegnatavi sia dotata della targhetta di identificazione (targhetta CE) come indicato in figura (A):



Essa contiene il modello, il numero di serie e tutti i dati tecnici della macchina.

IMPORTANTE

Le informazioni per reperire il modello nella banca dati dei prodotti, secondo quanto definito dai regolamenti vigenti, sono riportate sulla scheda prodotto e/o sull'etichetta energetica dell'apparecchio.

2.3 CARTOLINA DI GARANZIA

Accertatevi sempre che insieme alla macchina sia allegata anche la cartolina di garanzia.

Essa contiene informazioni importanti riguardo all'apparecchio acquistato:

- accesso ai servizi professionali di riparazione;
- informazioni per l'ordinazione di parti di ricambio;
- la durata del periodo di garanzia;
- periodo minimo durante il quale le parti di ricambio necessarie per la riparazione dell'apparecchio sono disponibili.

2.4 MODALITÀ DI CONSULTAZIONE

Per una migliore comprensione delle informazioni fornite in questo manuale, le avvertenze o le istruzioni considerate critiche o pericolose sono evidenziate con la seguente simbologia:

PERICOLO

Indica un'informazione o messaggio che, se non strettamente osservato, può mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza degli operatori.

ATTENZIONE

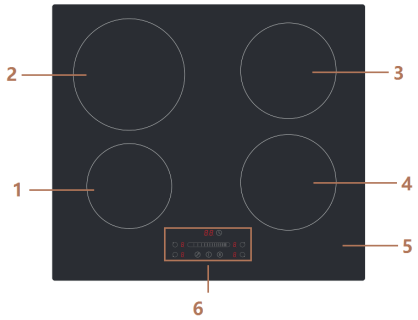
Indica una informazione o precauzione che occorre osservare per evitare operazioni che possano danneggiare l'attrezzatura o la macchina operatrice.

IMPORTANTE

Indica un'informazione importante che occorre osservare per evitare operazioni che possano danneggiare l'attrezzatura o la macchina operatrice, o comunque parte del testo che si vuole mettere in evidenza.

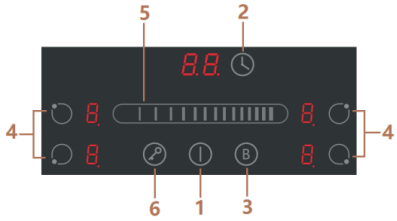
3 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 VISTA DALL'ALTO



1) Zona da massimo 1400/1500W
2) Zona da massimo 2400/2600W
3) Zona da massimo 1800/2000W
4) Zona da massimo 1800/2000W
5) Piano in vetroceramica
6) Pannello di controllo

3.2 PANNELLO DI CONTROLLO



1) Interruttore ON/OFF
2) Comando Timer
3) Boost
4) Comandi di selezione delle zone di riscaldamento
5) Tasti regolazione Potenza/Timer
6) Comando di blocco

3.3 TEORIA DI FUNZIONAMENTO

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa rovente solo perché la pentola lo riscalda

3.4 PRIMA DI USARE IL NUOVO PIANO A INDUZIONE

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "**Avvertenze generali di sicurezza**".
- Togliere ogni eventuale pellicola protettiva che potrebbe ancora rivestire il tuo piano a induzione

3.5 SPECIFICHE TECNICHE

Piano di cottura	IHES4S6
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni del prodotto LxPxH (mm)	590x520x62
Dimensioni del foro di incasso A×B (mm)	560x490

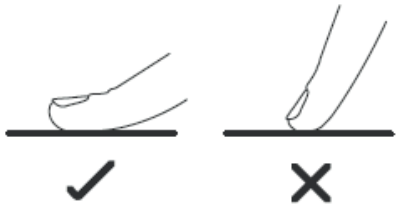
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, specifiche e design potrebbero essere modificati senza alcun preavviso.

4 FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

4.1 COMANDI TOUCH

- I comandi sono sensibili al tatto, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Utilizzare l'intera falange del dito e non solo la punta.
- Verrà emessa una segnalazione acustica ad ogni tocco registrato.

Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da nessun oggetto (ad es. da un utensile o da un panno). Anche una minima traccia di acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.



4.2 SCELTA CORRETTA DEGLI UTENSILI DA COTTURA

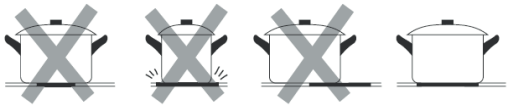
ATTENZIONE

- Usare solo pentole con la base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Puoi verificare se le tue pentole sono adatte eseguendo un test del magnete. Muovi una calamita verso la base della pentola. Se ne è attratta, la padella è adatta all'induzione.
- Se non si ha a disposizione una calamita:
  1. Mettere dell'acqua nella pentola che si desidera testare.
  2. Se ⏚ non lampeggia sul display e l'acqua bolle, la pentola è adatta.
- Non sono adatte pentole realizzate con i seguenti materiali: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

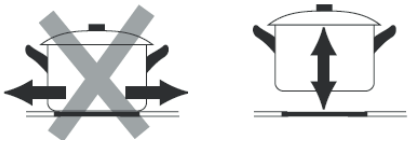
Non utilizzare pentole e tegami con bordi seghettati o il fondo curvo.

