



**(IT) ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE
ED USO DEL PIANO COTTURA DA INCASSO AD INDUZIONE**

Modello

PM360IGX

DIMENSIONI: (890 mm)(W) X (520 mm)(D)

**IMPORTANTE: CONSERVARE PER UTILIZZO ISPEZIONE.
LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTI FUTURI.
OSSERVARE TUTTE LE NORMATIVE E LE ORDINANZE DI GOVERNO.**

Attenzione: Se le informazioni contenute in questo manuale non sono seguite esattamente, si possono verificare incendi o esplosioni causando danni alla proprietà, lesioni personali o morte.
Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o di qualsiasi altra apparecchiatura.

Leggere queste istruzioni prima di installare ed utilizzare l' apparecchio



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/EU in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche – WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai “rifiuti urbani misti”), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro “uno contro uno”); i RAEE di “piccolissime dimensioni” (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro “uno contro zero” – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

QUESTO APPARECCHIO E' STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.

Questo apparecchio non è destinato all' uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull' uso dell' apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l' apparecchio"

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447). Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il piano sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.

I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi ecc.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.

Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio (vedi tabella n.1), praticare un'apertura nel piano del mobile (vedi figure 1-2)

Requisiti

1. distanze sopra il piano (valori minimi)

Le distanze minime generali devono essere in conformità con i valori minimi indicate nella tabella n. 1 e sono indicati in fig. 1 - 2

Cappe aspiranti e ventilatori di scarico devono essere installati conformemente alle istruzioni del produttore. Tuttavia, in nessun caso la distanza tra la parte superiore del bruciatore più alto dell'apparecchio di cottura e la cappa dovrà essere inferiore a 650 mm.

2. Distanze lato piano (valori minimi)

Le distanze di lato diverso devono essere conformi ai valori minimi indicati nella tabella n. 1 e indicati in fig. 1 - 2

La superficie di cottura è definita come quella parte dell'apparecchio dove cucinare normalmente e non include quelle parti dell'apparecchio contenenti le manopole di controllo.

Table n.1

Modello piano	Tipo A Tipo B		Modello piano	Tipo A Tipo B
<i>Min. Distanze</i>	<i>(mm)</i>		<i>Min. Distanze</i>	<i>(mm)</i>
L1	500		L10	860
L2	40		L11	915
L3	50		W	890
L4	457		D	520
L5	600		B1 (*)	40
L6	330		B2 (*)	152
L7	925		B3 (*)	40
L8	40		B4 (*)	152
L9	172			

(*) Nota:

-B1 è min spazio tra il bordo anteriore dell'apparecchio ed il bordo anteriore del cabinet.

-B2 e B4 sono lo spazio minimo tra il bordo del lato sinistro/destro dell'apparecchio e la parete laterale (se presente).

-B3 è lo spazio minimo tra il bordo posteriore dell'apparecchio e la parete posteriore.

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Onde evitare accidentali infiltrazioni di liquido nel mobile sottostante, l'apparecchio è dotato di una speciale guarnizione. Per applicare detta guarnizione, seguire scrupolosamente le istruzioni sottostanti:

1) Stendere la guarnizione sigillante lungo il bordo dell'apertura avendo cura di sovrapporre i punti di giunzione (fig.3).

2) Introdurre il piano nell'apertura del mobile.

- 3) Con un cacciavite montare le 4 piastrine (fig.3A) tramite l'apposita vite B (fig.3B).
- 4) Far scorrere le piastrine e bloccarle serrando le viti.
- 5) Rifilare la parte di guarnizione esterna al piano.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Si informa l'installatore che questo piano cottura può essere installato liberamente, in modo isolato, oppure inserito tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. Inoltre la parete posteriore e le superfici circostanti devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K. Per evitare lo scollamento del laminato plastico che ricopre il mobile, il collante che li unisce deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo dispositivo non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario, che il locale dove esso è installato, sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm² (vedi Fig.6).

Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite . E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig.7). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio (vedi Fig.8), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO:

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

L'apparecchio è dotato di un cablaggio con tre fili pronto per essere connesso (fig.12).

Voltaggio 240 V a.c., Frequenza 50 Hz. Corrente max 32A

- Applicare al cavo di alimentazione , se sprovvisto , una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della FIG. 16 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo \perp (terra) = cavetto colore verde-giallo;

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di aperture dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZA: In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera , più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto indicato nella tab.

Il cavo d'alimentazione dell'apparecchio deve essere :

Funzionamento a 220-240V~ : utilizzare un cavo tripolare 3x4 mm²

Funzionamento a 380-415V2N~ : utilizzare un cavo tetrapolare 4x2,5 mm²

Funzionamento a 380-415V3N~ : utilizzare un cavo pentapolare 5x2,5 mm²

Fig.13

Schema elettrico fig.19

ATTENZIONE : L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive, 73/23 (Direttiva Bassa Tensione) relative alla sicurezza elettrica e 2004/108/CE, (Direttiva EMC) relativa alla compatibilità elettromagnetica.

Descrizioni

LEGENDA PER DESCRIZIONE DEL PIANI LAVORO (Fig.14)

1. Piastra centrale induzione
2. Piastra posteriore induzione
3. Piastra anteriore induzione
4. manopola controllo piastra induzione centrale
5. Manopola controllo piastra induzione posteriore
6. Manopola controllo piastra induzione anteriore

Istruzioni di servizio e manutenzione

Servizio e manutenzione, devono essere eseguiti solo da una persona autorizzata

Attenzione: Scollegare l'alimentazione prima di ogni intervento di unità.

Manuale di istruzioni

AVVERTENZE:

Essere sicuri che l'apparecchio sia propriamente messo a terra ed installato da un tecnico qualificato.

