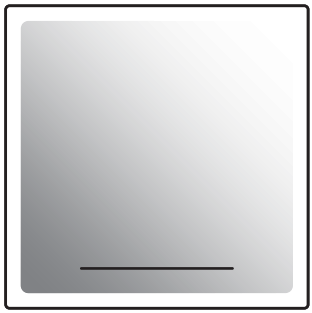
Hisense
life reimagined

IT IT

ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione



Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

Questo manuale di istruzioni dettagliate viene fornito per rendere l'uso di questo prodotto più facile e per aiutarvi a conoscere il vostro nuovo apparecchio il più presto possibile.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate i danni dovuti al trasporto si prega di contattare il venditore dal quale l'apparecchio è stato acquistato, o il magazzino regionale, da cui è stato fornito. Il numero di telefono è indicato sulla fattura o sulla bolla di consegna.

Le istruzioni per l'uso sono disponibili anche sul nostro sito web:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

INFORMAZIONE!
Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

AVVISO!
Avviso di pericolo

Sommario

1. Avvisi di sicurezza 4

2. Avvertenze di sicurezza importanti 6
2.1 Prima di collegare l'apparecchio 6

3. Installazione del piano cottura a induzione 7
3.1 Montaggio a incasso nel piano di lavoro 10
3.2 Montaggio della guarnizione in schiuma 13

4. Collegamento del piano cottura a induzione alla rete elettrica 13
4.1 Cavo di alimentazione 14
4.2 Collegamento dell'elettrodomestico 14

5. Descrizione dell'apparecchio 17
5.1 Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura 17

6. Gestione dei piani cottura 18
6.1 Pannello di comando 18
6.2 Accensione del piano cottura a induzione 19
6.3 Accensione delle piastre 19
6.4 Piastra collegabile 19
6.5 Automazione per il riscaldamento rapido 20
6.6 Power Boost 22
6.7 Protezione bambini/blocco 22
6.8 Funzioni timer 23
6.9 Display del calore residuo 24
6.10 Limitazione della durata di funzionamento 24
6.11 Protezione da surriscaldamento 25
6.12 Spegnimento automatico 25
6.13 Spegnere una zona di cottura 25
6.14 Spegnimento dell'intero piano cottura 26

7. Impostazioni dell'utente 27

8. Consigli e suggerimenti 29
8.1 Piano di cottura 29
8.2 Funzionamento della piastra a induzione 29
8.3 Pentole per la cottura a induzione 30
8.4 Risparmio di energia 31

9. Pulizia e manutenzione 32

10. Problemi ed errori 33
10.1 Rumori durante la cottura a induzione 34

11. Dati tecnici 34

12. Smaltimento 35
12.1 Etichetta ambientale 35

1. Avvisi di sicurezza

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA – LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

I bambini di età di otto anni e superiore e le persone con le capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con mancanza di esperienza e di conoscenza possono usare l'apparecchio solo sotto oportuna sorveglianza o, se hanno ricevuto le istruzioni adeguate riguardanti l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non devono pulire l'apparecchio e effettuare lavori di manutenzione senza un'adeguata supervisione.

AVVERTENZA: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

L'apparecchio non è destinato ad essere comandato da temporizzatori esterni o da sistemi di controllo specifici.

I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.

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

AVVISO: Se la superficie di vetro del piano di cottura è fessurata, spegnere l'apparecchio per evitare il pericolo della scossa elettrica. Spegnere tutti gli interruttori dei piani di cottura e svitare il fusibile o disinserire il fusibile principale in modo che l'apparecchio è completamente scollegato dalla rete elettrica.

AVVISO: Cottura incontrollata con olio o grasso sul piano di cottura può essere pericolosa e potrebbe causare incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con coperchio o panno umido.

AVVISO: Pericolo di incendio: non tenere oggetti sul piano di cottura.

AVVERTENZA: Il processo di cottura necessita di supervisione. Il processo di cottura di breve durata deve essere controllato costantemente da un supervisione.

AVVISO: L'apparecchio è destinato solo ai fini di cottura. Non deve essere utilizzato per nessun altro scopo, ad esempio per il riscaldamento dell'ambiente. Non posare pentole vuote sui piani di cottura.

AVVERTENZA: Per il piano di cottura utilizzare esclusivamente le protezioni progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o raccomandate dal produttore nelle istruzioni per l'uso come adeguate per questo apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Non posare sulla zona di induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, in quanto possono diventare molto caldi.

Dopo l'uso, disinserire la zona di cottura tramite gli appositi elementi di comando; non affidarvi solo al sistema di rilevamento della pentola.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

2. Avvertenze di sicurezza importanti

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi , per es. per il riscaldamento dell'ambiente, per asiugare gli animali, carta, tessuti o erbe, in quanto ciò può causare danni o incendi.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

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

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un tecnico dell'assistenza autorizzato, al fine di evitare pericoli.

Se usata come piano d'appoggio, la superficie di cottura in vetroceramica può danneggiarsi o subire graffi.Non riscaldare mai gli alimenti in fogli di alluminio o in contenitori di plastica sul piano di cottura.Tali fogli o contenitori possono sciogliersi e provocare incendi o danni al piano di cottura.

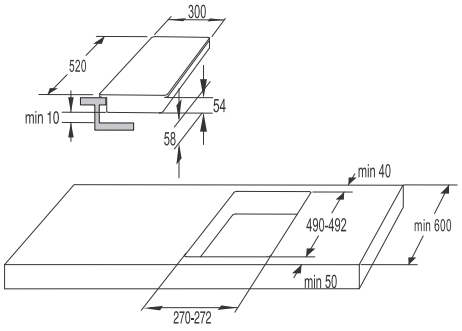
Non conservare oggetti sensibili alla temperatura sotto l'apparecchio, come detergenti, bombolette spray ecc.

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

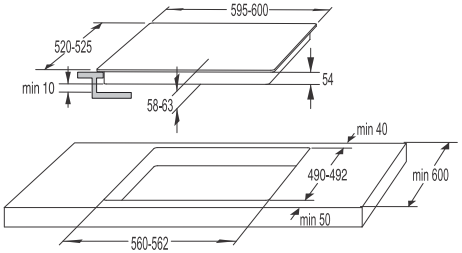
2.1 Prima di collegare l'apparecchio

⚠ **AVVISO!**
Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

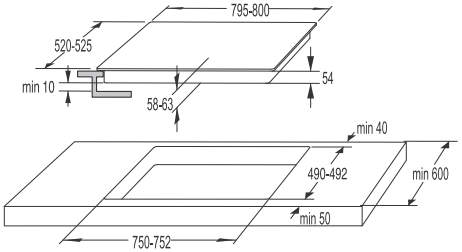
3. Installazione del piano cottura a induzione



30 cm



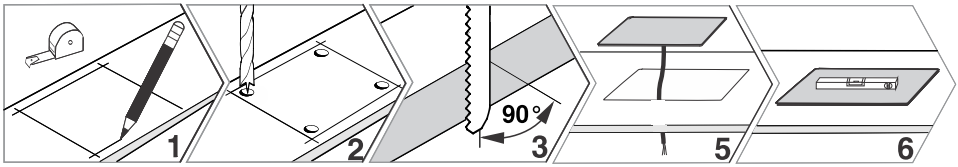
60 cm



80 cm

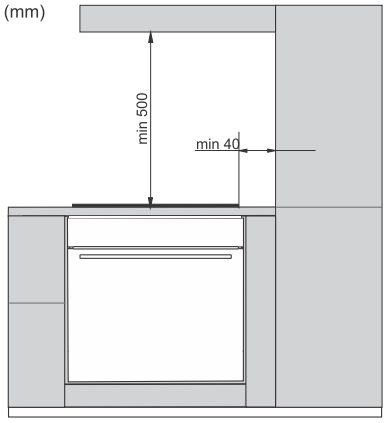
INFORMAZIONE!
La connessione può essere eseguita solo da un esperto autorizzato.