Accertarsi che il fondo della pentola sia liscio, aderente al vetro e di dimensione pari a quella della zona di cottura. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia verrà utilizzata al massimo della sua efficienza. Se si usa una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe risultare inferiore alle aspettative. Pentole più piccole di 140 mm potrebbero non venire riconosciute dal piano.

Centrare sempre il tegame sulla zona di cottura.



Togliere sempre i tegami dal piano di cottura a induzione sollevandoli: non farli scivolare, in quanto potrebbero graffiare il vetro.



4.3 MODALITÀ D'USO

4.3.1 INIZIO COTTURA

Toccare il commando ON/OFF. Dopo l'accensione, la spia emetterà un segnale acustico, tutte le spie luminose mostreranno "–" o "– –", indicando che il piano di cottura a induzione è entrato nello stato corrispondente alla modalità di stand-by.	
Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	
Toccare il tasto per la selezione della zona di cottura e la spia di fianco al tasto comincerà a lampeggiare.	
Selezionare la potenza di cottura facendo scivolare il dito sul comando a cursore. - Se non si sceglie una potenza di cottura entro 1 minuto, il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Occorrerà iniziare nuovamente tornando al passaggio 1. - È possibile modificare la potenza di cottura in qualsiasi momento.	

SE SUL DISPLAY LAMPEGGIANO ALTERNATIVAMENTE U E LA POTENZA IMPOSTATA:

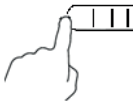
Significa che:

- la pentola non è stata collocata sulla corretta zona di cottura, oppure
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non correttamente centrata sulla zona di cottura.

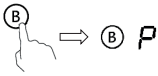
Non si verifica alcun riscaldamento a meno che non sia presente una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display U si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non verrà collocata una pentola adatta.

4.3.2 FINE COTTURA

Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.	
Spegnere la zona scorrendo in basso fino al valore “ | ”. Assicurarsi che sul display appaia “0”.	
Spegnere l’intero piano di cottura toccando il comando ON/OFF.	
⚠ Attenzione alle superfici molto calde Il simbolo “H” indicherà quale zona di cottura è rovente al tatto. Il segnale scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Tale indicazione può essere utilizzata anche come una funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altri tegami: basta utilizzare il fornello ancora caldo.	

4.3.3 USO DELLA FUNZIONE BOOST

Attivare la funzione di potenziamento	
Toccare il tasto di selezione della zona di cottura.	
Toccare il tasto boost “ Ⓑ ”, l’indicatore di zona mostrerà “p” e la potenza raggiungerà il Massimo.	

Annullare la funzione boost	
Toccare il tasto di selezione della zona di cottura in cui si desidera annullare la funzione boost.	
Toccare il tasto " Ⓑ " per annullare la funzione boost. Successivamente, la zona di cottura tornerà alla sua impostazione originaria.	

- La funzione è disponibile in tutte le zone di cottura
- La zona di cottura torna alle impostazioni originarie dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originaria era 0, tornerà a 9 dopo 5 minuti.

4.3.4 BLOCCO DEI TASTI

- È possibile bloccare i tasti per impedire l'uso non intenzionale (ad es. l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando la tastiera del pannello è bloccata, tutti i tasti sono disabilitati, ad eccezione del tasto ON/OFF.

Per bloccare i tasti	
Agire sul comando di bloccaggio	L'indicatore del timer visualizzerà " Lo "
Per sbloccare i tasti	
Toccare e tenere premuto sul tasto di blocco per un po'.	

ATTENZIONE

⚠ Quando il piano di cottura è in modalità di blocco e tutti i tasti sono disabilitati eccetto ON/OFF è sempre possibile spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFF in caso di emergenza, ma si deve prima sbloccare il piano a induzione per effettuare l'operazione successiva.

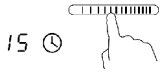
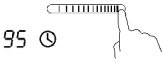
4.3.5 COMANDO TIMER

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come contaminuti. In tal caso, nessuna zona di cottura si spegnerà finché il timer non raggiungerà il tempo impostato.
- È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo impostabile sul timer è di 99 min.

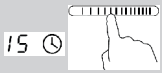
a) Usare il timer come contaminuti

Se non si è selezionata nessuna zona di cottura

Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. **Nota**: è possibile utilizzare il contaminuti, ma almeno una zona di cottura deve essere attiva.	
Toccare il tasto del timer, nel display del timer apparirà “10” quando viene toccato e lo “0” lampeggia.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore. (ad es.5)	
Toccare di nuovo il tasto del timer, l’ “1” inizierà a lampeggiare.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore (ad es. 9), ora il timer è impostato su 95 minuti.	
Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il suo conteggio alla rovescia. Il display visualizzerà il tempo residuo.	
Il segnale sonoro funzionerà per 30 secondi e sull’indicatore del timer apparirà “- -” quando il tempo impostato giungerà al termine.	- -

b) Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura

Impostare una zona

Toccare il tasto di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer.	
In breve tempo, toccare il tasto del timer, nel display del timer apparirà “10” quando viene toccato e lo “0” lampeggia.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore. (ad es. 5)	
Toccare di nuovo il tasto del timer, l’ “1” lampeggerà.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore (ad es. 9), ora il timer è impostato su 95 minuti.	
Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display apparirà il tempo rimanente. **NOTA**: Il punto rosso accanto all’indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è selezionata.	
Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.	