Non lasciare mai i bambini da soli vicino alla zona dov'è in uso l'apparecchio; non dovrà loro essere consentito né di sedersi né di stare in piedi su una qualsiasi parte dell'apparecchio.

Non riparare né sostituire una qualsiasi parte dell'apparecchio che non sia specificatamente consentito nel manuale. Tutte le altre manutenzioni dovranno essere riferite ad un tecnico qualificato.

Non usare mai presine umide sulla superficie e non lasciare che tocchino una piastra mentre sta producendo calore. Non usare asciugamani od altri vestiti ingombranti.

Questo apparecchio è dotato di piastra ad induzione di diverse e differenti dimensioni. Usare pentole da cucina che abbiano il fondo grande abbastanza da coprire l'intera superficie riscaldata. Utilizzando pentole e padelle di corrette dimensioni si può migliorare l'efficienza.

Non toccare la superficie di cottura o l'area vicina a questa. Le zone di cottura potrebbe essere comunque calde anche se sono di colore scuro. Le aree adiacenti alle superfici di cottura potrebbero diventare caldo e causare bruciature.

Non riscaldare i cibi in contenitori chiusi poiché potrebbero bruciarsi.

Mai lasciare incustodite le superfici ad alte temperature – bollire potrebbe causare fumo ed una fuoriuscita di grasso che potrebbe incendiarsi.

Non utilizzare fogli di alluminio o recipienti di plastica sul piano di cottura.

I manici delle pentole dovrebbero essere girati verso l'interno - Per ridurre il rischio di ustioni, e la fuoriuscita a causa di contatto accidentale con una pentola / padella, che viene utilizzato per la cottura, i manici non dovrebbero estendersi sopra le unità adiacenti.

Non cucinare sul piano di cottura rotto – se il piano di cottura dovesse rompersi potrebbero penetrare nella crepa detersivi usati per la pulizia e fuoriuscite che potrebbero creare uno shock elettrico. Chiamare immediatamente un tecnico qualificato.

Pulire con cautela il Piano di cottura - Se una spugna o un panno umido viene usato per pulire le fuoriuscite su una zona di cottura calda, fare attenzione ad evitare ustioni da vapore. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda.

Tenere l'area vicino all' apparecchio libero da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Non riporre materiale infiammabile o pericolosi nelle aree armadio sopra l'apparecchio; conservarli in un luogo sicuro per evitare potenziali pericoli.

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio, non utilizzarlo per il riscaldamento. Ciò potrebbe rilasciare monossido di carbonio e causare avvelenamento.

**Non utilizzare spray aerosol nelle vicinanze di questo apparecchio mentre è in funzione
Per la descrizione dei fornelli fare riferimento alle istruzioni di installazione.**

CAUTELA:

Non lasciare sopra in armadietti o vicini al piano di cottura cose che possano essere di interesse ai bambini perché potrebbero arrampicarsi per raggiungerli e potrebbero essere gravemente feriti.

ATTENZIONE:

Mantenere la superficie dell'apparecchio pulita e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

UTILIZZO PIASTRE IN CERAMICA INDUZIONE

Precauzioni di sicurezza - Leggere prima di utilizzare il piano di cottura

La zona di cottura ad induzione è stata progettata per la preparazione dei cibi ad uso domestico, e tutti i parametri di sicurezza sono stati progettati di conseguenza.

L'unità incorpora numerosi dispositivi e controlli di sicurezza, alcuni dei quali verranno di seguito indicati:

- Sono presenti numerosi sensori che monitorano la temperatura dei componenti interni. Se uno qualsiasi di questi sensori rileva che la temperatura del componente è superiore al limite, l'uscita di potenza dell'unità verrà automaticamente ridotta, consentendo al componente di raffreddarsi. Una volta raggiunto questo obiettivo, l'unità continuerà a funzionare normalmente al livello di potenza impostato inizialmente dall'operatore.

- Ogni elemento di induzione è dotato di un sensore che monitora continuamente la temperatura del fondo della pentola per evitare che questa si surriscaldi.

- Ogni elemento di induzione è dotato di un dispositivo di rilevamento pentola. Questo dispositivo non consentirà all'elemento di accendersi a meno che rilevi una pentola o padella compatibile per il tipo di induzione e che copra a sufficienza la superficie. Se non viene rilevato alcun pentola / padella, il display digitale lampeggia per indicare che la piastra non è in funzione. Una volta che la pentola adatta è posizionata correttamente sulla piastra, il display digitale sarà costante, e la pentola inizia a riscaldarsi. Si noti che un piccolo oggetto, come una forchetta, un cucchiaino, un pezzo di gioielleria, ecc non sarà scambiato per un utensile di cottura, e non si innescherà questo sensore. Inoltre, questo dispositivo è in grado di distinguere tra pentole/padelle che sono e non sono adatte per la cottura ad induzione.

- Se una pentole, che non è adatta per la cottura ad induzione, è posta su una piastra, non vi sarà alcuna potenza su di essa.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai componenti interni, così come, di fare qualsiasi modifica all'esterno, nel tentativo di migliorare i nostri prodotti.

Gli utenti con pacemaker o defibrillatori devono consultare il loro produttore del pacemaker o il loro medico prima di utilizzare questo piano di cottura che incorpora una fonte di riscaldamento a induzione.

Se una crepa appare nella superficie di vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Se l'unità è collegata direttamente all'alimentazione all'interno di una scatola di giunzione, scollegare il suo interruttore, o rimuovere manualmente i fusibili.

Non utilizzare il piano di cottura fino a quando la parte superiore di vetro è stata sostituita.

Durante la cottura, non utilizzare mai fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o prodotti surgelati in confezioni di alluminio sul piano di cottura.

