

Hisense

IT

ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione

HI6401BSCE



Sommario

1. Introduzione	4
1.1 Avvertenze di sicurezza	4
1.2 Installazione	4
1.2.1 Pericolo di scosse elettriche	4
1.2.2 Pericolo di taglio	4
1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza	4
1.3 Funzionamento e manutenzione	5
1.3.1 Pericolo di scosse elettriche	5
1.3.2 Pericolo per la salute	6
1.3.3 Rischio di superficie calda	6
1.3.4 Pericolo di taglio	6
1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza	6
2. Informazioni sul prodotto	9
2.1 Vista dall'alto	9
2.2 Pannello di controllo	9
2.3 Come funziona il piano cottura	9
2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione	9
2.5 Specifiche Tecniche	10
3. Funzionamento del prodotto	10
3.1 Comandi touch	10
3.2 Scegliere le pentole giuste	10
3.3 Come utilizzare	11
3.3.1 Inizia a cucinare	11
3.3.2 Terminare la cottura	12
3.3.3 Utilizzando la funzione Boost	12
3.3.4 Blocco dei comandi	13
3.3.5 Controllo del temporizzatore / Timer	13
3.3.6 Limitazione della durata di funzionamento	15
3.3.7 Funzione di gestione dell'alimentazione / Potenza massima totale	15
4. Linee guida per la cucina	16
4.1 Suggerimenti per cucinare	16
4.1.1 Sobbollire, cuocere il riso	17
4.1.2 Bistecca bollente	17
4.1.3 Per friggere	17
4.2 Rilevamento di piccoli articoli	17
5. Impostazioni di calore	17
6. Cura e pulizia	18
7. Suggerimenti	19
8. Visualizzazione e ispezione dei guasti	20
9. Installazione	22
9.1 Selezione delle apparecchiature di installazione	22
9.2 Prima di installare il piano di cottura, assicurarsi che	23
9.3 Dopo aver installato il piano di cottura, assicurarsi che	23
9.4 Prima di individuare le staffe di fissaggio	24

9.5	Regolazione della posizione della staffa	24
9.6	Avvertenze.....	24
9.7	Collegamento del piano di cottura alla rete elettrica	24

1. Introduzione

1.1 Avvertenze di sicurezza

La tua sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano di cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Pericolo di scosse elettriche

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento o manutenzione su di esso.
- Il collegamento ad un buon impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere apportate solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche o morte.

1.2.2 Pericolo di taglio

- Attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata prudenza potrebbe causare lesioni o tagli.

1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Nessun materiale o prodotto combustibile deve mai essere collocato su questo apparecchio.
- Si prega di mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato secondo queste istruzioni per l'installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori

un interruttore di isolamento che fornisca la completa disconnessione dall'alimentazione.

- La mancata corretta installazione dell'apparecchio può invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di responsabilità.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza se sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche, per le superfici del piano cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti in tensione
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura poiché possono diventare caldi
- Non utilizzare vapore per pulire il piano di cottura.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato continuamente.
- AVVERTENZA: la cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Pericolo di scosse elettriche

- Non cucinare su un piano di cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente

l'apparecchio tramite l'alimentazione di rete (interruttore a parete) e rivolgersi a un tecnico qualificato.

- Spegnere il piano cottura prima della pulizia o della manutenzione.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche o morte.

1.3.2 Pericolo per la salute

- Questo apparecchio ottempera agli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Le persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come pompe per insulina) sono pregate di consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che il campo elettromagnetico non influisca sui propri impianti.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare morte.

1.3.3 Rischio di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno abbastanza calde da causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o altri oggetti diversi dalle pentole adatte entrino in contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe provocare ustioni e scottature.

1.3.4 Pericolo di taglio

- La lama affilata di un raschietto per piano cottura è esposta quando il coperchio di sicurezza è represso. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata prudenza potrebbe causare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. L'ebollizione provoca fuoriuscite di fumo e grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come piano di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.

- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (es. carte di credito, memory card) o dispositivi elettronici (es. computer, lettori musicali) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano di cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare bambini soli o incustoditi nell'area di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di usare l'apparecchio dovrebbero avere una persona responsabile e competente che li istruisca sul suo uso. L'istruttore deve essere convinto di poter utilizzare l'apparecchio senza pericolo per se stesso o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione poiché ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne o altri detergenti abrasivi aggressivi per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, quali:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

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

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo piano cottura a induzione.