Installazione dell'apparecchio



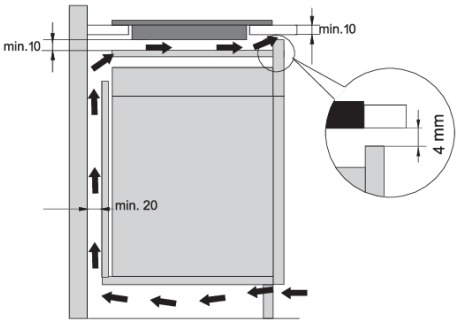
- Le superfi ci tagliate devono essere adeguatamente protette.
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica (osservare le istruzioni per il collegamento del piano cottura alla rete elettrica).
- Posizionare il piano cottura a induzione nell'apertura.
- L'impiallacciatura o altra finitura del mobile da cucina in cui deve essere incassato il piano cottura deve essere trattata con colla resistente al calore (100 °C); in caso contrario, la finitura del piano di lavoro potrebbe scolorirsi o deformarsi.
- L'utilizzo di profili angolari in legno massello sui piani di lavoro dietro il piano cottura ad induzione è consentito solo se la distanza tra profilo e piano cottura non è inferiore a quanto indicato sui progetti di installazione.

INFORMAZIONE!
Il piano di lavoro deve essere completamente livellato.



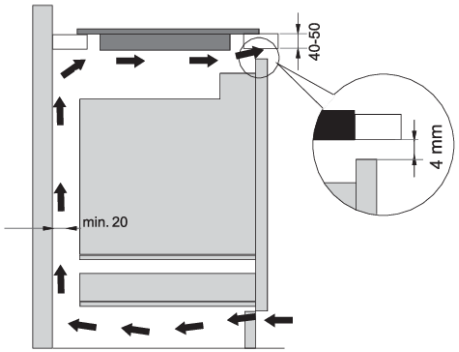
- Il piano cottura a induzione è adatto per l'installazione in un piano di lavoro sopra un mobile da cucina con una larghezza minima di 600 mm.
- Qualsiasi mobile da cucina sospeso sopra il piano cottura a induzione dovrebbe essere abbastanza alto da non disturbare il processo di lavoro.
- La distanza verticale tra il piano cottura a induzione e la cappa da cucina deve essere almeno pari alla distanza specificata nelle istruzioni per l'installazione della cappa da cucina e non inferiore a 500 mm.
- La distanza tra il bordo del piano cottura a induzione e il mobile da cucina adiacente non deve essere inferiore a 40 mm.
- La distanza minima tra il piano cottura a induzione e la parete posteriore è indicata nello schema di installazione.

Armadio inferiore con un cassetto



- Deve essere presente un'apertura di altezza non inferiore a 140 mm lungo tutta la larghezza del mobile nella parete posteriore del mobile. Inoltre, dovrebbe esserci un'apertura di almeno 4 mm nella parte anteriore, lungo l'intera larghezza del mobile.
- Un pannello divisorio orizzontale deve essere installato sotto il piano cottura a induzione per tutta la sua lunghezza. Devono esserci almeno 10 mm di spazio libero tra l'estremità inferiore del piano cottura e il pannello divisorio.
- Dalla parte posteriore deve essere assicurata una ventilazione adeguata.
- Se c'è un cassetto sotto il mobile da cucina, non conservare al suo interno fogli di alluminio o sostanze o liquidi infiammabili (come spray). Tenere tali sostanze lontane dal piano cottura. Pericolo di esplosione!

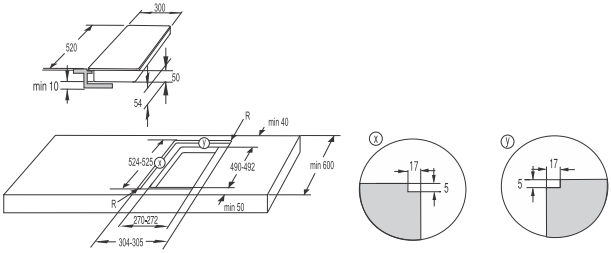
Armadio inferiore con forno



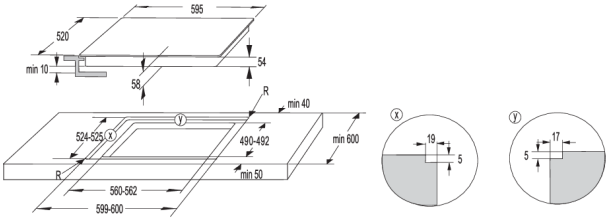
- L'installazione di un forno sotto il piano a induzione è possibile per i modelli di forno con ventola di raffreddamento.
- Prima di installare il forno, è necessario rimuovere la parete posteriore del mobile da cucina nella zona dell'apertura per l'installazione.
- Inoltre, dovrebbe essere presente un'apertura di almeno 4 mm sul lato anteriore, lungo l'intera larghezza del mobile.
- In caso di installazione di altri apparecchi sotto il piano cottura a induzione, non garantiamo il corretto funzionamento dell'apparecchio.

INFORMAZIONE!
Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria suffi ciente.

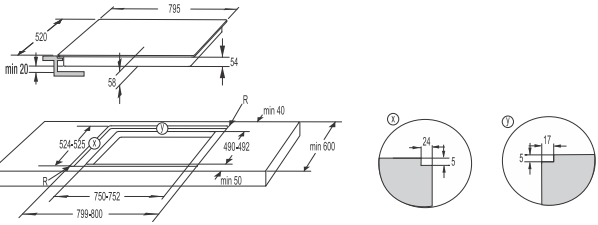
3.1 Montaggio a incasso nel piano di lavoro



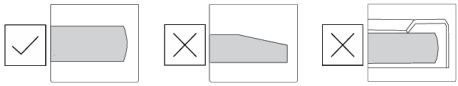
30 cm



60 cm



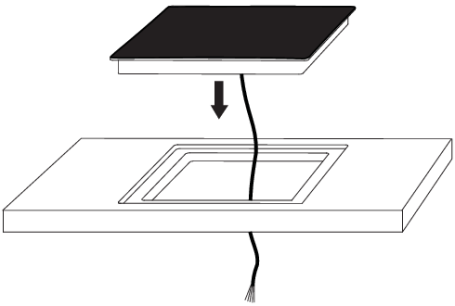
80 cm



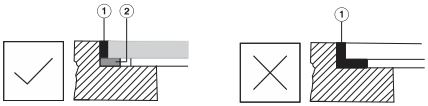
Per l’installazione allineata sono adatti gli apparecchi che non hanno bordi sfaccettati e telai ornamentali per l'installazione allineata.