Fogli di alluminio potrebbe fondersi e danneggiare il piano in vetroceramica che non si potrà riparare.

Il Principio di Induzione

Quando una piastra di induzione, chiamata anche 'zona di riscaldamento', è accesa e la pentola è posizionata sull'elemento riscaldante, l'unità circuito elettronico ('generatore di induzione' o 'inverter') accende l'elemento di induzione, che crea un campo magnetico. Questo campo magnetico cambia continuamente in termini di frequenza e di intensità, e questo crea delle correnti indotte nel fondo della pentola che in definitiva si traducono in calore. Il calore viene trasmesso direttamente al cibo da cuocere. Così, l'induzione rende gli utensili di cottura una fonte diretta di calore, con un alto livello di efficienza con un'estremamente bassa perdita di energia e un ineguagliabile controllo di livello di riscaldamento. Con la cottura ad induzione c'è poca dispersione di riscaldamento. Le piastre di cottura ad induzione non incorporano generatori di calore, a differenza delle convenzionali piastre elettriche, alogene o elementi radianti, ecc, pertanto, i livelli di calore possono essere cambiati molto rapidamente. Per l'induzione, l'efficienza energetica ha un range del 90-95%, rispetto al 55-65% per la cottura convenzionale e radiante, ovvero il 45% - 55% per i bruciatori a gas. L'efficienza energetica contribuisce a un notevole risparmio energetico, vantaggioso sia per il proprietario sia per l'ambiente. Gli elementi di cottura ad induzione sono sensibili al tipo di pentole che vengono utilizzate:

- Se non ci sono pentole sulla piastra, o se essa non è di grado di trasmettere induzione, non ci sarà alcuna potenza emessa dall'elemento.
- Se una porzione di pentola è posta parzialmente sull'elemento induttivo, o se essa è più piccola dello stesso, i sensori interni ridurranno la corrente all'elemento.
- Se la pentola / padella viene rimossa dall'elemento, la potenza di uscita viene istantaneamente ridotta a '0'. I controlli si spegneranno dopo un minuto, a meno che un utensile di cottura venga riposizionato sull'elemento.

Rispetto ad altri metodi di cottura, la cottura ad induzione ha un livello molto basso di calore ambientale, rendendo la cottura più piacevole, con una ridotta necessità di ventilazione.

Infine, il piano in vetroceramica come superficie di cottura diventa a malapena caldo e questo rende la pulizia molto più facile

Quando si utilizzano elementi di induzione, alcune pentole possono produrre un ronzio debole. Questo è normale. Il rumore è il risultato di vibrazioni causate da correnti indotte.

Per una corretta scelta di pentole e padelle, si prega di consultare la sezione "Tipi di pentole".

IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI COTTURA COME SEGUE

Riscaldare impostando la manopola di controllo.

OFF = piastra spenta

1 = valore più basso

9 = valore massimo

B = funzione del powerboost

A = acceleratore di riscaldamento

Led di segnalazione

H = calore residuo

B = Funzione del Powerboost

ⓘ = Accensione

Queste manopole consentono il controllo delle zone di cottura a induzione; sopra ogni manopola c'è l'indicazione della zona controllata .

Premere e ruotare la manopola verso destra per regolare la potenza di funzionamento della zona; i valori delle impostazioni vanno da un minimo di 1 a un massimo di 9. (fig.15-16-17).

Acceleratore di riscaldamento

Ogni piastra è dotata di un acceleratore di riscaldamento.

Questo sistema consente alla zona di funzionare ad un picco di potenza per un tempo proporzionale alla potenza di riscaldamento selezionata.

Per avviare l'acceleratore di riscaldamento, ruotare la manopola verso sinistra e selezionare l'impostazione "A" e poi rilasciare.

Ora avete 3 secondi per selezionare l'impostazione di riscaldamento compreso tra 1 e 9.

Mentre l'acceleratore di riscaldamento è in funzione, il livello di riscaldamento può essere aumentato in ogni momento. Il tempo di "piena potenza" sarà modificato di conseguenza. Se la potenza viene ridotta ruotando la manopola in senso antiorario, l'acceleratore di riscaldamento si disattiva automaticamente.

Funzione PowerBoost

La funzione di potenza consente all'utente di azionare ciascun circuito continuo alla massima potenza per un tempo di non più di 10 minuti. Questa funzione può essere utilizzata, per esempio, per portare una grande quantità di acqua a ebollizione in fretta, o per alzare il calore sotto la carne.

Premere e ruotare la manopola in senso orario e impostare il livello di riscaldamento 9, quindi utilizzare la manopola per impostare la posizione "B" e rilasciarla. Appare "B" sul display nella zona corrispondente.

Dopo 10 minuti, la potenza viene ridotta automaticamente, la spia "B" è spenta.

Tuttavia, la funzione di potenza può essere attivata in qualsiasi momento riducendo il livello di riscaldamento.

Quando viene selezionata la funzione di potenza per una zona di riscaldamento, la potenza assorbita dalla seconda zona potrebbe essere ridotta per fornire la massima energia disponibile alla prima zona.

Se una pentola viene rimossa dalla zona di cottura, mentre la funzione di potenza è accesa, la funzione viene disattivata.

Sicurezza bambini

La funzione di sicurezza bambini impedisce l'accensione dell'unità di controllo, per evitare operazioni indesiderate, ad esempio da parte di bambini. Mentre è attivata la sicurezza bambini, nessuna zona di cottura può essere utilizzata.

La modalità di blocco bambini è attivata ruotando contemporaneamente le due manopole in senso antiorario in posizione A per 1,5 sec. oppure una sola manopola per 5 secondi.