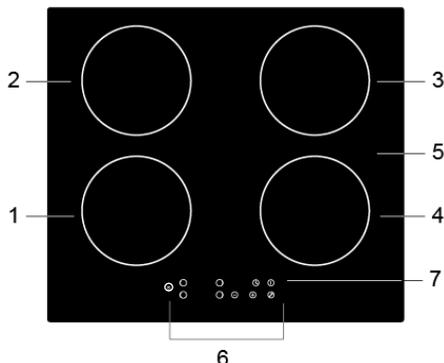
Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo manuale di istruzioni/installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e utilizzarlo.

Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

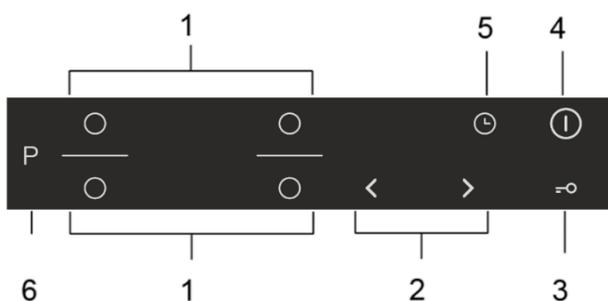
2. Informazioni sul prodotto

2.1 Vista dall'alto



1. Max. 1200/1500 W zona
2. Max. 1500/2000 W zona
3. Max. 1500/2000 W zona
4. Max. 1200/1500 W zona
5. Superficie di vetro
6. Pannello di controllo
7. Controllo ON/OFF

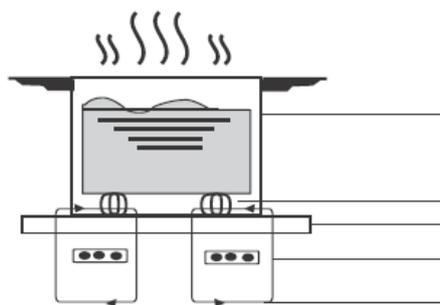
2.2 Pannello di controllo



1. Comandi selezione zone riscaldamento
2. Tasto di regolazione accensione/timer
3. Controllo blocco tasti
4. Controllo ON/OFF
5. Controllo del timer
6. Attivazione modalità booster

2.3 Come funziona il piano cottura

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche generando calore direttamente nella padella, piuttosto che indirettamente riscaldando la superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



pentola di ferro

circuito magnetico
piatto in vetroceramica
bobina di induzione
correnti indotte

2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura a induzione.

2.5 Specifiche Tecniche

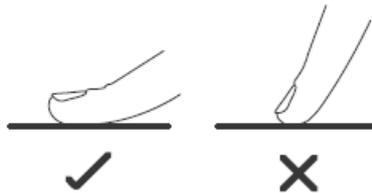
Nome del modello	HI6401BSCE
Numero zone cottura	4 Zones
Voltaggio richiesto	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potenza elettrica	7000W
Dimensioni del prodotto L×P×A(mm)	590X520X60
Dimensioni nicchia incasso LxP (mm)	560X490

Peso e dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare le specifiche e il design senza preavviso

3. Funzionamento del prodotto

3.1 Comandi touch

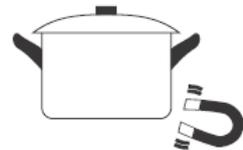
- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa il polpastrello del dito, non la punta.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno). Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'azionamento dei comandi.



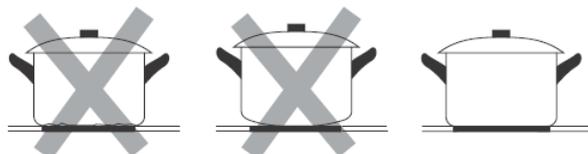
3.2 Scegliere le pentole giuste



- Utilizzare solo pentole con fondo adatto alla cottura a induzione.
- Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della padella.
- È possibile verificare se le pentole sono idonee eseguendo un test del magnete. Spostare un magnete verso la base della padella. Se è attratto, la padella è adatta per induzione.
- Se non hai un magnete:
 1. Metti un po' d'acqua nella padella che vuoi controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola è adatta.
- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e maiolica.