Installazione dell'apparecchio

- L'elettrodomestico può essere installato solo in un piano di lavoro resistente alla temperatura e all'acqua, come un piano di lavoro in pietra naturale (marmo, granito) o legno massiccio (i bordi lungo il ritaglio devono essere sigillati).
- Quando lo si installa in un piano di lavoro in ceramica, legno o vetro, è necessario utilizzare un sottotelaio in legno. Il telaio non è fornito con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere installato in un piano di lavoro realizzato con altri materiali solo dopo aver consultato il produttore del piano di lavoro e aver ottenuto la sua espressa approvazione.
- La dimensione interna dell'unità di base deve essere almeno pari all'apertura interna dell'elettrodomestico. Ciò consentirà la semplice rimozione dell'elettrodomestico dal piano di lavoro.



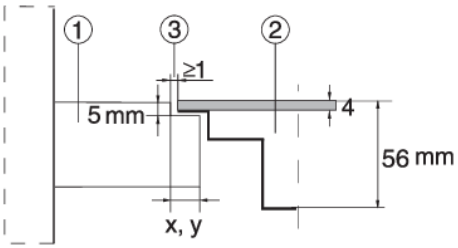
1. In primo luogo, far passare il cavo di alimentazione attraverso l'apertura.
2. Posizionare l'elettrodomestico al centro dell'apertura.
3. Collegare l'elettrodomestico alla rete elettrica.
4. Testare il funzionamento dell'elettrodomestico.
5. Sigillare la fessura tra l'elettrodomestico e il piano di lavoro utilizzando un sigillante siliconico. Il sigillante siliconico utilizzato per sigillare l'elettrodomestico deve essere resistente alla temperatura (fino ad almeno 160 °C).
6. Lisciare il sigillante siliconico con uno strumento adatto. Non accendere l'elettrodomestico fino a quando il sigillante siliconico non si è asciugato completamente.



1. Sigillante silconico
2. Nastro sigillante

Piano in pietra naturale

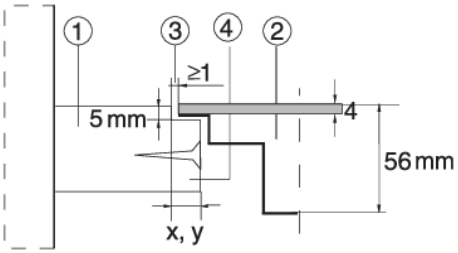
AVVISO!
Prestare particolare attenzione alle misure di installazione per i piani in pietre naturali. Quando si sceglie un kit di silicone, chiedere consiglio al venditore in base al materiale del piano. Un uso di un kit di silicone errato può causare cambiamenti permanenti al colore delle parti.



1. Piano di lavoro
2. Elettrodomestico
3. Fessura

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

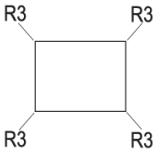
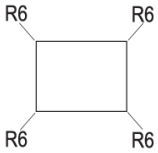
Piano in ceramica, legno o vetro



1. Piano di lavoro
2. Elettrodomestico
3. Fessura
4. Telaio in legno, spessore 16 mm.

Dato il margine di errore (tolleranza) per la piastra in vetroceramica dell'elettrodomestico e l'apertura nel piano di lavoro, la fessura è regolabile (min. 2 mm).
Installare il telaio in legno 5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (vedi figura).

Per il taglio bisogna considerare il raggio dei bordi del vetro.

VETRO	TAGLIO
	

Rimozione dell'apparecchio installato

Scollegare il piano cottura a induzione dalla rete elettrica. Utilizzare uno strumento adatto per rimuovere la guarnizione in silicone dal perimetro. Rimuovere il piano cottura a induzione premendo dal basso verso l'alto.

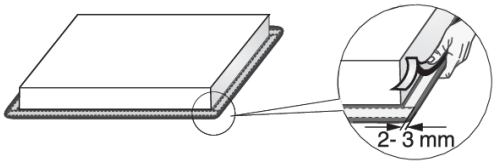
⚠ **AVVISO!**
Non tentare di rimuovere l'apparecchio dalla parte superiore del piano!

AVVISO!
Il servizio di assistenza sarà responsabile esclusivamente della riparazione e della manutenzione del piano cottura a induzione. Rivolgersi al proprio rivenditore specializzato di attrezzature da cucina per quanto riguarda la reinstallazione del piano cottura a induzione da incasso.

AVVISO!
Se il forno è installato sotto un piano cottura a induzione da incasso, lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 45 mm.

3.2 Montaggio della guarnizione in schiuma

Prima di installare il piano cottura a induzione in un piano di lavoro da cucina, applicare la guarnizione in schiuma fornita con l'elettrodomestico sul lato inferiore del piano cottura. Alcuni elettrodomestici vengono forniti con la guarnizione già montata!



1. Rimuovere la pellicola protettiva dalla guarnizione.
2. Fissarla al lato inferiore della superficie in vetro, 2–3 mm dal bordo, lungo l'intero perimetro del pannello di vetro.
3. La guarnizione non deve sovrapporsi negli angoli.
4. Durante il montaggio della guarnizione, assicurarsi che non sia danneggiata o venga a contatto con oggetti taglienti.

AVVISO!
L’incasso senza la guarnizione è vietato!

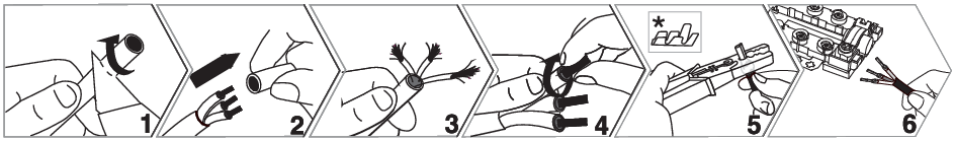
4. Collegamento del piano cottura a induzione alla rete elettrica

- La protezione della rete elettrica deve essere conforme alle normative pertinenti.
- Prima del collegamento verifi care se la tensione, riportata sula targhetta matricola corrisponde alla tensione di rete.
- Nell'installazione elettrica dovrebbe esserci un dispositivo di commutazione in grado di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete elettrica, con una distanza minima di 3 mm tra i contatti quando è aperto.I dispositivi adatti includono fusibili, interruttori di protezione ecc.
- La connessione deve essere adattata alla corrente e ai fusibili.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.

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

4.1 Cavo di alimentazione

(apparecchio senza cavo di alimentazione)



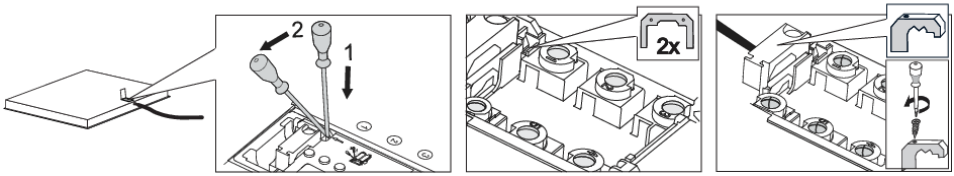
* Le ghiere non sono fornite.

INFORMAZIONE!
Si consiglia di utilizzare ghiere a filo elettrico (terminali).

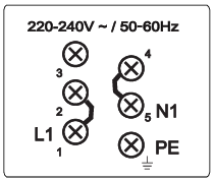
- Per la connessione possono essere utilizzati: Cavi di collegamento isolati in PVC del tipo HO5V2V2-F con il conduttore protettivo giallo-verde o altri cavi di caratteristiche equivalenti o superiori.
- Il diametro esterno del cavo deve essere almeno di 8,0 mm.
- Far passare il cavo di collegamento attraverso un morsetto che protegge il cavo dall'estrazione.