La sicurezza bambini è disabilitata nello stesso modo.

L'attivazione/disabilitazione è possibile solo se entrambe le manopole sono in posizione zero.

Tipo di teglie

Questo tipo di apparecchio può funzionare solo con particolari tipi di pentole.

Il fondo della padella deve essere in ferro o acciai/ferro per generare il campo magnetico necessario per il processo di riscaldamento.

I recipienti realizzati con i seguenti materiali non sono adatti:

- Vetro;
- Porcellana;
- Ceramica;
- Acciaio, alluminio o rame senza fondo magnetico;

Per controllare che una pentola sia adatta basta semplicemente mettere un pezzo di calamita sul fondo: se il magnete viene attratto la pentola è adatta per la cottura ad induzione.

Le pentole utilizzate per la cottura devono avere determinati diametri minimi per garantire un funzionamento soddisfacente.

Pentole più grandi delle zone di cottura possono anche essere usate, ma è importante assicurarsi che il fondo della pentola non tocchi altre zone di cottura, e che è sempre centrato nel perimetro della zona di cottura.

Utilizzare solo le padelle appositamente progettate per la cottura a induzione, con spessore e fondo completamente piatto, se queste non sono disponibili, le pentole utilizzate non devono avere un fondo concavo o convesso (fig.18).

Calore residuo

Ogni piastra è dotata di un dispositivo che avverte del calore residuo. Dopo che ogni zona di cottura si è spenta può essere visualizzata una 'H' sul display. Questo segnala che la zona di cottura è ancora molto calda. Si può tornare a cucinare mentre la 'H' è attiva.

Attenzione

Fate attenzione a non versare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura, o appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere (foglio di plastica o di alluminio), su di esso; se questo dovesse accadere, per evitare danni alla superficie, **spegnere** il riscaldamento immediatamente e pulire con il raschietto in dotazione, mentre la zona di cottura è ancora calda. Se il piano di cottura non viene pulito immediatamente, possono formarsi residui che non potranno essere rimossi una volta che il piano di cottura si è raffreddato.

Importante!

Tenete d'occhio i bambini, perché è improbabile che possano vedere la spia che avvisa residui di calore. Le zone di cottura sono ancora molto calde per un certo tempo dopo l'uso, anche se sono state spente.. Assicurarsi che i bambini non le tocchino.

ATTENZIONE: In nessun caso usare un foglio di alluminio o contenitori di plastica per contenere il cibo durante la cottura su un piano di cottura in vetroceramica.

ATTENZIONE: Non toccare la superficie di cottura fino a quando la luce di indicazione calore residuo sul piano di cottura in vetroceramica è "on", questo indica che la temperatura nella zona relativa è ancora alta.

ATTENZIONE: Non posizionare mai padelle con fondo non perfettamente piatto e liscio sul piano di cottura.

ATTENZIONE: Se si nota una crepa nel piano cottura in vetroceramica, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e rivolgersi ad un centro di assistenza

ATTENZIONE: Il vostro piano di cottura in vetroceramica è resistente agli shock termici e resistente al caldo e al freddo.

Se si lascia cadere una pentola pesante sul vostro piano di cottura questo non si romperà.

Al contrario, se un oggetto duro, come la saliera o la bottiglietta delle spezie colpisce il bordo o l'angolo del piano di cottura, il piano potrebbe rompersi.

ATTENZIONE: non usare mai il piano di cottura in vetroceramica come piano di appoggio.

Nel cucinare grandi quantità di cibo, è sempre meglio utilizzare una grande pentola di diametro che possa coprire la piastra. Pertanto, sarà raggiunta una migliore e più efficiente distribuzione del calore e il cibo sarà cotto in modo uniforme.

Fare o non fare

È necessario:

- Posizionare sempre la pentola in modo tale che il suo centro sia allineato con il centro della piastra.
- Evitare di colpire il piano in vetroceramica con pentole o oggetti duri. La superficie del vetro è molto resistente, ma non infrangibile.
- Alzare le vostre pentole quando si spostano. Non farle scorrere ed evitare un eccessivo sfregamento della parte superiore, questo provoca graffi e cancella le marcature.
- Evitare l'uso di pentole con fondo ruvido o deformate.
- Evitare di lasciare eventuali accessori in metallo da cucina, coltelli e forchette, o oggetti metallici sul piano di cottura. Essi potrebbero surriscaldarsi se lasciati vicino ad una qualunque zona di riscaldamento in uso.
- Evitare di conservare prodotti infiammabili negli armadietti sotto il piano di cottura.
- Non lasciare mai una pentola / padella vuota su un elemento di riscaldamento ad induzione, anche quando l'elemento viene spento.
- Utilizzare la massima potenza solo per la bollitura e la frittura.
- Non cercare mai di riscaldare un barattolo chiuso.
- Evitare il preriscaldamento delle vostre padelle antiaderenti (ad esempio con rivestimento in teflon) a calore massimo.
- Evitare di conservare gli oggetti solidi e pesanti negli armadietti sopra il tuo piano di cottura. Essi potrebbero accidentalmente cadere e danneggiare il piano in vetro.

Il vostro piano di cottura non deve mai essere utilizzato come spazio di archiviazione o superficie di accumulo di qualsiasi materiale.

Non collegare nessun apparecchio alle spine sopra o vicino al piano cottura a induzione; il collegamento può sciogliersi se entrasse a contatto con il calore, e questo può causare lesioni e danno alla proprietà.