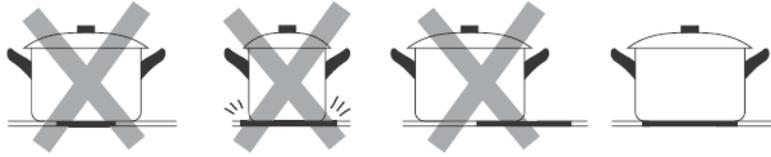


Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o una base curva.

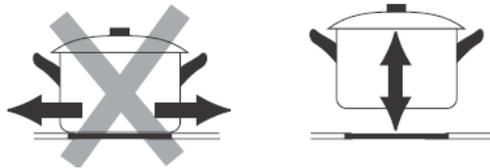


Assicurati che la base della pentola sia liscia, che aderisca bene al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro sia grande quanto il grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola verrà utilizzata un'energia leggermente più ampia alla sua massima efficienza. Se usi una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Pentole inferiori a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano di

cottura. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.

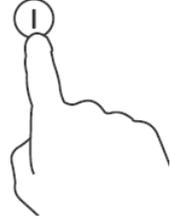
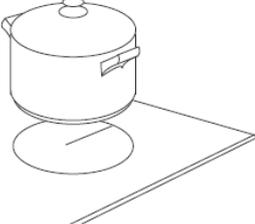
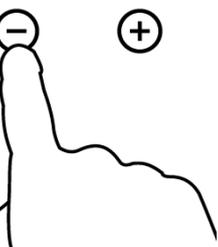


Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione - non farle scivolare o potrebbero graffiare il vetro.



3.3 Come utilizzare

3.3.1 Inizia a cucinare

<p>Toccare il comando ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti i display mostrano “-” o “- -”, a indicare che il piano cottura a induzione è entrato nello stato di modalità standby.</p>	
<p>Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti. 	
<p>Toccano il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà</p>	
<p>Selezionare un'impostazione di calore toccando il controllo “-” o “+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Dovrai ricominciare dal passaggio 1. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura. 	

Avvertimento:

L'intero piano cottura può prendere in carico una potenza massima di 3000W. Di conseguenza, il piano di cottura riduce automaticamente la potenza massima in uscita consentendo una somma massima di tutti i livelli di potenza pari a 12

Se il display lampeggia alternativamente con il livello di potenza

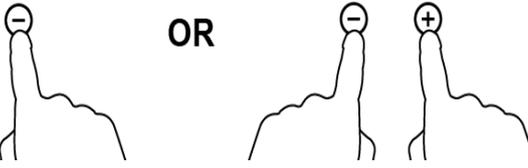
Ciò significa che:

- non hai posizionato una padella sulla zona di cottura corretta o,
- la padella che stai utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la padella è troppo piccola o non ben centrata sulla zona di cottura.

Il riscaldamento non avviene a meno che non vi sia una pentola adatta sulla zona di cottura.

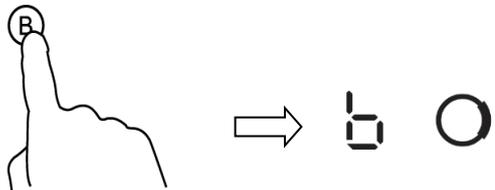
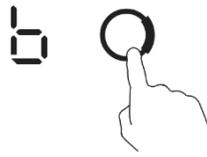
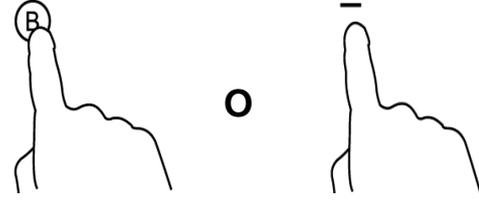
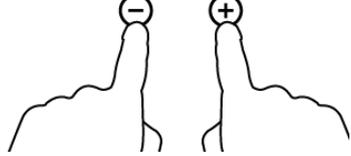
Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una pentola adatta.

3.3.2 Terminare la cottura

<p>Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura scorrendo verso il basso fino a "0" o toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+". Assicurati che il display mostri "0".</p>	
<p>Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.</p>	
<p>Attenzione alle superfici calde H mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la piastra ancora calda.</p>	

3.3.3 Utilizzando la funzione Boost

<p>Attiva la funzione boost</p>
--

Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento	
Toccando il controllo boost, l'indicatore di zona mostra "b" e la potenza raggiunge il massimo	
Annulla la funzione Boost	
Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento si desidera annullare la funzione boost	
Toccando il controllo "Boost" o il pulsante "-" per annullare la funzione Boost, la zona di cottura tornerà alla sua impostazione originale.	
Toccando insieme i controlli "-" e "+". la zona di cottura si spegne e la funzione boost si annulla automaticamente	

- La zona di cottura torna alla sua impostazione originale dopo 5 minuti.