4.2 Collegamento dell'elettrodomestico

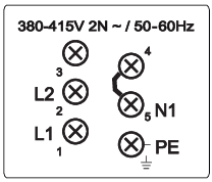
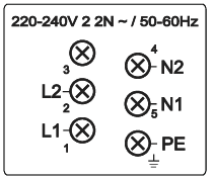
Collegamento di un elettrodomestico da 60 cm, 80 cm



1. Aprire il coperchio della morsettiera di collegamento.
2. Collegare i cavi in base al tipo di elettrodomestico. I ponticelli sono forniti sul morsetto di collegamento.
3. Far passare il cavo di alimentazione attraverso un pressacavo (morsetto) che protegga il cavo dall'estrazione.

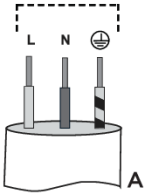
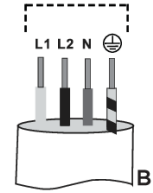
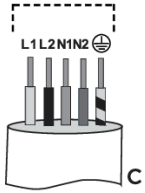
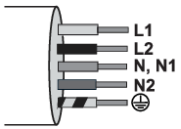
Diagramma del collegamento	
	**Collegamento monofase (32 A)** • Connessione monofase (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz): - La tensione tra linea e conduttore neutro deve essere 220–240 V~. Installare un cavo di collegamento tra i terminali 1 e 2 e tra i terminali 4 e 5. - Il circuito deve essere dotato di un fusibile di almeno 32 A. La sezione del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 4 mm².

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Diagramma del collegamento	
	**Collegamento bifase (16A)** • 2 fasi, 1 conduttore neutro (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz): - La tensione tra la linea e il conduttore neutro è di 220–240 V~.; la tensione tra le linee è di 380–415 V~. Installare un cavo di collegamento tra i terminali 4 e 5. Il circuito deve essere dotato di almeno due fusibili di almeno 16 A ciascuno. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm².
	• 2 fasi, 2 conduttori neutri (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz): - La tensione tra le fasi ed il conduttore neutrale è di 220 – 240 V -. - Il circuito deve essere dotato di almeno due fusibili di almeno 16 A ciascuno. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm2. **solo per NL!**

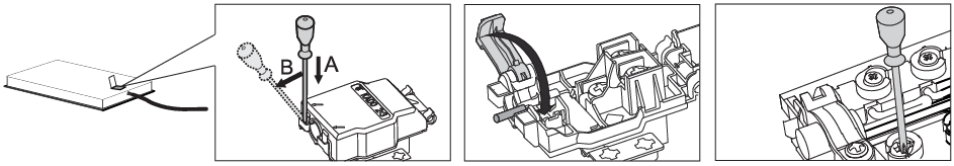
Collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica
(elettrodomesico con cavo di alimentazione)

- Il piano di cottura deve essere cablato direttamente alla rete elettrica.
- I dispositivi per la disconnessione dalla rete di alimentazione devono essere conformi alle normative vigenti.
- Non allungare il cavo di alimentazione e non posizionarlo su bordi taglienti.
- Se l'apparecchio viene installato sopra un forno, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga mai a contatto con le parti calde del forno.

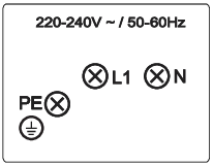
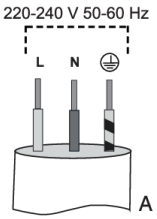
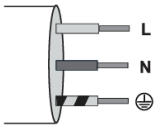
Collegamento monofase	**Collegamento bifase**		
1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz 	2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz 	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz 	L, L1 = marrone L2 = nero N, N1 = grigio ⏚ = giallo e verde 

Collegamento monofase	Collegamento bifase	
Collegare il piano cottura come mostrato nel Diagramma A. Se la rete di alimentazione non consente un fusibile da 32 A, l'alimentazione dell'elettrodomestico deve essere ridotta o limitata di conseguenza.	Se la rete elettrica dispone di 2 conduttori di linea e 1 conduttore neutro, collegare l'apparecchio come mostrato nello schema B.	Se la vostra rete elettrica ha 2 conduttori di linea e 2 conduttori neutri, collegare l'apparecchio come mostrato nello schema C. **solo per NL!**

Collegamento di un elettrodomestico da 30 cm

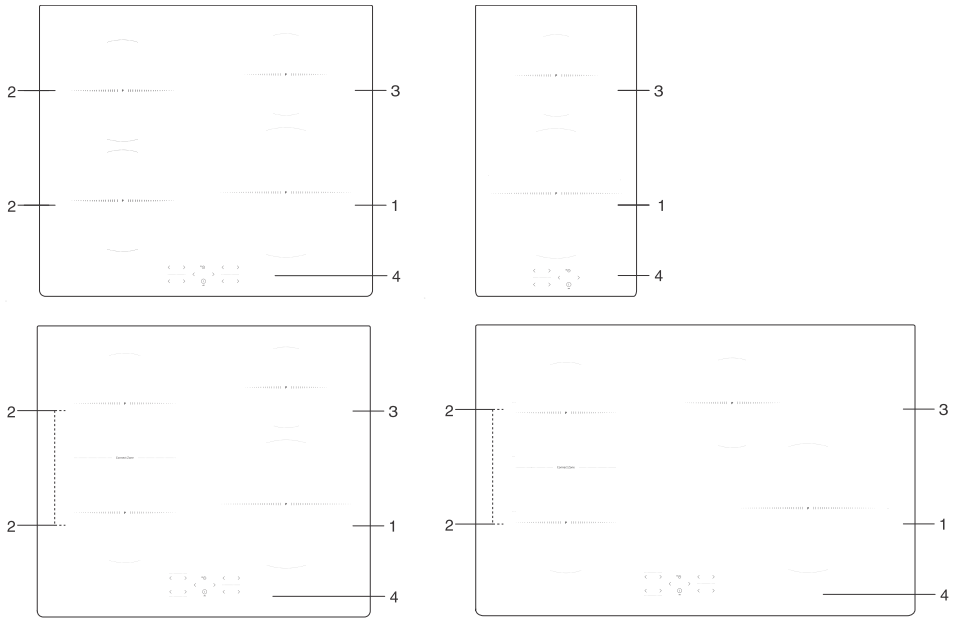


1. Aprire il coperchio della morsettiera di collegamento.
2. Collegare i cavi in base al tipo di elettrodomestico.
3. Far passare il cavo di alimentazione attraverso un pressacavo (morsetto) che protegga il cavo dall'estrazione.

Diagramma del collegamento	Collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica (elettrodomesico con cavo di alimentazione)	
	1 x 16 A 	L = marrone N = blu ⏚ = giallo e verde 
Il circuito deve essere dotato di un fusibile di almeno 16 A. Gli elettrodomestici con una larghezza di 30 centimetri (due zone di cottura) consentono solo il collegamento monofase. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm²!	**Collegamento monofase** Collegare l'apparecchio come mostrato nel diagramma A. Se la rete elettrica non consente un fusibile da 16 A, la potenza dell'apparecchio deve essere ridotta o limitata di conseguenza. Vedere il capitolo Impostazioni dell'utente.	

5. Descrizione dell'apparecchio

INFORMAZIONE!
Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.