ATTENZIONE

Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

ATTENZIONE

Le immagini mostrate sopra sono solo di riferimento e il prodotto finale prevarrà.

Impostare più zone

I passi per impostare più zone contemporaneamente sono simili a quelli per l'impostazione di una sola zona.

Quando si impostano più zone contemporaneamente, i punti decimali delle zone interessate sono accesi. Il display del timer mostrerà i minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggerà.

3	(impostato a 15 minuti)	15
6	(impostato a 45 minuti)	

Quando il timer raggiunge il tempo impostato, la zona corrispondente si spegne. A quel punto il timer mostrerà il tempo di un'altra zona e il punto della zona corrispondente lampeggerà.

30	6	(impostato a 30 minuti)

Toccando il tasto di selezione della zona, il tempo corrispondente appare nell'indicatore del timer.

C) Annullare il timer

Toccando il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera per annullare il timer.	6
Toccando il tasto del timer, l'indicatore lampeggerà. Tocca il comando a cursore per impostare il timer sullo "00", il timer è annullato.	30

4.3.6 TEMPI DI FUNZIONAMENTO PREDEFINITI

L'autospegnimento è una protezione di sicurezza del tuo piano a induzione. Si spegne automaticamente anche se ci si dimentica di spegnere il fornello. I tempi di funzionamento di default per i diversi livelli di potenza sono indicati nella seguente tabella:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene tolta dal fornello, il piano può smettere di scaldare immediatamente.

Il piano si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

PERICOLO

Le persone portatrici di pacemaker cardiaco dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

4.4 IMPOSTAZIONE LIVELLI DI POTENZA

Questa funzionalità permette di impostare il valore massimo di potenza del vostro prodotto.

IMPORTANTE

Il prodotto esce dalla fabbrica impostato alla potenza massima di 7,4 kW, ma può essere regolato ai seguenti livelli di potenza: 6,5 kW, 5,5 kW, 4,5 kW, 3,5 kW, 2,5 kW.

ATTENZIONE

Tutte le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale tecnico qualificato.

La procedura seguente consente di regolare la potenza massima da 7,4 kW a 2,5 kW.

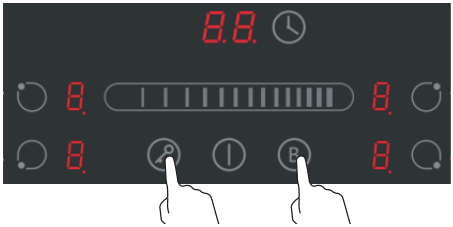
1) Prima di procedere spegnere tutte le piastre.
2) Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
3) Ricollegare il prodotto alla rete elettrica.

4) Entro 5 secondi, premere contemporaneamente il pulsante “Boost” posizionato sul lato destro e il pulsante “Lock”.

IMPORTANTE

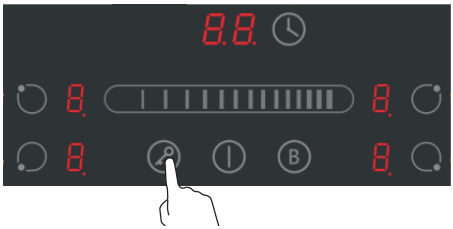
Le seguenti operazioni devono essere eseguite entro 15 secondi.

Il simbolo “S” verrà visualizzato nella zona #1.



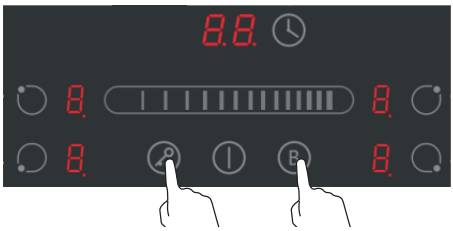
Premere il pulsante “Lock”

Il simbolo “S” verrà visualizzato nella zona #1 e il simbolo “E” verrà visualizzato nella zona #2



Premere contemporaneamente i pulsanti “Boost” e “Lock” ancora una volta.

Il simbolo “S” verrà visualizzato nella zona #1, il simbolo “E” verrà visualizzato nella zona #2 e il simbolo “t” verrà visualizzato nella zona #3. Allo stesso tempo, la modalità di potenza massima corrente (7.4) verrà visualizzata nell’indicatore del timer.



Per passare ad un altro livello di potenza

Premere brevemenete il pulsante “Boost”.

Ci sono 6 livelli di potenza, dal 7.4 al 2.5. L’indicatore del timer mostrerà uno di questi.