3.3.4 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio i bambini accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON/OFF sono disabilitati.

Per bloccare i comandi	
Toccare il controllo della serratura	L'indicatore del timer mostrerà "Lo"
Per sbloccare i controlli	
Tocca e tieni premuto il controllo del blocco.	



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne l'ON/OFF , puoi sempre spegnere il piano cottura a induzione con il comando ON/OFF  in caso di emergenza, ma dovrai prima sbloccare il piano cottura all'operazione successiva.

3.3.5 Controllo del temporizzatore / Timer

Puoi utilizzare il timer in due modi diversi:

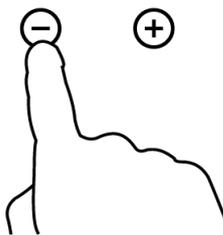
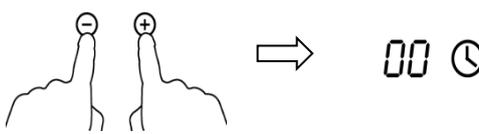
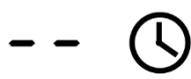
- a) Puoi usarlo come promemoria. In questo caso, il timer non spegne nessuna zona di cottura allo scadere del

tempo impostato.

- b) È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il timer massimo è di 99 min.

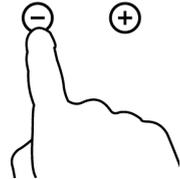
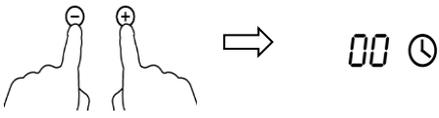
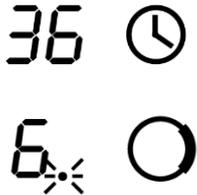
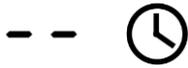
a) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non si seleziona nessuna zona di cottura

Assicurati che il piano cottura sia acceso. Nota: puoi utilizzare il contaminuti anche se non stai selezionando nessuna zona di cottura.	
Tocca "+" i controlli del timer. l'indicatore inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato "10" nel display del timer.	
Impostare l'ora toccando il controllo "-" o "+" del timer Suggerimento: toccare una volta il controllo "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto. Toccare e tenere premuto il controllo "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.	
Toccano insieme "-" e "+", il timer viene annullato e nel display dei minuti verrà visualizzato "00".	
Una volta impostato il timer, questo inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.	
Una volta Scaduto il tempo, il cicalino suonerà per 30 secondi e il display indicherà il segno "--".	

b) Impostare il timer per spegnere una zona di cottura

Imposta una zona	
Toccano il comando di selezione della zona di riscaldamento di cui si desidera impostare il timer. (es. zona 3#)	
Toccano il controllo del timer, l'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e sul display del timer verrà visualizzato "10".	

<p>Impostare l'ora toccando il comando o del timer</p> <p>Suggerimento: toccare una volta il controllo "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.</p> <p>Toccare e tenere premuto il controllo "-" o "+" del timer diminuirà o aumenterà di 10 minuti.</p>	
<p>Toccano insieme "-" e "+", il timer viene annullato e lo "00" verrà visualizzato nel display dei minuti.</p>	
<p>Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.</p> <p>NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà per indicare che la zona è selezionata.</p>	
<p>Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente verrà spenta automaticamente.</p>	



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

3.3.6 Limitazione della durata di funzionamento

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il piano cottura a induzione. Si spegne automaticamente se ti dimentichi di spegnere la cucina. I tempi di lavoro predefiniti per vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella sottostante:

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

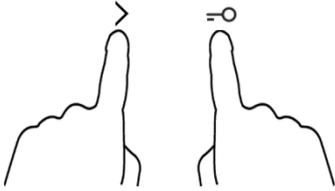
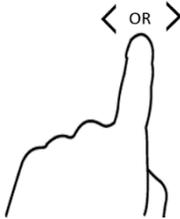
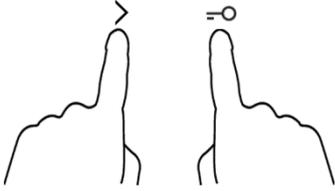
Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e il piano cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