1. Zona di cottura a induzione ø 230 mm
2. Zona di cottura a induzione ø 180 mm
3. Zona di cottura a induzione ø 145 mm
4. Modulo di controllo del piano cottura

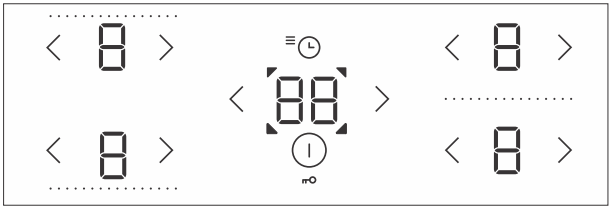
5.1 Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

Pulire la superficie di cottura con un panno umido e un po' di detersivo delicato.
Durante il primo utilizzo può comparire il caratteristico "odore di elettrodomestico nuovo"; gradualmente scomparirà.

6. Gestione dei piani cottura

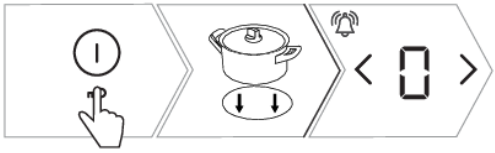
6.1 Pannello di comando

(secondo il modello)



	Tasto per accendere/spegnere il piano	Toccare il relativo tasto per accendere o spegnere il piano cottura.
	Blocco/blocco bambini	Blocco/sblocco dei comandi del piano cottura
	Tasto di aumento della potenza	Accende la zona di cottura selezionata o aumenta la potenza operativa: • toccare per accendere la zona di cottura selezionata al livello di potenza 9 • toccare una volta (tap) per aumentare il livello di potenza di un livello • premere a lungo per impostare o aumentare il livello di potenza più velocemente
	Tasto di diminuzione della potenza	Spegne la zona di cottura selezionata o riduce la potenza operativa: • toccare per accendere la zona di cottura selezionata al livello di potenza 4 • toccare una volta (tap) per ridurre il livello di potenza di un livello • premere a lungo per impostare o ridurre il livello di potenza più velocemente • premere a lungo o premere più volte per spegnere la zona di cottura selezionata
	Display del livello di potenza	Indica l'attuale livello di potenza impostato per la zona di cottura
	Funzioni timer	Impostazione del timer: • conto alla rovescia (minute minder) per l'intero piano cottura; non spegne la zona di cottura • timer di spegnimento per le rispettive zone di cottura; allo scadere del tempo la zona di cottura viene spenta
	Indicatore della funzione timer	Indica la zona di cottura selezionata

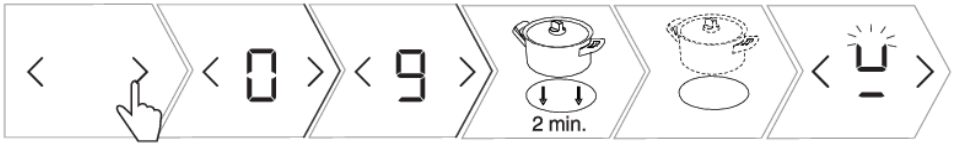
6.2 Accensione del piano cottura a induzione



1. Toccare per accendere il piano cottura a induzione.
2. Posizionare il pentolame sulla zona di cottura selezionata.
3. appare su tutti i display delle zone di cottura; viene emesso un breve segnale acustico.

INFORMAZIONE!
Se entro 10 secondi non viene accesa nessuna zona di cottura, il piano cottura a induzione si spegnerà.

6.3 Accensione delle piastre



1. Toccare il tasto > della zona di cottura selezionata. L'unità di visualizzazione selezionata lampeggerà.
2. Usare il tasto < oppure > per impostare il livello di potenza per la zona di cottura selezionata.
3. La zona di cottura rimane attiva.
4. Se il piano cottura non riconosce alcuna pentola sulla zona di cottura selezionata, comparirà il simbolo . Se non si posiziona alcuna pentola sulla zona di cottura selezionata entro 2 minuti, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

INFORMAZIONE!
Durante il funzionamento, il livello di potenza per la zona di cottura selezionata può essere regolata utilizzando il tasto < oppure > .

6.4 Piastra collegabile

(secondo il modello)

- Alcuni modelli consentono di combinare due zone di cottura sul lato sinistro in un'unica grande zona di cottura collegata. In questo modo sul piano cottura combinato può essere posizionata una grande padella ovale o una piastra. La pentola deve essere abbastanza grande da coprire i centri della zona di cottura superiore e inferiore.

- Dimensione massime della teglia: 40 x 25 cm. Per una distribuzione uniforme del calore, si consiglia una teglia con un fondo spesso. La teglia diventa molto calda durante il riscaldamento, quindi fare attenzione a non bruciarsi.
- Durante l'installazione della teglia, fare attenzione a non coprire il modulo dei comandi.

INFORMAZIONE!
La pentola deve sempre coprire il centro della piastra!

1. Accendere il piano cottura a induzione.
2. Toccare contemporaneamente < e > e tenerli premuti per 3 secondi. Il simbolo ⊓ apparirà sul display per il campo posteriore ad indicare che le due zone di cottura sono collegate.
3. Impostare la potenza di cottura desiderata per la zona di cottura a ponte.
4. Impostare il livello di potenza della zona di cottura combinata su "0". Il simbolo ⊓ scomparirà e il riscaldamento verrà spento.
5. Entrambe le zone di cottura funzioneranno in modo indipendente.

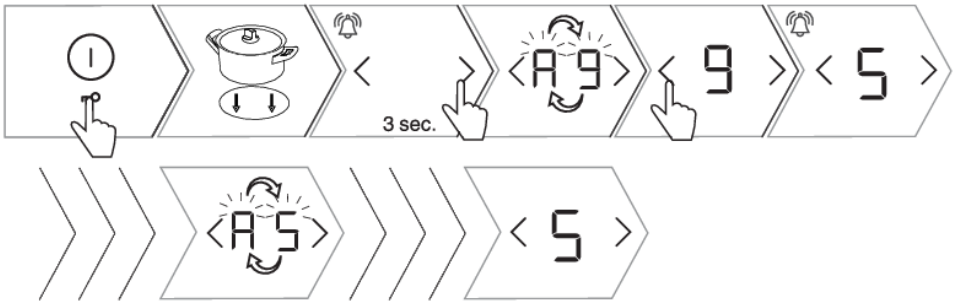
6.5 Automazione per il riscaldamento rapido

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

INFORMAZIONE!

La funzione di riscaldamento rapido automatico è adatta per pietanze che devono essere riscaldate prima alla massima potenza e poi cotte per un periodo di tempo più lungo a un livello di potenza inferiore senza la necessità di una supervisione costante.

La funzione di riscaldamento rapido automatico non è adatta per brasare, friggere o rosolare cibi che richiedono di essere girati di frequente, imburrati o mescolati, o cibi che devono bollire per un periodo di tempo prolungato in una pentola a pressione.



1. Accendere il piano cottura a induzione.
2. Posizionare il pentolame sulla zona di cottura selezionata.
3. Premere il tasto > e tenerlo premuto per circa 3 secondi fino a quando non si sente un breve segnale acustico. A e 9 lampeggeranno alternativamente sul display.
4. Premere < oppure > per impostare il livello di potenza finale per la funzione di riscaldamento rapido automatico. Cinque secondi dopo aver selezionato il livello di potenza, la funzione viene confermata con un breve segnale acustico. Se si imposta il livello di potenza finale su 9 oppure 0 la funzione verrà disabilitata.
5. A e il livello di potenza selezionato si alterneranno sul display del livello di potenza.
6. Allo scadere del tempo di riscaldamento rapido automatico, la zona di cottura passerà automaticamente al livello selezionato che verrà quindi continuamente visualizzato.
7. Per disattivare la funzione di riscaldamento rapido automatico, premere contemporaneamente < e > o se si diminuisce o si aumenta il livello di potenza sulla zona di cottura selezionata. Quindi, è possibile impostare il nuovo livello di potenza.