Consigli per cucinare

CIBO	POSIZIONE MANOPOLA
Fusione	
Cioccolato, copertura di cioccolato, burro	1-2
Riscaldamento	
Verdure congelate, es. spinaci	2-4
Brodo	8-9
Minestra	2-3
Latte (senza coperchio)	1-2
Sbollire	
Salsa delicate	7-8
Salsa di spaghetti	2-3
Brasato	5-7
Pesce (senza coperchio)	6-8
Cottura	
Riso	3-4
Patate bollite con la buccia	5-7
Patate bollite	5-7
Verdura fresca	5-7
Verdura congelata	5-7
Pasta	8-9
Budino (senza coperchio)	7-8
Cereali	3-4
Frittura	
Braciola di maiale	8-9
Petto di pollo	6-7
Pancetta	8-9
Uova	7-8
Pesce	8-9
Pancakes	8-9

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.

Pulizia delle parti in acciaio inox: Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori: Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

Pulizia del vetro di ceramica: Attenzione: non utilizzare alcun tipo di detergente sul vetro mentre la superficie è calda, usare solo il raschietto. I fumi risultanti possono essere pericolosi per la salute. La pulizia con prodotti chimici mentre la piastra è calda può danneggiare la superficie.

Pulire la superficie quando è completamente fredda, con la seguente eccezione: togliere lo zucchero, lo sciroppo di zucchero, derivati del pomodoro e latte immediatamente con il raschietto.

Pulire spruzzi con una spugna umida pulita o un tovagliolo di carta. Risciacquare e asciugare. Usare aceto bianco se la macchia rimane e risciacquare. Una volta asciutta, lucidare la superficie con un panno di carta o un panno pulito.

TIPO DI MACCHIA	COSA FARE	ACCESSORI
Piccola	Mettere a bagno l'area da pulire con acqua e sapone, poi asciugarla.	Spugne e detersivi delicati per la pulizia
Macchie di bruciatura	Mettere a bagno l'area da pulire con acqua calda e sapone. Utilizzare un raschietto per il piano in vetroceramica per rimuovere il grasso e le particelle di cibo. Terminare con una spugna di pulizia, quindi pulirlo.	Spugne per la pulizia, detersivi delicati e detersivi per il piano in vetroceramica
Anelli o tracce di calcare	Applicare aceto bianco caldo sulla macchia. Lasciate riposare, poi pulire con un panno morbido. Oppure utilizzare un detersivo commerciale sulla zona interessata. Si noti che tale pulizia può lasciare macchie sul telaio in acciaio inox, così proteggere le cornici inox prima della pulizia.	Panno, aceto bianco o diluito per la pulizia
Macchie di bruciatura causate dalla fuoriuscita di zucchero - alluminio o plastica fusi	Applicare uno speciale detersivo per il piano in vetroceramica, preferibilmente uno che contenga silicone (azione protettiva) lasciate riposare, poi finire con una spugna di pulizia, quindi pulirlo.	Detersivi per il piano in vetroceramica e spugna

Ammissibile: Paste Non abrasive - Spugna Ordinaria o spugna speciale per capi delicati.

Non ammissibile: spugna abrasiva - Polveri

RISOLUZIONE PROBLEMI

Se avete dubbi sul fatto che il vostro piano cottura funzioni correttamente questo non significa necessariamente che ci sia un guasto. Tuttavia, verificare i seguenti punti:

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	COSA POTRESTI FARE
Quando si accende l'unità per la fornitura scatta OFF o il fusibile di alimentazione si brucia	L'unità può essere collegata in modo non corretto, o c'è un problema interno.	Controllare prima se c'è la connessione, se ok contattare il centro di assistenza.
Il vostro piano di cottura fa un rumore debole quando è in funzione	Questo disturbo si verifica quando il potere è condiviso tra due elementi a induzione	Questo è un evento normale
L'unità non funziona affatto	Ci può essere un alimentatore o un problema interno	Controlla i tuoi fusibili / cavo di collegamento, se è ok contattare i tecnici
Dopo aver acceso un elemento ON, ed avete una pentola / tegame posizionato sull'elemento, non c'è calore e l'indicatore digitale continua a lampeggiare	La pentola / padella che si sta tentando di utilizzare non è adatta alla cottura ad induzione o il suo diametro è inferiore a 10 cm.	Utilizzare un altro tipo di pentola adatta alla cottura ad induzione
La pentola fa rumore durante la cottura	La tua padella crea rumore da vibrazioni causate da correnti indotte	Questo fenomeno è normale con alcuni tipi di pentole e padelle. Non vi è alcun pericolo per il piano di cottura
Il piano di cottura emana odore quando viene usato per la prima volta per la cottura	Una nuova unità	Utilizzare ciascun elemento di riscaldamento per un'ora con una vaschetta riempita di acqua

La manutenzione di una piastra di induzione deve essere fatta da un tecnico autorizzato. Contattare il rivenditore di servizio più vicino alla tua residenza. Non provare mai a fare manutenzione da soli.

Se si nota una crepa sul piano in vetroceramica, o il vetro è rotto **NON UTILIZZARE L'UNITÀ**. Scollegare l'alimentazione elettrica dall'unità e far scattare l'interruttore di spegnimento (se l'unità è cablata alla rete) o semplicemente staccare la spina (se vi è una spina del cavo di alimentazione).