“7.4” la potenza massima è 7.4 kW

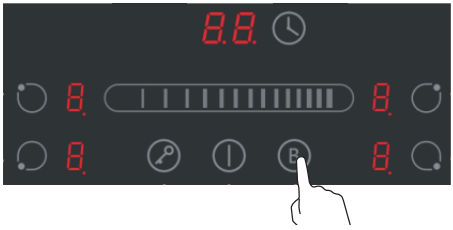
“6.5” la potenza massima è 6.5 kW

“5.5” la potenza massima è 5.5 kW

“4.5” la potenza massima è 4.5 kW

“3.5” la potenza massima è 3.5 kW

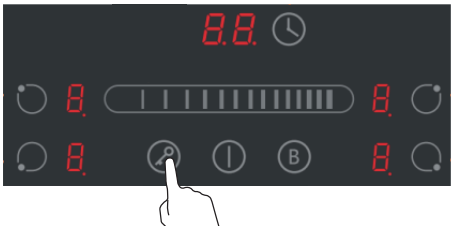
“2.5” la potenza massima è 2.5 kW



Conferma della potenza massima

Dopo aver selezionato la modalità di impostazione della potenza desiderata, premere il pulsante “Lock”.

Quando l’indicatore del timer smette di lampeggiare, la potenza massima è impostata correttamente.



Uscire dall’impostazione della potenza massima

Dopo aver impostato la potenza desiderata, assicurarsi di scollegare l’alimentazione e collegarla nuovamente.

Successivamente, il piano di cottura a induzione si spegnerà.

5 LINEE GUIDA PER LA COTTURA

PERICOLO

Fare attenzione quando si frigge, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Power Boost (potenziatore). A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e ciò costituisce un grave pericolo di incendio.

5.1 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Quando la pietanza giunge a ebollizione, diminuire l'impostazione della temperatura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e permette di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per abbreviare i tempi di cottura.
- Avviare la cottura con una potenza di cottura elevata e ridurre l'impostazione quando la pietanza si è riscaldata completamente.

5.1.1 SOBBOLLIRE, COTTURA DEL RISO

- Il sobbollimento si verifica al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 ˚C, quando le bolle d'aria si sollevano e giungono alla superficie del liquido di cottura solo saltuariamente. È indispensabile per ottenere zuppe squisite e teneri stufati perché si arricchiscono i sapori senza scuocere la pietanza. Anche le salse a base di uova e addensate con farina si dovrebbero cuocere al di sotto del punto di ebollizione.
- Per alcune attività, compresa la cottura del riso con il metodo ad assorbimento, può essere necessaria un'impostazione superiore a quella minima per garantire che la pietanza sia cotta a dovere nel tempo raccomandato.

5.1.2 COTTURA DELLE BISTECCHE

Per cuocere delle bistecche succulente e saporite:

1) Lasciare che la carne si porti a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2) Scaldare una padella con il fondo pesante.
3) Spennellare d'olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi posare la carne sulla padella.

4) Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi possono variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per saggiarne il grado di cottura: più risulterà soda, più sarà “cotta puntino”.
5) Lasciare riposare la bistecca in un piatto tiepido per alcuni minuti per permettere che si rilassi e diventi tenera prima di servire.

5.1.3 PER FRIGGERE AL SALTO

1) Scegliere una wok a fondo piatto o una padella di grandi dimensioni.
2) Preparare tutti gli ingredienti e l’apparecchiatura. La frittura al salto deve essere rapida. Se si cuociono grandi quantità, cuocere la pietanza a più riprese.
3) Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4) Cuocere prima la carne, riporla da parte e mantenerla tiepida.
5) Saltare in olio bollente le verdure. Quando solo calde ma ancora croccanti, portare la zona di cottura a un’impostazione inferiore, rimettere la carne nella padella e aggiungere la propri salsa.
6) Rimescolare gli ingredienti delicatamente per accertarsi che si scaldino completamente.
7) Servire immediatamente.

5.2 RILEVAMENTO DI PICCOLI OGGETTI

Quando vengono lasciati sul piano pentole di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad es. in alluminio) o altri piccolo oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano automaticamente va in standby in 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere per almeno 1 minuto sul piano di cottura a induzione.

6 IMPOSTAZIONI DI CALORE

Le impostazioni sottostanti sono riportate a titolo solamente orientativo.

L'impostazione esatta dipenderà da vari fattori, comprese le pentole e i tegami utilizzati e la quantità di alimenti da cuocere. Provate le diverse impostazioni fino a trovare quelle che piùvi soddisfano.