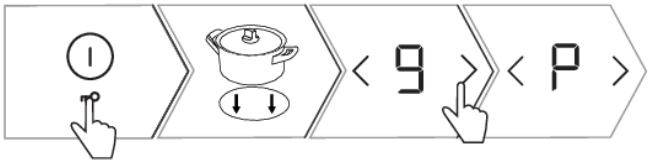
Tabella dell'automazione di cottura

Potenza selezionata	1	2	3	4	5	6	7	8
Tempo di riscaldamento forte (sec.)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Power Boost

(secondo il modello)

Per cotture rapide è possibile attivare il power boost sulle zone di cottura. Questo ti permetterà di riscaldare rapidamente grandi quantità di cibo utilizzando una potenza extra. Il power boost è attivo per non più di 10 minuti; quindi, il livello di potenza viene automaticamente ridotto a 9. Se il piano cottura non è troppo caldo, il power boost può essere riattivato per 10 minuti dopo lo spegnimento. Per evitare il surriscaldamento, la funzione di controllo elettronico può spegnere automaticamente il Power Boostprima e ridurre il livello di potenza a 9.

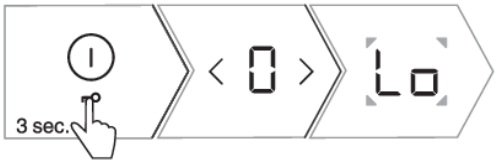


1. Accendere il piano cottura a induzione.
2. Posizionare il pentolame sulla zona di cottura selezionata.
3. Impostare il livello di potenza su 9 , quindi premere il tasto > .
4. P apparirà sul display. La funzione è attivata.
5. Premere < per disattivare la funzione. L'incremento di potenza verrà disattivato e la potenza operativa tornerà al livello 9 .
6. Premere < più volte per ridurre la potenza al livello desiderato.

6.7 Protezione bambini/blocco

I comandi del piano cottura a induzione possono essere bloccati per evitare che il piano cottura venga acceso inavvertitamente.

INFORMAZIONE!
Il piano cottura deve essere spento o in modalità standby.



1. Toccare il tasto e tenerlo premuto per 3 secondi. 0 apparirà sui display del livello di potenza delle zone di cottura.
2. Lo apparirà sul display della funzione timer.
3. Il piano cottura a induzione è bloccato.
4. Dopo 5 secondi, il piano cottura a induzione passerà automaticamente alla modalità standby.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

5. Toccare il tasto ⏻ e tenerlo premuto per 3 secondi. Il piano cottura è ora sbloccato.

INFORMAZIONE!
Nota: Se la funzione blocco/blocco bambini è attivata nella modalità impostazioni utente (vedi capitolo Modalità impostazioni utente, Parametro Lo), il piano cottura si bloccherà automaticamente ogni volta che viene spento.

INFORMAZIONE!
Attivare la funzione di blocco prima della pulizia per evitare che il piano cottura a induzione venga acceso inavvertitamente.

6.8 Funzioni timer

Questa funzione consente due modalità di uso:

1.Il **conto alla rovescia** (minute minder) si applica all'intero piano cottura a induzione. Con questa funzione il piano cottura emette un segnale acustico solo allo scadere del tempo impostato.
2. Il timer del programma si applica alla zona di cottura selezionata. È possibile impostare un timer separato per ogni zona di cottura. Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.

1 Conto alla rovescia

Il conto alla rovescia (minute minder) funziona in modo indipendente e non è correlato al funzionamento di alcuna zona di cottura. Quando il conto alla rovescia è impostato, continuerà a contare alla rovescia anche se si spegne il piano cottura a induzione. Il minute minder può essere spento solo quando il piano cottura a induzione è acceso.

1. Toccare il tasto ⏲ per attivare il timer. 00 apparirà sul display del timer.
2. Toccare il tasto < oppure > per impostare il tempo nell'intervallo da 1 a 99 minuti. Toccare il tasto < per visualizzare il tempo preimpostato di 90 minuti.
3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso l'allarme.
4. Premere un tasto qualsiasi per confermare e disattivare l'allarme.
5. Il conto alla rovescia (minute minder) rimane attivo anche quando il piano cottura è spento.
6. Durante l'ultimo minuto del conto alla rovescia, il tempo rimanente verrà visualizzato in secondi.

2 Timer

Il timer del programma può essere utilizzato per impostare il tempo di funzionamento delle zone di cottura su cui è già stato impostato un livello di potenza.

INFORMAZIONE!

Il timer del programma di spegnimento può essere impostato in modo indipendente per tutte le zone di cottura.

Il timer del programma può essere impostato solo per una zona di cottura attiva.

1. Toccare il tasto per attivare il timer. apparirà sul display del timer.
2. Toccare il tasto di nuovo e inizierà a lampeggiare, indicando una o più zone di cottura selezionate.
3. Toccare il tasto oppure per impostare il tempo nell'intervallo da 1 a 99 minuti. Inizia il conto alla rovescia.
4. Trascorso il tempo impostato, verrà attivato un segnale acustico e la zona di cottura verrà spenta. Il valore lampeggerà sul display.
5. Spegnere l'allarme toccando un tasto qualsiasi; in alternativa si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo.
6. Per cancellare l'ora impostata, selezionare la visualizzazione del timer premendo . Apparirà il tempo impostato, e lampeggerà. Toccare il tasto più volte per impostare il valore su o premere contemporaneamente e per resettare/cancellare immediatamente il tempo impostato.

INFORMAZIONE!

Durante il funzionamento, il tempo di cottura può essere cambiato in ogni momento.

6.9 Display del calore residuo

Il piano cottura a induzione è inoltre dotato di un display del calore residuo, H . La zona di cottura non viene riscaldata direttamente, ma solo indirettamente dal calore irradiato dalla pentola. Finché la spia H rimane accesa dopo che il piano cottura è stato spento, nella zona di cottura è presente del calore residuo che può essere utilizzato per mantenere in caldo le pietanze o per scongelare. Quando la H spia scompare, la zona di cottura potrebbe essere ancora calda.

AVVISO!

Fare attenzione poiché c'è pericolo di ustione!

6.10 Limitazione della durata di funzionamento

Per motivi di sicurezza, il tempo di cottura per ogni zona di cottura sul piano cottura a induzione è limitato a una durata massima.

Il tempo massimo di cottura dipende dall'ultimo livello di potenza impostato. Se il livello di potenza non viene modificato per un lungo periodo, la zona di cottura si spegnerà automaticamente una volta raggiunta la durata massima di cottura (vedi la tabella sottostante).

Livello di potenza di cottura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Tempo massimo di funzionamento (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

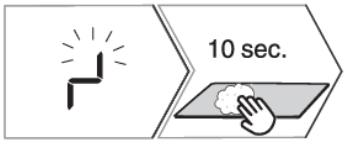
* Dopo 10 minuti, il livello di potenza scende automaticamente a 9; dopo 1,5 ore la zona di cottura si spegne.