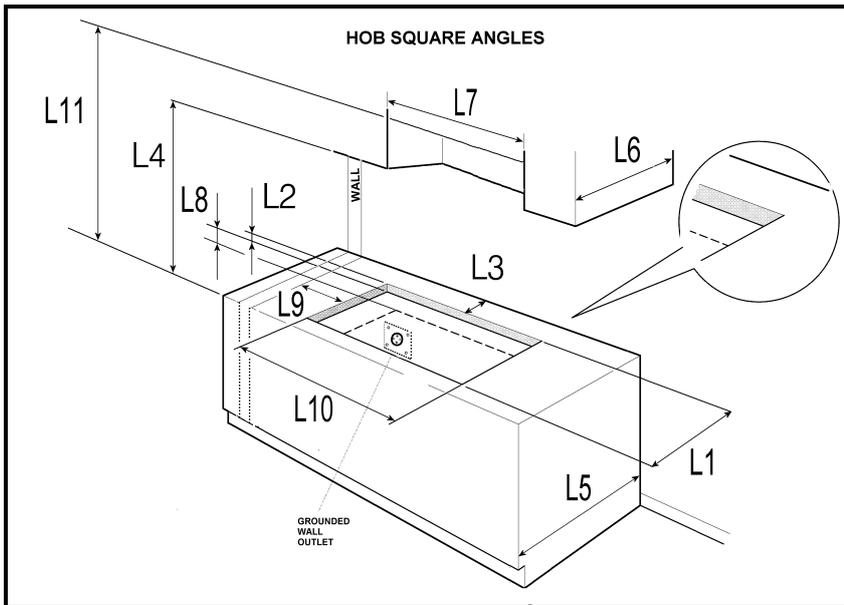


Fig 1

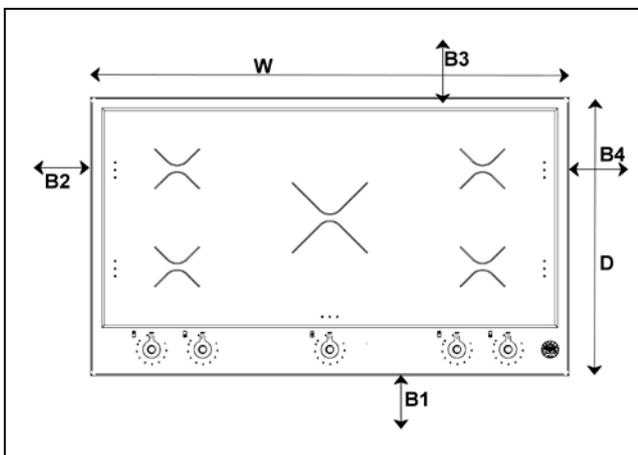


Fig 2

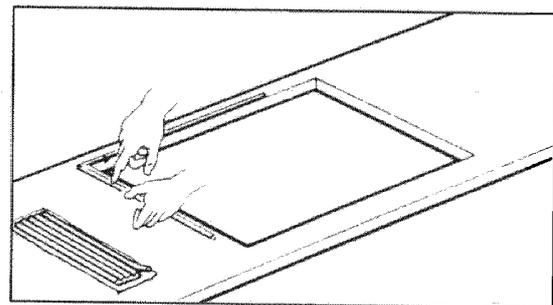


Fig.3

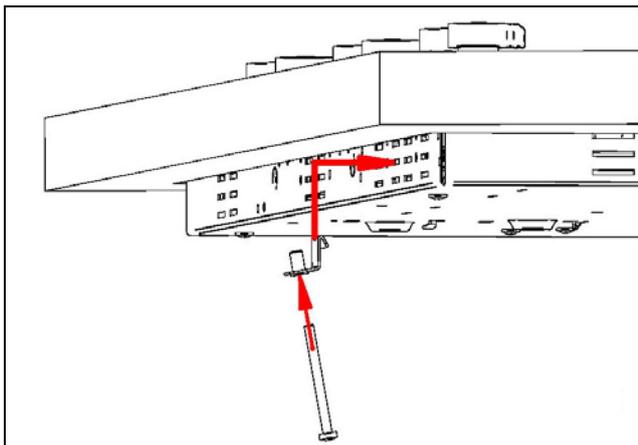


Fig. 4

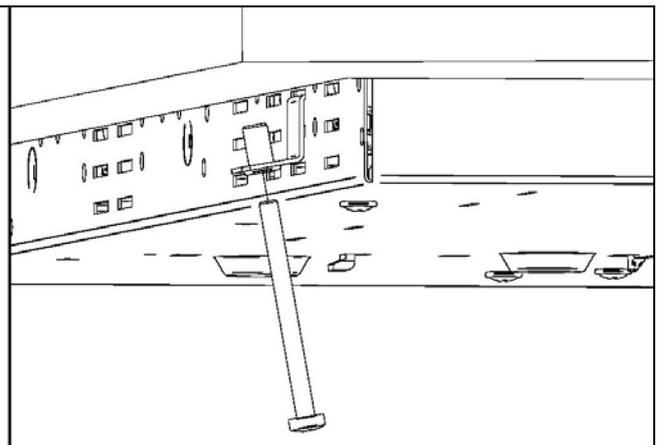


Fig. 5

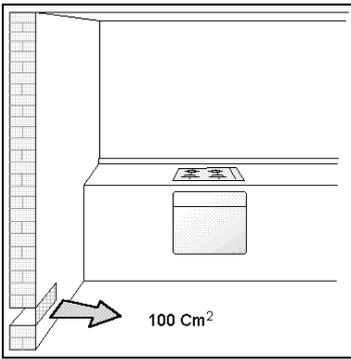


Fig.6