I portatori di pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

3.3.7 Funzione di gestione dell'alimentazione / Potenza massima totale

- E' possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per il piano ad induzione, scegliendo fino a diverse gamme di potenza.
- I piani a induzione sono in grado di autolimitarsi in modo da lavorare a potenza inferiore, per evitare il rischio di sovraccarico.
- Non è necessario appoggiare pentole sulle zone riscaldanti. **Si consiglia di iniziare l'impostazione entro 5 secondi dopo aver collegato l'alimentazione.** È necessario accedere alla modalità di impostazione dell'alimentazione entro 60 secondi per accedere alla funzione di gestione dell'alimentazione.

Per accedere alla funzione di gestione dell'alimentazione	
<p>1. Accendere il piano di cottura, quindi tenere premuti contemporaneamente ">" e "Lock".</p> 	<p>L'indicatore del timer mostrerà "P5" che significa livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,0 kW</p>
Per passare ad un altro livello	
<p>2. Premere il tasto "<" o ">" per regolare i livelli, da "P1" a "P5".</p> 	<p>L'indicatore del timer mostrerà uno dei livelli.</p> <p>"P5" : la potenza massima è 7,0 kW.</p> <p>"P4" : la potenza massima è di 5,5 kW.</p> <p>"P3" : la potenza massima è di 4,5 kW.</p> <p>"P2" : la potenza massima è di 3,5 kW.</p> <p>"P1" : la potenza massima è di 2,5 kW.</p>
Conferma e uscita dalla funzione di gestione dell'alimentazione	
<p>Dopo aver selezionato la modalità di impostazione della potenza desiderata, tenere premuti contemporaneamente ">" e "Lock" per confermare</p> 	<p>Quindi il piano di cottura verrà spento.</p>

4. Linee guida per la cucina



Prestare attenzione durante la frittura poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare se si utilizza PowerBoost. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e ciò presenta un serio rischio di incendio.

4.1 Suggerimenti per cucinare

- Quando il cibo arriva a ebollizione, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio ridurrà i tempi di cottura e farà risparmiare energia trattenendo il calore.

- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a un'impostazione alta e ridurla quando il cibo si è riscaldato.

4.1.1 Sobbollire, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bollicine salgono occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per deliziose zuppe e teneri stufati perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo il cibo. Dovresti anche cucinare salse addensate a base di uova e farina sotto il punto di ebollizione.
- Alcune attività, inclusa la cottura del riso con il metodo di assorbimento, potrebbero richiedere un'impostazione più alta dell'impostazione più bassa per garantire che il cibo sia cotto correttamente nel tempo consigliato.

4.1.2 Bistecca bollente

Per cucinare succose bistecche saporite:

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella dal fondo pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e quindi abbassare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto la vuoi cuocere. I tempi possono variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premi la bistecca per valutare quanto è cotta: più è soda, più sarà "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto in modo che si rilassi e diventi tenera prima di servire.

4.1.3 Per friggere

1. Scegli un wok a base piatta compatibile con l'induzione o una padella grande.
2. Tieni pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La frittura dovrebbe essere veloce. Se si cucinano grandi quantità, cuocere il cibo in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Saltare in padella le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassa la zona di cottura, rimetti la carne nella padella e aggiungi la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che si riscaldino.
7. Servire immediatamente.

4.2 Rilevamento di piccoli articoli

Quando sul piano di cottura viene lasciata una pentola di dimensioni non idonee o non magnetica (ad es. in alluminio), oppure altri piccoli oggetti (come coltelli, forchette o chiavi), il piano cottura andrà automaticamente in modalità stand-by dopo un minuto. La ventola resterà in funzione per un altro minuto.

5. Impostazioni di calore

Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità che stai cucinando. Sperimenta con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte a te.