6.11 Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura a induzione è dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda i componenti elettronici durante la cottura. La ventola potrebbe funzionare per un po' anche dopo la fine del processo di cottura.
Il piano cottura è inoltre dotato di una protezione contro il surriscaldamento che protegge l'elettronica da eventuali danni. La protezione opera a più livelli. Quando la temperatura della zona di cottura diventa molto alta, la potenza di cottura si riduce automaticamente. Se questo non è sufficiente, la potenza della zona di cottura continua a diminuire, oppure il meccanismo di sicurezza spegne completamente la zona di cottura. Quando il piano cottura a induzione si raffredda, la sua potenza totale è nuovamente disponibile.

6.12 Spegnimento automatico

Se i tasti vengono attivati troppo a lungo durante la cottura (ad es. a causa di un liquido versato o di un oggetto posizionato sopra i tasti sensore), tutte le zone di cottura verranno spente automaticamente dopo 10 secondi.



1. ⌐ lampeggerà sull'unità di visualizzazione.
2. Rimuovere l'oggetto o pulire il liquido versato dai tasti sensore entro 5 secondi per mantenere le impostazioni del livello di potenza. Se non si rimuove l'oggetto o non si pulisce il liquido versato in 10 secondi, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

6.13 Spegnere una zona di cottura

Per spegnere una zona di cottura, premere il tasto 〈 per impostare il valore su 0 . Per spegnere rapidamente una zona di cottura, premere e tenere premuto contemporaneamente il tasto 〈 oppure 〉 . Si sentirà un breve segnale acustico, e 0 apparirà sul display.

INFORMAZIONE!

Se il livello di potenza di tutte le zone di cottura è impostato su 0 , il piano cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi.

6.14 Spegnimento dell’intero piano cottura

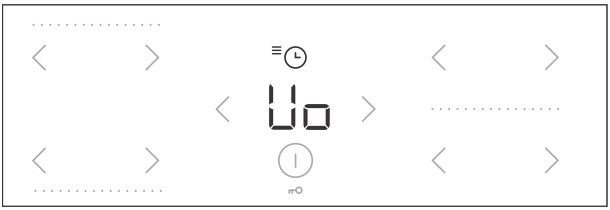
Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo .

7. Impostazioni dell'utente

Impostazione dei parametri dei segnali acustici, dell'automazione e del blocco

È possibile regolare il volume del segnale acustico, la durata dell'allarme acustico, la potenza massima totale dell'elettrodomestico e le impostazioni di blocco automatico dell'elettrodomestico.

Uo: Volume dell'allarme e del segnale acustico
So: Durata dell'allarme acustico
Lo: Blocco automatico
Po: Potenza massima totale



1. Per attivare il menu delle impostazioni dei parametri, tenere premuto il tasto per 3 secondi mentre l'elettrodomestico è spento.
2. Il primo parametro apparirà sul display del timer, indicando il volume (altezza) dei segnali acustici.
3. Premere i tasti di impostazione del timer oppure per regolare l'impostazione.
4. I parametri sono impostati anche per la zona di cottura in basso a sinistra.
5. Sui display del livello di potenza della zona di cottura di sinistra comparirà il valore del parametro attualmente impostato. Il valore può essere regolato premendo il tasto oppure per la zona di cottura.
6. Tutti i parametri possono essere confermati e memorizzati premendo e tenendo premuto il tasto per 2 secondi.
7. Verrà emesso un breve segnale acustico.
8. Se non si desidera memorizzare le nuove impostazioni dei parametri, chiudere la modalità impostazioni utente premendo il tasto ; in alternativa, la modalità impostazioni utente si chiuderà automaticamente dopo 2 minuti.

Volume dell'allarme e del segnale acustico (intensità) ''Uo''

	È possibile impostare i seguenti valori:
	0 sul display = spento (non si applica per l'allarme e il segnale acustico di errore)
	1 sul display = volume minimo
	2 sul display = volume medio
	3 sul display = volume massimo (preimpostato)
	Ad ogni modifica, viene emesso un breve segnale acustico col nuovo volume impostato.

Durata dell'allarme acustico ''So''

	È possibile impostare i seguenti valori:
	0,5 sul display = 5 secondi
	1 sul display = 1 minuto
	2 sul display = 2 minuti (preimpostato)

Blocco di sicurezza per bambini ''Lo''

	Se si attiva la funzione di blocco automatico in modalità impostazioni utente, il piano cottura viene automaticamente bloccato ad ogni spegnimento.
	0 sul display = spento (preimpostato)
	1 sul display = acceso

Gestione flessibile
(secondo il modello)

Il piano cottura a induzione consente di regolare il consumo energetico per un funzionamento ottimale e un'eccellente esperienza di cottura. Ciò significa che è possibile controllare la distribuzione della potenza operativa tra le rispettive zone di cottura.

Potenza massima totale ''Po''

Questo menu è accessibile solo entro i primi 2 minuti dopo che il piano cottura è stato collegato alla rete elettrica.
Non è possibile regolare altre impostazioni durante questo periodo.

	Le seguenti impostazioni di potenza massima totale sono possibili a seconda delle capacità dell'impianto elettrico domestico:
	7,2 sull'unità di visualizzazione = 7,2 kW = 2 x 16 A
	6,0 sull'unità di visualizzazione = 6,0 kW = 2 x 16 A
	3,6 sul display = 3,6 kW = 1 x 16 A
	2,8 sul display = 2,8 kW = 1 x 13 A
	2,3 sul display = 2,3 kW = 1 x 10 A

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

8. Consigli e suggerimenti

8.1 Piano di cottura

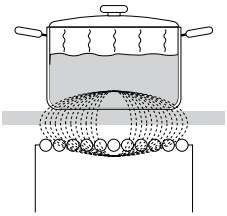
- Il piano di cottura è resistente alle variazioni di temperatura.
- L'utilizzo della superficie del piano cottura come area di appoggio può causare graffi o altri danni.
- Se la superfi cie di cottura in vetroceramica viene usata come spazio dove lasciare degli oggetti, c'è rischio di danni o di graffi. Non utilizzare i piani in vetroceramica spaccati o rotti. La caduta sul piano di un oggetto con un bordo tagliente può causare la spaccatura del piano. Le conseguenze sono visibili subito o solo dopo un po' di tempo.
- Se si verifi cano delle spaccature visibili, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Assicurarsi che le piastre e il fondo delle pentole siano puliti e asciutti per consentire un buon trasferimento di calore e che la superfi cie di riscaldamento non sia danneggiata.
- Non posizionare pentolame vuoto sulla zona di cottura, in quanto ciò potrebbe causare danni.

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

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

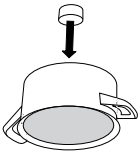
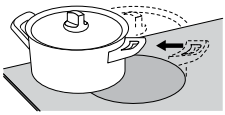
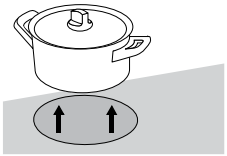
8.2 Funzionamento della piastra a induzione

La cottura su un piano cottura a induzione è diversa dalla cottura su elettrodomestici tradizionali. Il piano cottura a induzione utilizza il campo magnetico per generare calore e cucinare. Ciò significa che non tutti i tipi di pentole possono essere utilizzati su un piano cottura a induzione.