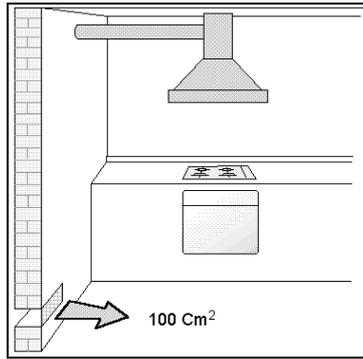


Fig.7

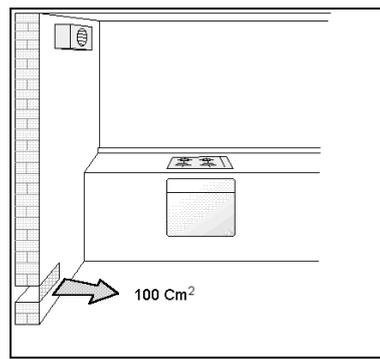


Fig.8

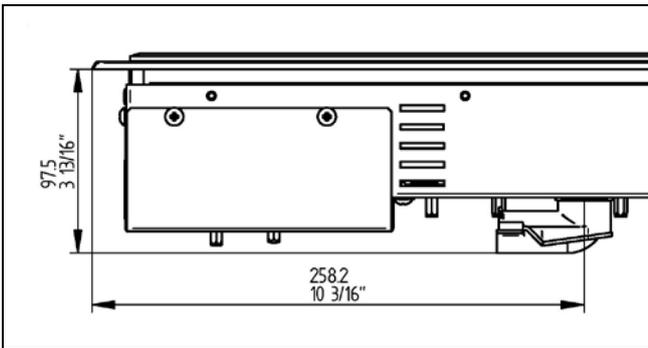


Fig.9

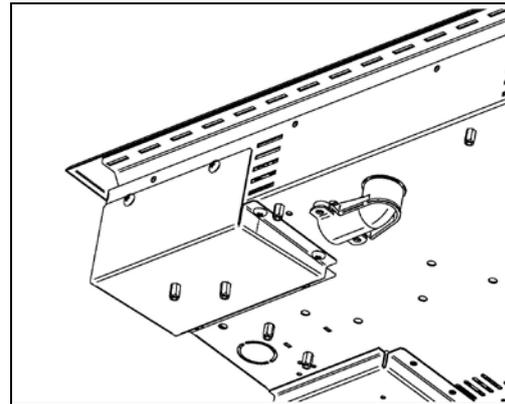


Fig.10

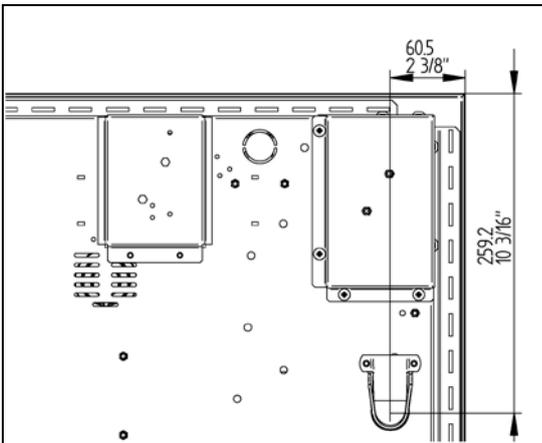


Fig.11

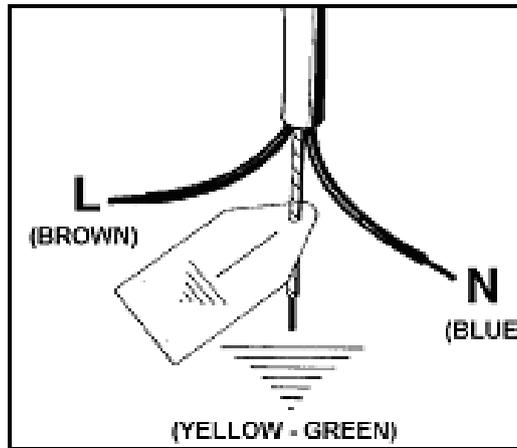


Fig.12

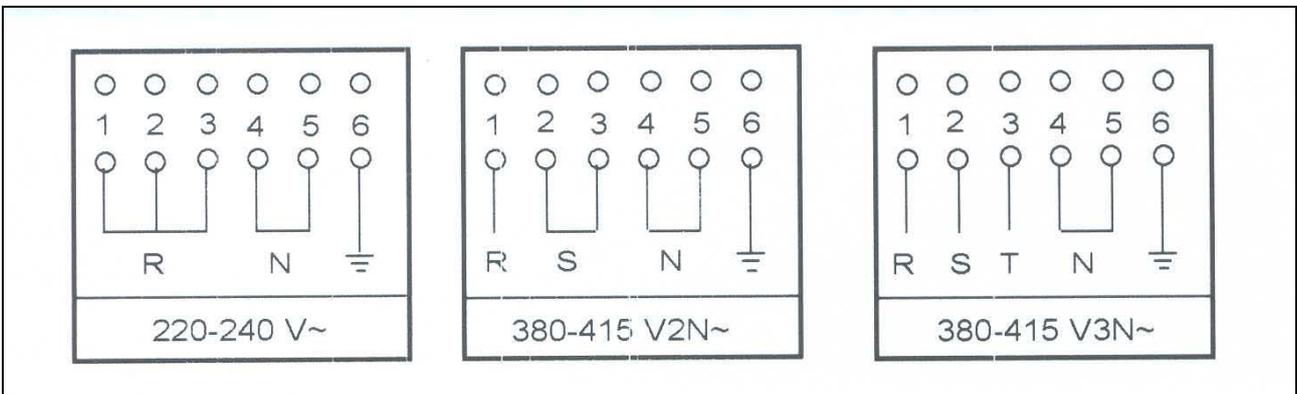