Impostazione di calore	Idoneità
1 - 2	lieve riscaldamento per piccole quantità di cibo
	fusione di cioccolato, burro e alimenti che si bruciano rapidamente
	lieve sobbollimento
	riscaldamento lento
3 - 4	riscaldamento di cibi già cotti
	sobbollimento rapido
	cottura del riso
5 - 6	frittelle
7 - 8	rosolatura in padella
	cottura della pasta
9	frittura al salto
	cottura a fuoco vivo
	zuppa bollente
	bollitura dell'acqua

7 CURA E PULIZIA

Che cosa?	In che modo?	Importante!
Macchie quotidiane sul vetro (impronte digitali, tracce, macchie lasciate dal cibo o sversamenti non di zucchero sul vetro)	1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Risciaquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Reinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura.	- Quando l'alimentazione elettrica del piano di cottura è disinserita, non vi sarà alcuna segnalazione di "superficie calda" ma la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. - Le pagliette abrasive, alcune pagliette di nylon e sostanze detergenti ruvide/abrasive possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente o la paglietta siano adatti. - Non lasciare mai residui di detergente sul piano di cottura: il vetro può macchiarsi in modo permanente.
Traboccamenti, cibi fusi e sversamenti di zucchero bollente sul vetro	Rimuoverli immediatamente con una spatola per il pesce, un mestichino o una paletta affilata adatta ai piani di cottura in vetroceramica, ma fare attenzione alle superfici delle zone di cottura: 1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano di cottura con l'interruttore sulla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile inclinato di 30° e raschiare l'imbrattatura o lo sversamento verso una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire l'imbrattatura o lo sversamento con un panno per lavare i piatti o un tovagliolo di carta. 4. Eseguire le operazioni dei precedenti passaggi da 2 a 4 per le "Macchie quotidiane sul vetro".	- Rimuovere le macchie lasciate da cibi fusi e contenenti zucchero o sversamenti il più presto possibile. Se li si lascia raffreddare sul vetro, possono essere difficili da eliminare o perfino danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. - Pericolo di ferite da taglio: quando il coperchio di sicurezza è ritratto, la lama del raschietto p affilata come un rasoio. Utilizzarlo con estrema cautela e conservarlo sempre in condizioni di sicurezza e fuori dalla portata dei bambini.
Sporco sui tasti	1. Spegnere l'interruttore dell'alimentazione del piano cottura. 2. Rimuovere lo sporco. 3. Pulire i tasti con una spugna o un panno bagnato. 4. Asciugare bene la zona con della carta assorbente. 5. Accendere l'interruttore dell'alimentazione del piano cottura.	-Il piano cottura potrebbe suonare e spegnersi, e i tasti potrebbero non funzionare se presente del liquido. Assicuratevi di asciugare la tastiera prima di accendere il piano cottura.

8 CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano cottura non si accende.	Assenza di alimentazione elettrica.	Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare se è in corso un'interruzione di corrente in casa o in zona. Se sono state effettuate tutte le verifiche e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.
I tasti non funzionano.	I tasti sono bloccati.	Sbloccare i tasti. Vedere la sezione "Uso del piano di cottura" per le istruzioni.
I tasti funzionano in modo anomalo.	È possibile che sia presente una sottile pellicola di acqua sui comandi o che si stia utilizzando la punta del dito quando si agisce sui comandi.	Accertarsi che la zona dei comandi sia asciutta e di utilizzare l'intera falange del dito quando si agisce sui comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole e tegami con bordi ruvidi. Avete utilizzato prodotti non adatti oppure abrasivi.	Utilizzare pentole e tegami con fondo piatto e liscio. Vedere "Scelta del della giusta batteria da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcuni tegami emettono rumori o scricchiolii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole o dei tegami (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Ciò e normale per le pentole e i tegami e non indicano un'anomalia.
Il piano cottura emette un lieve ronzio se utilizzato con potenze di cottura elevate.	È causato della tecnologia della cottura ad induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o sparire del tutto una volta che la potenza di cottura viene abbassata.

Rumore della ventola proveniente dal piano cottura.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura si è attivata per evitare che le parti elettroniche si surriscaldino. Potrebbe continuare anche a piano cottura spento.	Questo è normale. Non spegnere l'interruttore dell'alimentazione del piano cottura se la ventola è in funzione.
Le stoviglie non diventano calde e non vengono segnalate dal piano cottura.	Il piano cottura non rileva la pentola perché non è una stoviglia adatte.	Utilizzare stoviglie adatte (vedere "Scegliere le stoviglie adatte")
	Il piano cottura non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona cottura oppure non è propriamente centrata.	Centrare bene la pentola ed assicurarsi che la base combaci con le dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura o una zona di cottura si è improvvisamente spento, ha emesso un allarme sonoro e lampeggiano dei codici sul display (solitamente si alternano delle cifre sull'indicatore del timer).	Guasto tecnico.	Annotare il codice di errore, spegnere l'interruttore dell'alimentazione del piano cottura e rivolgersi all'assistenza.

9 SEGNALI DI GUASTO E ISPEZIONE

Il piano a induzione è fornito di una funzione auto-diagnostica. Mediante questo test il tecnico è in grado di verificare la funzione di diverse componenti senza smontare o staccare il piano dalla superficie di lavoro.