La piastra è dotata di campi di cottura a induzione. Il calore viene prodotto direttamente sul fondo della pentola, dove è anche più necessario, senza perdite attraverso la superfi cie in vetroceramica. Il consumo di energia è inferiore a quello delle piastre a riscaldamento convenzionali che funzionano secondo il principio della radiazione.
La zona di cottura in vetroceramica non viene riscaldata direttamente, ma solo indirettamente per mezzo del calore irradiato dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona di cottura, questo calore residuo viene indicato da H .
Nella piastra ad induzione il riscaldamento è indotto dalla bobina di induzione (a spirale), installata sotto la superfi cie in vetroceramica. La bobina stabilisce un campo magnetico per il quale si formano nel fondo della pentola correnti a vortice che si riscaldano.
Il piano cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.

8.3 Pentole per la cottura a induzione

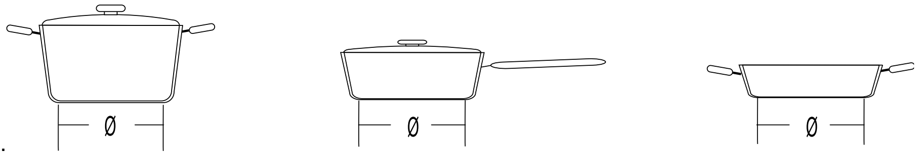
	Test magnetico: con un piccolo magnete si può verifi care se il fondo della pentola è magnetico. Se il fondo della pentola attira il magnete, allora la pentola è adatta per la cottura a induzione.
	Durante la cottura la pentola deve stare al centro della piastra.
	Per ottenere buoni risultati di cottura, la parte ferromagnetica del fondo della pentola deve corrispondere alle dimensioni della piastra. Se la piastra non rileva la pentola bisogna provare a metterla su un'altra piastra con un diametro più piccolo.

Pentole adatte	**Pentole non adatte**
acciaio	vetro
acciaio smaltato	acciaio legato con fondo in rame
ghisa	acciaio legato con fondo in alluminio

- Quando si utilizza una pentola a pressione, deve essere controllata fi n quando si raggiunge la pressione adatta. La piastra deve prima essere attivata con la massima potenza, quindi, in base alle istruzioni del produttore della pentola, la potenza deve essere ridotta al momento giusto.
- Assicurarsi che nella pentola a pressione come nei tutti altri vasi e contenitori sempre sia la quantità sufficiente di liquido; il surriscaldamento dovuto all'uso di una pentola vuota sulla zona di cottura danneggia sia la pentola e la zona di cottura.
- Alcune pentole non hanno un fondo completamente ferromagnetico. In questo caso viene riscaldata solo la parte magnetica, il resto del fondo rimane freddo.
- Quando si usano le pentole speciali, osservare le istruzioni del produttore.

Piastra	**Diametro minimo del fondo della pentola**
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Il fondo della pentola deve essere dritto.



8.4 Risparmio di energia

- Quando si acquista il pentolame, considerare che il diametro indicato sulla padella si riferisce solitamente al bordo superiore o al coperchio, che normalmente è maggiore del diametro del fondo della padella.
- Preparare i piatti con un lungo tempo di cottura in una pentola a pressione. Assicurarsi che nella pentola a pressione ci sia sempre abbastanza liquido, in quanto in caso di pentola vuota sulla piastra si può surriscaldare danneggiando sia la pentola che la piastra.
- Quando possibile, coprire la pentola o la padella con un coperchio di dimensioni adeguate. Usare pentolame adatto alla quantità di cibo che si sta cucinando. Cucinare in una pentola capiente parzialmente piena consumerà molta più energia.
- Quando nella piastra non ci sono pentole o c’è una pentola con un diametro inferiore al diametro della piastra, non ci sono perdite di energia.
- Se la padella è molto più piccola della zona di cottura, è possibile che non venga riconosciuta dalla zona di cottura. Quando la zona di cottura è attivata, la spia e il livello di potenza selezionato lampeggeranno alternativamente sul display della potenza di cottura. Se entro il minuto successivo viene posizionata una padella adatta sulla zona di cottura a induzione, il piano la riconoscerà e si accenderà con la potenza di cottura selezionata. Non appena la padella viene rimossa dalla zona di cottura, l'alimentazione viene interrotta.
- Quando si pone sulla piastra una pentola più piccola che la piastra comunque rileva, utilizzerà per il riscaldamento solo la quantità di energia necessaria per questa dimensione della pentola.

9. Pulizia e manutenzione

Pulire la zona in vetroceramica raffreddata dopo ogni utilizzo in quanto, nel successivo utilizzo, anche le più piccole impurità pussono bruciare sulla superficie calda.

Per la manutenzione regolare della superficie in vetroceramina utilizzare prodotti speciali che creano sulla superficie una pellicola protettiva contro lo sporco.

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

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

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

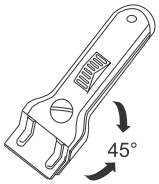
Rimuovere le piccole impurità con un panno umido morbido e quindi asciugare bene la superficie.

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

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

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

INFORMAZIONE!
Il raschietto non è compreso nella dotazione dell'apparecchio.



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

Tenere il raschiatore sotto l'angolo corretto (45° a 60°). Per rimuovere lo sporco sfiorare la segnalazione con leggera pressione. Il manico di plastica del raschietto (in alcuni modelli) non deve venire in contatto con la zona di cottura calda.

INFORMAZIONE!
Non posizionare il raschietto perpendicolamente e non graffiare con la sua punta la superficie di vetro.

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

10. Problemi ed errori

Durante il periodo di garanzia, solo un centro di assistenza autorizzato dal produttore può eseguire eventuali riparazioni.
Prima di effettuare qualsiasi riparazione, assicurarsi che l'elettrodomestico sia scollegato dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o scollegando la spina di alimentazione dalla presa a muro.
Eventuali riparazioni non autorizzate dell'elettrodomestico possono provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirle. Affidare tale lavoro a un esperto o a un tecnico dell'assistenza.
In caso di problemi minori con il funzionamento dell'elettrodomestico, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.
Conservare le istruzioni per future consultazioni e trasmetterle a eventuali successivi proprietari o utilizzatori dell'elettrodomestico.
Di seguito sono riportati alcuni suggerimenti per la risoluzione dei problemi.

Problema/errore	Causa
Il fussibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il sevizio tecnico.
Segnale acustico e display continui	Acqua versata sulla superficie del sensore od oggetto posizionato sopra i sensori. Pulire la superficie del sensore.
F sul display	Questo indica che si è verificato un errore durante il funzionamento. Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica per alcuni minuti (togliere il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'elettrodomestico e accenderlo.

Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.

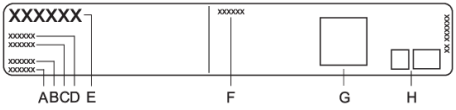
AVVISO!
Prima di iniziare le riparazioni, l'apparecchio deve essere staccato dalla corrente (spegnendo il fusibile o rimuovendo il cavo elettrico dalla presa).

10.1 Rumori durante la cottura a induzione

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

11. Dati tecnici

(secondo il modello)



A. Numero di serie
B. Modello
C. Tipo
D. Codice
E. Marchio
F. Dati tecnici
G. Codice QR
H. Indicazioni/simboli di conformità

La targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio si trova sul lato inferiore del piano cottura. I dati sul Tipo e il Modello sono contenuti nel certificato di garanzia.

12. Smaltimento

Per imballare i prodotti usiamo materiali ecocompatibili che, senza pericolo per l'ambiente, possono venire ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali di imballaggio sono per tale scopo anche adeguatamente contrassegnati.

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

Smaltire in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di uno smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

12.1 Etichetta ambientale

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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

Hisense

life reimagined

899308-a14

CE