Fig.13

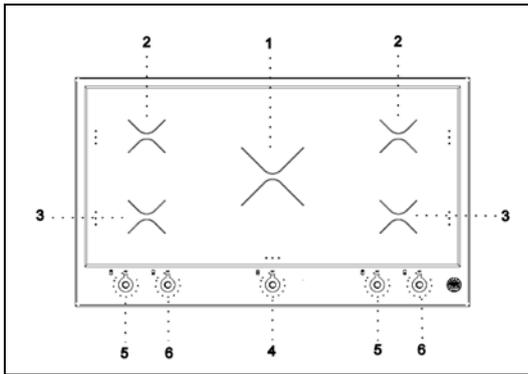


Fig.14

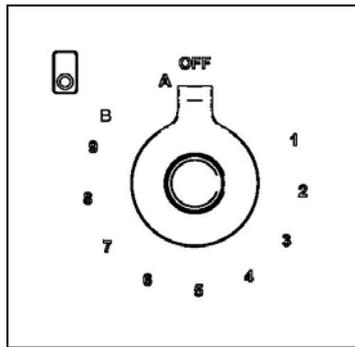


Fig.15

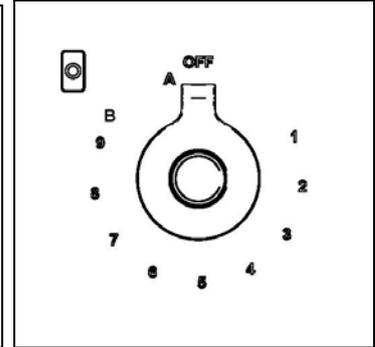


Fig.16

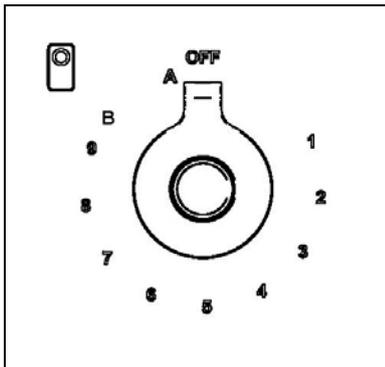


Fig.17

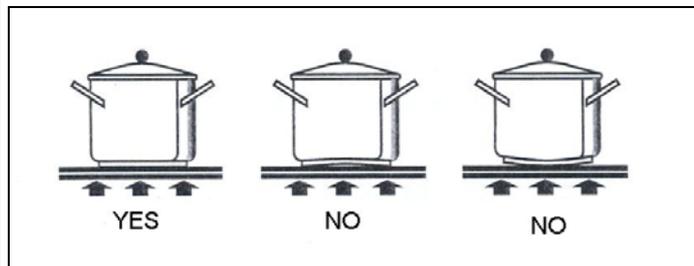


Fig.18

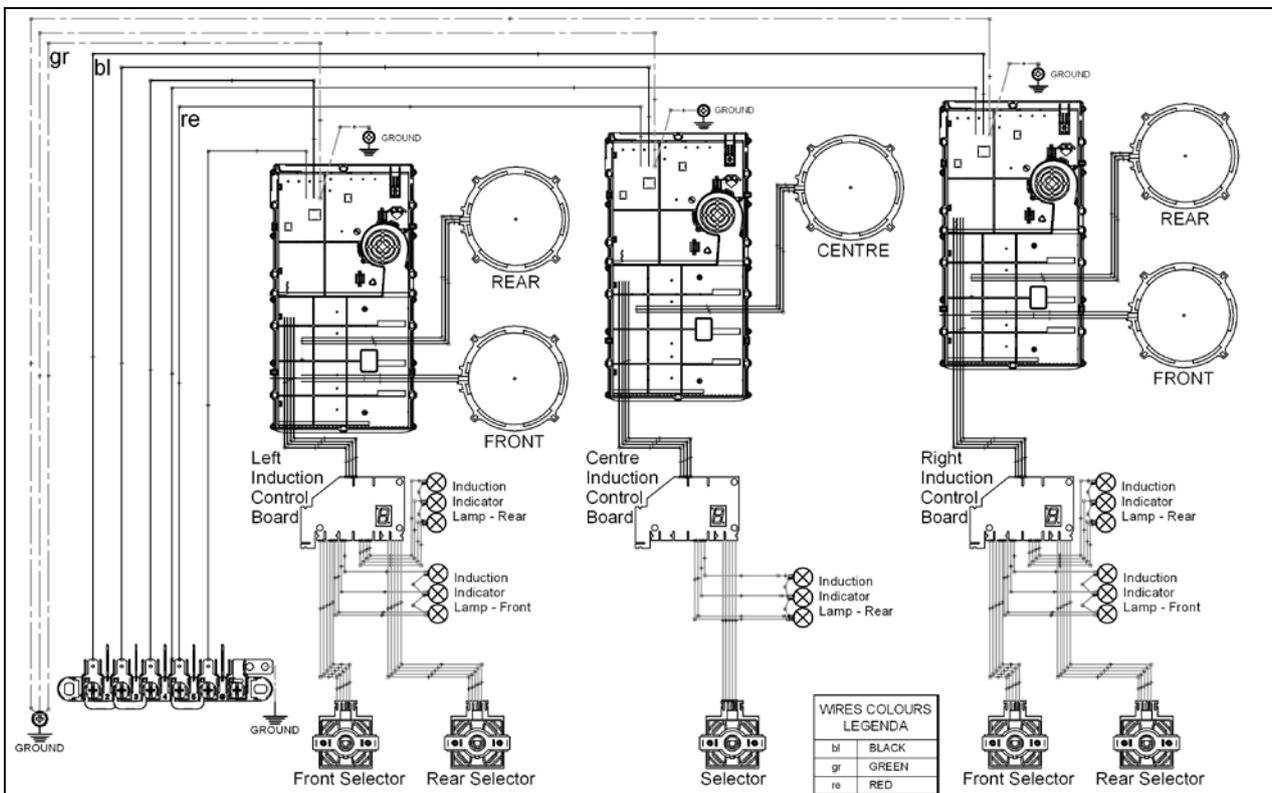


Fig.19

CE