Problema	Possibili cause	Rimedi
E1	Guasto al sensore della temperatura del piano in vetroceramica: circuito aperto	Controllare le connessioni o riposizionare il sensore della temperatura del piano in vetroceramica.
E2	Guasto al sensore della temperatura del piano in vetroceramica: cortocircuito	
EB	Guasto al sensore della temperatura del piano in vetroceramica	
E3	Il sensore della temperatura del piano in vetroceramica è alto	Attendi che la temperatura del piano in vetroceramica torni alla normalità. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	Guasto del sensore di temperatura GBT- circuito aperto	Sostituire la scheda di alimentazione
E5	Guasto del sensore di temperatura GBT- cortocircuito	
E6	Il sensore della temperatura GBT è alto	Attendere che la temperatura dell'IGBT ritorni alla normalità. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare che la ventola funzioni senza intoppi; in caso contrario, sostituire la ventola.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore a quella nominale di voltaggio	Si prega di controllare che l'alimentazione sia nella normalità. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E8	La tensione di alimentazione è inferiore a quella nominale di voltaggio	
U1	Errore di comunicazione	Reinserire il collegamento tra la scheda display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda display.

9.1 GUASTO SPECIFICO & SOLUZIONE

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è connessa all'alimentazione.	Manca l'alimentazione.	Verificare se la spina è inserita correttamente nella presa e che la presa sia funzionante.	
	La scheda di potenza accessoria e il pannello di visualizzazione sono guasti.	Verifcare la connessione.	
	La scheda di potenza accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni tasti o il display LED non funzionano.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore di modo cottura si accende, ma il riscaldamento non parte.	Elevate temperature del piano a induzione.	La temperatura dell'ambiente potrebbe essere troppo elevata. La presa d'aria o di ventilazione potrebbero essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non va nella ventola.	Verificare se la ventola funziona correttamente. Se no, sostituire il ventilatore.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	

Il riscaldamento si ferma durante il funzionamento e sul display lampeggia “u”.	Tipo di pentola sbagliata	Usare la pentola corretta (consultare il manuale d’uso)	Il circuito di rilevamento pentola è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Diametro della pentola troppo piccolo		
	Il fornello è surriscaldato	L’unità è surriscaldata. Aspettare che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto “ON/OFF” per riavviare l’unità.	
Le zone di cottura dello stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano “u” .	La scheda di alimentazione e il pannello di visualizzazione sono guasti	Verificare la connessione.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il suono del motore del ventilatore è anomalo.	Il motore del ventilatore è danneggiato.	Sostituire il ventilatore.	

Quanto sopra riguarda rilevamento e ispezione di guasti comuni.

Si prega di non smontare l’unità per conto proprio, per evitare pericoli e danni al piano di induzione.

10 INSTALLAZIONE

10.1 SCELTA DELLE ATTREZZATURE DI INSTALLAZIONE

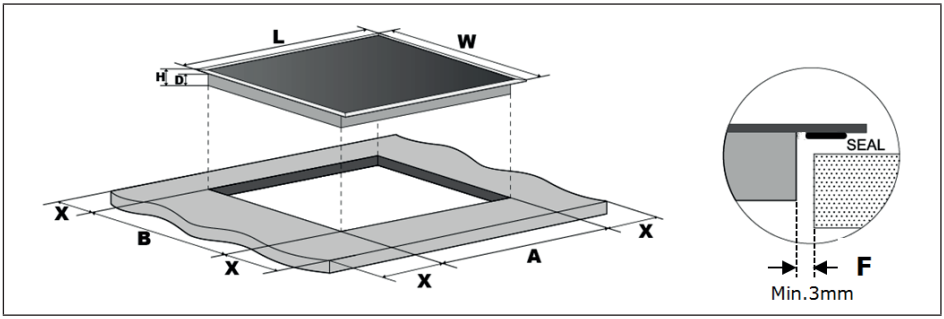
1. Ritagliare il piano di lavoro in base alle dimensioni illustrate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'uso, si deve conservare uno spazio di 50 mm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm.

Scegliere un materiale del piano di lavoro resistente al calore e isolante (come materiale del piano di lavoro non si devono utilizzare legno o materiali fibrosi o igroscopici analoghi salvo siano impregnati) onde evitare la folgorazione e deformazioni più ampie dovute alla radiazione del calore proveniente dalla piastra rovente.

Come illustrato di seguito:

NOTA

La distanza di sicurezza tra i lati del piano di cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