Impostazioni di calore	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • fondere il cioccolato, il burro e i cibi che bruciano velocemente

	<ul style="list-style-type: none"> • leggera cottura a fuoco lento • riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento • cottura rapida • cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • frittelle
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltare • cottura della pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • bruciante • portare a ebollizione la zuppa • acqua bollente

6. Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando l'alimentazione al piano di cottura è spenta, non ci sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare estrema attenzione. • Pagliette pesanti, alcune pagliette in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o paglietta è adatto. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite o zucchero caldo	<p>Rimuovili immediatamente con una spatola o un raschietto adatto ai piani cottura in vetro a induzione, ma fai attenzione alle superfici calde delle zone di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'alimentazione del piano di cottura a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile inclinato di 30° e raschiare lo sporco o versarlo in un'area fresca del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o versare con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro" sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da fusioni e alimenti zuccherati o traboccamenti il prima possibile. Se lasciato raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura definitivamente danneggiare la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retracts, la lama del raschietto è tagliente come un rasoio. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione del piano cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita 3. Pulire l'area di controllo touch con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere l'alimentazione del piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i controlli touch potrebbe non funzionare mentre c'è liquido su di loro. Assicurarsi di asciugare l'area di controllo touch prima di riaccendere il piano di cottura.

7. Suggerimenti

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura a induzione non può essere acceso.	Mancanza di corrente.	Assicurati che il piano cottura a induzione lo sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controlla se c'è un potere interruzione in casa o nella zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico qualificato
I controlli touch non rispondono.	I controlli sono bloccati.	Sblocca i controlli. Vedi sezione "Utilizzo del piano cottura a induzione" per le istruzioni.
I controlli touch sono difficili da usare.	Potrebbe esserci un leggero strato di acqua sui controlli	Assicurati che l'area dei controlli tattili sia asciutta e usa la punta delle dita quando tocchi i controlli.
Il vetro viene graffiato.	Pentole con bordi ruvidi. Paglietta abrasiva non adatta o prodotti per la pulizia utilizzati.	Utilizza pentole con una base liscia e piatta. Vedi sezione "Scegliere le pentole giuste". Vedi sezione "Cura e pulizia".
Alcune padelle emettono rumori di crepitio o clic.	Ciò può essere causato dalla struttura delle vostre pentole (strati di metalli diversi vibrando diversamente).	Questo è normale per pentole e non indica un guasto.
Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato un'impostazione di calore elevato.	Questo è causato dalla tecnologia della cottura ad induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel tuo piano cottura a induzione è arrivata a impedire all'elettronica di surriscaldamento. Potrebbe continuare a farlo correre anche dopo aver girato il piano cottura a induzione spento.	Questo è normale e non richiede alcuna azione. Non staccare l'alimentazione del piano cottura a induzione a parete mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano	Il piano cottura a induzione non può rilevare la padella perché non lo è adatto alla cottura a induzione. Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non centrata correttamente su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scegliere le pentole giuste". Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.

Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (tipicamente alternato con una o due cifre nel display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Si prega di annotare le lettere e i numeri dell'errore, spegnere l'interruttore dell'alimentazione al piano cottura a induzione al muro e contatta a tecnico abilitato.
--	-----------------	---

8. Visualizzazione e ispezione dei guasti

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questo test il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di più componenti senza smontare o smontare il piano cottura dal piano di lavoro.

Risoluzione dei problemi

1) Codice di errore che si verifica durante l'utilizzo da parte del cliente e soluzione;

Codice errore	Problema	Solution
Ripristino automatico		
E1	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Verificare se l'alimentazione è normale.
E2	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del sensore. (1#)	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni alla normalità.
E4	Alta temperatura del sensore. (2#)	Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E5	Alta temperatura dell'IGBT. (1#)	Attendere che la temperatura dell'IGBT torni alla normalità.
E6	Alta temperatura dell'IGBT. (2#)	Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controlla se la ventola funziona senza intoppi; in caso contrario, sostituire la ventola.
Nessun ripristino automatico		
F3/F6	Guasto del sensore di temperatura della piastra - cortocircuito. (F3 per 1#, F6 per 2#)	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra.
F4/F7	Guasto del sensore di temperatura della piastra - circuito aperto. (F4 per 1#, F7 per 2#)	
F5/F8	Guasto del sensore di temperatura della piastra: non valido . (F5 per 1#, F8 per 2#)	
F9/FA	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT. (cortocircuito/circuito aperto per 1#)	Sostituire la scheda di alimentazione.
FC /FD	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT. (cortocircuito/circuito aperto per 2#)	