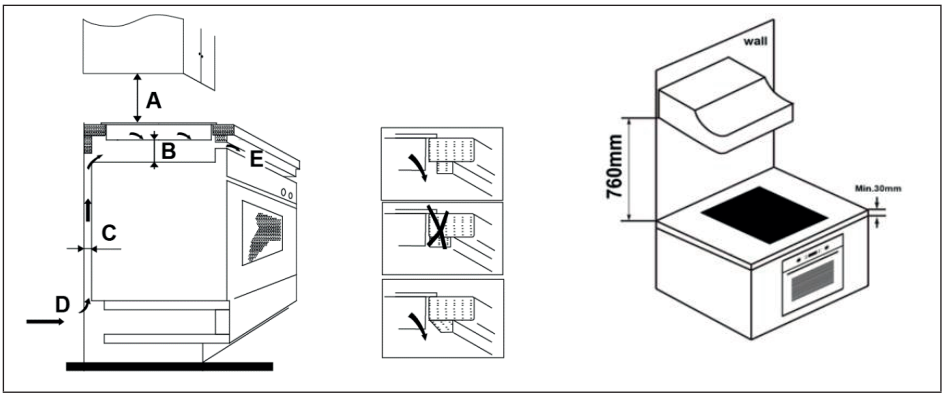


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

In qualsiasi caso, assicurarsi che il piano di cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni di funzionamento. Come illustrato di seguito

NOTA

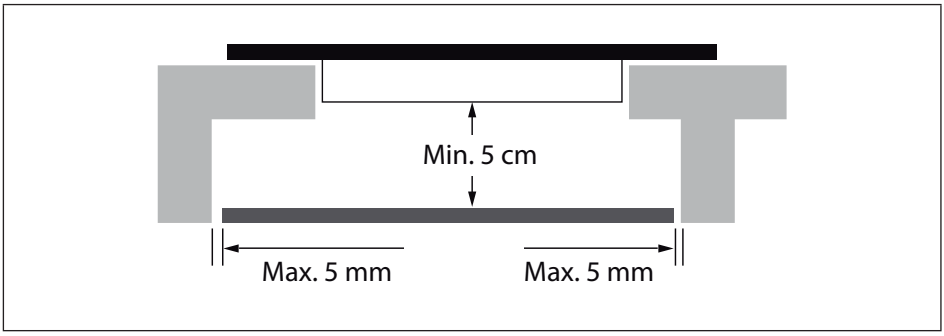
La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e il pensile al di sopra della piano di cottura deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

AVVERTENZA: garantire una ventilazione adeguata

Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Onde evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano di cottura o di essere sposto a folgorazione durante il lavoro, è necessario applicare un inserto di legno, fissato con delle viti, a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano di cottura. Attenersi ai requisiti indicati di seguito.



ATTENZIONE

Ci sono fori di ventilazione attorno alla parte esterna del piano. SI DEVE garantire che tali fori non siano ostruiti dal piano di lavoro quando lo si posiziona.

ATTENZIONE

La colla che unisce il materiale in plastica o legno al mobile deve resistere a una temperatura non inferiore a 150 °C onde evitare il distacco del pannello.
La parete posteriore, adiacente e intorno alle superfici, deve essere pertanto in grado di sopportare una temperatura di 90 °C.

10.2 PRIMA DI INSTALLARE IL PIANO, ASSICURARSI CHE

- La superficie di lavoro sia quadrata e livellata e che non ci siano parti strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro sia fatta di materiale resistente al calore e isolante.
- Se il piano di lavoro è installato sopra un forno, il forno deve avere un ventilatore di raffreddamento incorporato.
- L'installazione deve rispettare tutti le normative di sicurezza e le relative norme e disposizioni relative.
- Sia presente un interruttore dedicato per l'alimentazione elettrica del piano cottura, di portata adeguata e conforme alle norme tecniche obbligatorie, che consenta di scollegare completamente l'apparecchio (il filo della messa a terra non deve essere interrotto).
- L'interruttore isolante deve essere di tipo approvato e lasciare uno spazio di 3 mm di distanza dal contatto in tutti i poli (o nei conduttori [fase] attivi, se le locali norme di cablaggio permettono tali variazioni di requisiti).
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente con il piano installato.
- Vangano consultare le autorità edilizie e legali locali per qualsiasi dubbio riguardante l'installazione.
- Vengano usate finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle in ceramica) sulle pareti circostanti il piano.

10.3 DOPO AVER INSTALLATO IL PIANO, ASSICURARSI CHE

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassetti dell'armadietto.
- Ci sia un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno dell'armadietto alla base del piano.
- Se il piano è installato sopra una cassettiera o un armadietto, venga installata sotto la base del piano una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente.

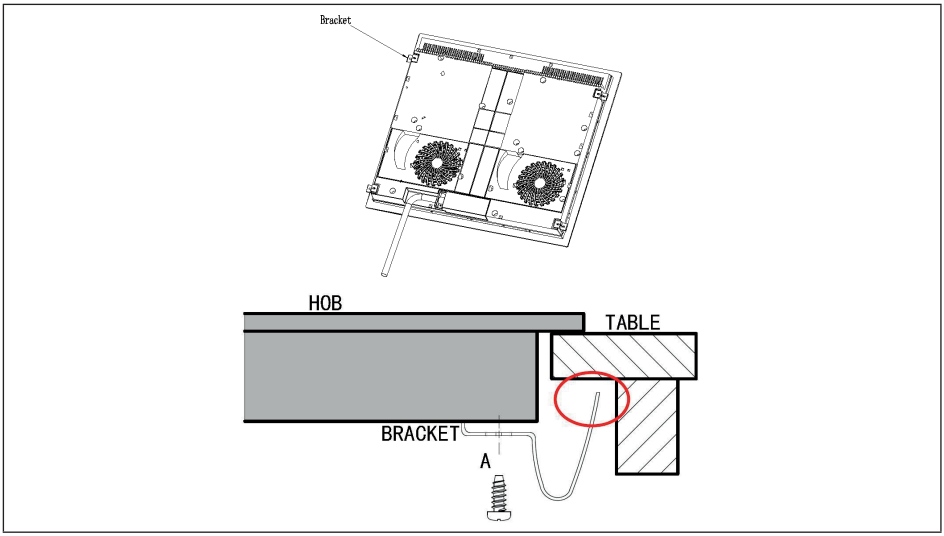
10.4 PRIMA DI COLLOCARE LE STAFFE DI FISSAGGIO

L'unità dovrebbe essere collocata su una superficie stabile, liscia (usare la confezione). Non fare forza sui comandi che sporgono dal piano.

10.5 REGOLAZIONE DELLA POSIZIONE DELLE STAFFE

Fissare il piano alla superficie di lavoro avvitando le 4 staffe sul fondo del piano (vd. immagine) dopo l'installazione.

Regolare la posizione delle staffe in modo da adattarle al diverso spessore della tavola.



ATTENZIONE

In nessun caso le staffe possono essere a contatto con le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedere la figura).

10.6 PRECAUZIONI

1) Il piano a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguire questa operazione da soli.
2) Il piano non dovrebbe essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche del piano.

3) Il piano a induzione deve essere installato in modo tale che da garantire il migliore irraggiamento del calore per favorirne le prestazioni.
4) La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono sopportare il calore.
5) Per evitare qualsiasi danno, lo strato inserito e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6) Non usare apparecchi di pulizia a vapore.

10.7 COLLEGARE IL PIANO ALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA

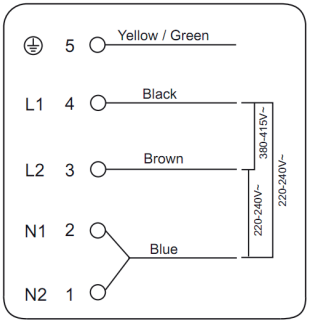
ATTENZIONE

Il piano deve essere connesso all'alimentazione solo da personale qualificato e competente.
Prima di collegare il piano all'alimentazione, verificare che:
1. L'impianto elettrico sia idoneo alla potenza assorbita dal piano di cottura.
2. Il voltaggio corrisponda al valore indicato nella targhetta.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta.
Per collegare il piano all'alimentazione, non usare adattatori, riduttori o servizi di derivazione, in quanto ciò potrebbe causare surriscaldamento e incendio.
Il cavo di alimentazione non deve toccare alcuna delle parti roventi e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75˚C in alcun punto.

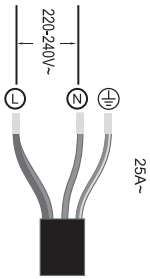
ATTENZIONE

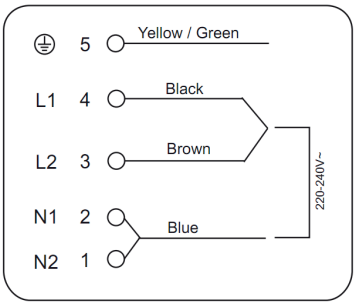
Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia adatto senza modifiche.
Qualsiasi modifica deve essere apportata solo da un tecnico qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata nel rispetto delle norme vigenti, o mediante un interruttore di circuito a una sola polarità. Il metodo della connessione è mostrato qui di seguito.



Se il numero totale di unità riscaldanti dell'apparecchio scelto non è inferiore a 4, l'apparecchio può essere collegato direttamente alla rete elettrica tramite un collegamento elettrico monofase, come mostrato di seguito.





- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere condotta dal proprio servizio di assistenza con appositi strumenti per evitare qualsiasi inconveniente.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione, deve essere installato un interruttore di circuito omni-polare con un minimo di apertura di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stata fatta una connessione elettrica corretta e nel rispetto delle relative norme di sicurezza.
- Il cavo non deve venire piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito da tecnici autorizzati.

ATTENZIONE

La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano non sono accessibili dopo l'installazione.

11 AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO

IMPORTANTE

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore! Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.

Questo elettrodomestico è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo che questo elettrodomestico verrà smaltitito correttamente, si contribuisce a evitare qualsiasi eventuale danno all'ambiente e alla salute umana che potrebbero altrimenti essere causati qualora venisse smaltito in modo errato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere conferito presso un centro di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico necessita dello smaltimento dei rifiuti speciai. Per ulteriori informazioni riguardo al trattamento, il recupero e il riciclo di qquesto prodotto, rivolgersi al proprio comune, al nostro servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il

quale è stato acquistato.

Per maggiori informazioni dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

electroline

Fabbricato e importato da Unieuro S.p.A.
via Piero Maroncelli 10, 47121 Forlì (FC)

www.unieuro.it