2) Guasto specifico e soluzione

Fallimento	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accendono quando l'unità è collegata	Nessuna alimentazione fornita.	Verificare che la spina sia fissata saldamente alla presa e che la presa funzioni.	
	La scheda di alimentazione accessoria e la scheda display sono collegate in errore.	Controlla la connessione.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	Il display è danneggiato	Sostituire il display.	
Alcuni pulsanti non possono funzionare o il display a LED non è normale.	Il display è danneggiato.	Sostituire il display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura del piano di cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La presa d'aria o la presa d'aria potrebbero essere ostruite.	
	C'è qualcosa che non va con il ventilatore.	Controlla se la ventola funziona dolcemente; in caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e il display lampeggia "u".	Il tipo di padella è errato.	Utilizzare la pentola appropriata (consultare il manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento pentole è danneggiato, sostituire la scheda di potenza.
	Il diametro della padella è troppo piccolo.		
	Il fornello si è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni alla normalità. Premere il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) mostrano l'icona "u".	La scheda di alimentazione e la scheda del display sono collegate in errore	Controlla la connessione	
	Il display della parte di comunicazione è danneggiato	Sostituire il display.	
	La scheda madre è danneggiata	Sostituire la scheda di alimentazione	
Il motore della ventola suona in modo anomalo.	Il motore del ventilatore è danneggiato	Sostituire la ventola	

Quanto sopra sono il giudizio e l'ispezione dei fallimenti comuni.

Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione

9. Installazione

9.1 Selezione delle apparecchiature di installazione

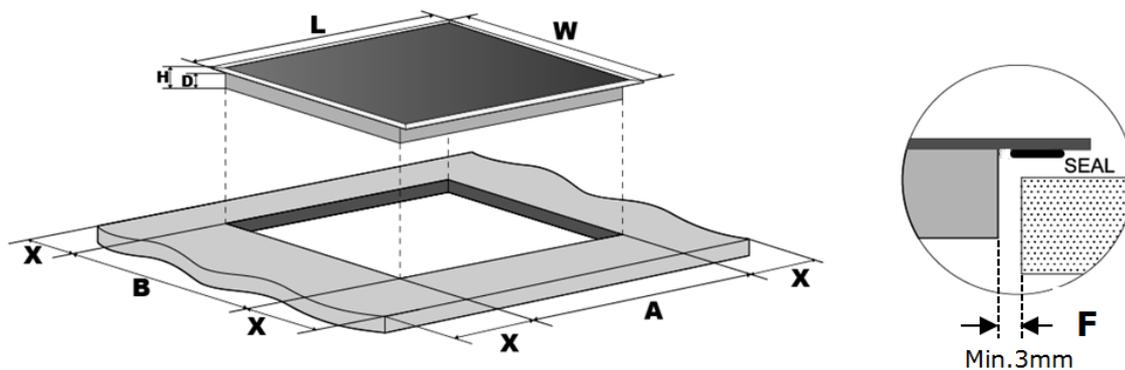
Ritagliare il piano di lavoro secondo le misure indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, è necessario mantenere uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore e isolante (il legno e materiali fibrosi o igroscopici simili non devono essere utilizzati come materiale per la superficie di lavoro a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche e maggiori deformazioni causate dalla radiazione di calore dalla piastra riscaldante. Come mostrato di seguito:



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

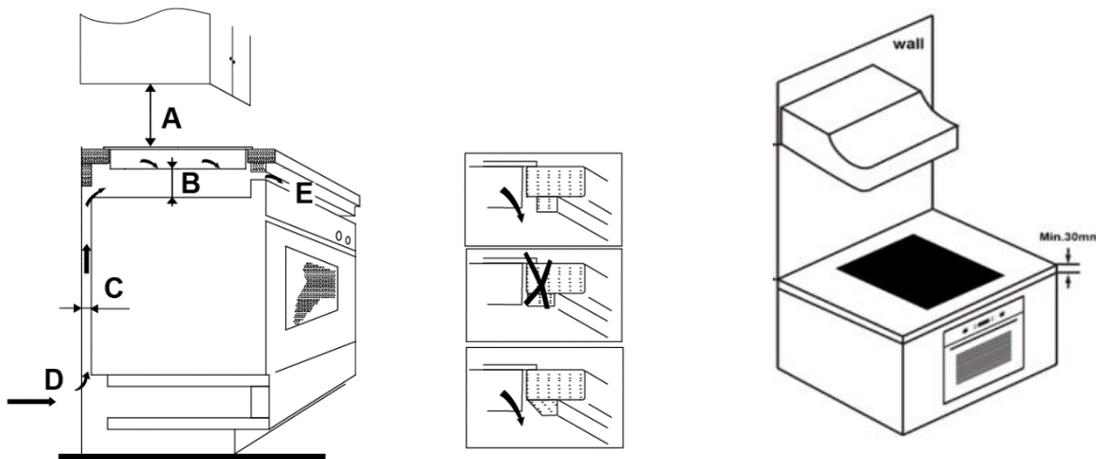


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



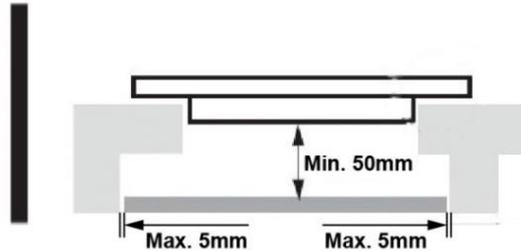
Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e l'armadietto sopra la piastra di cottura deve essere di almeno 650 mm



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

AVVERTENZA: garantire una ventilazione adeguata

Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano cottura, o il rischio di scosse elettriche inaspettate durante il lavoro, è necessario inserire un inserto in legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano. Segui i requisiti di seguito.



Sono presenti fori di ventilazione all'esterno del piano cottura. **DOVETE** assicurarvi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro quando mettete in posizione il piano di cottura.



- Tenere presente che la colla che unisce il materiale plastico o ligneo al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare lo scollamento della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

9.2 Prima di installare il piano di cottura, assicurarsi che

- Il piano di lavoro è quadrato e livellato e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio.
- Il piano di lavoro è realizzato in materiale termoresistente e isolante.
- Se il piano di cottura è installato sopra un forno, il forno dispone di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di spazio e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è incorporato un interruttore di isolamento adeguato che fornisce la disconnessione completa dall'alimentazione di rete, montato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sul cablaggio.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e fornire una separazione dei contatti con traferro di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con il piano di cottura installato.
- Si consultano le autorità edilizie locali e le leggi in caso di dubbi sull'installazione.
- Si utilizzano finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano di cottura.

9.3 Dopo aver installato il piano di cottura, assicurarsi che

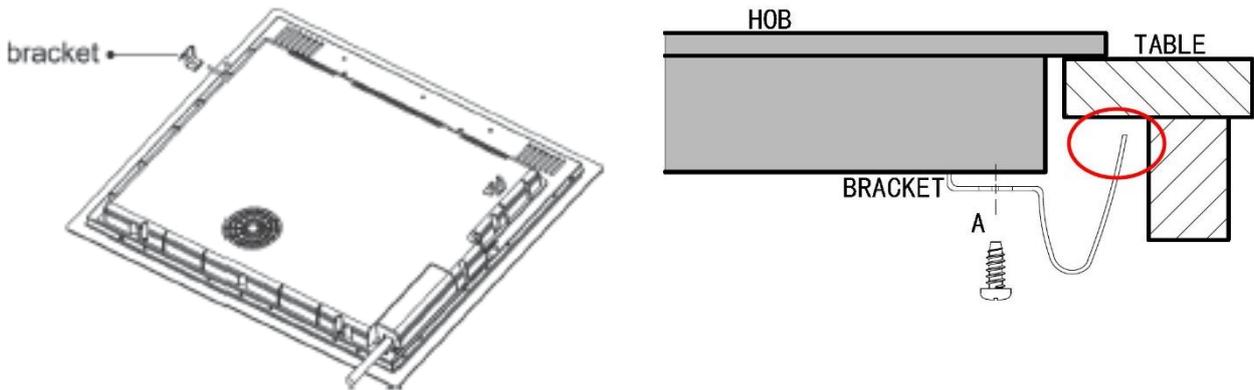
- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso ante o cassette.
- C'è un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano di cottura.
- Se il piano cottura viene installato sopra un cassetto o un vano armadio, sotto la base del piano cottura viene installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore è facilmente accessibile dal cliente.

9.4 Prima di individuare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano di cottura.

9.5 Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano cottura sul piano di lavoro avvitando 2 staffe sul fondo del piano cottura (vedi foto) dopo l'installazione. Regolare la posizione della staffa per adattarla a diversi spessori del piano del tavolo.



Le staffe non possono in nessun caso entrare in contatto con le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedi foto).

9.6 Avvertenze

1. La piastra ad induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al tuo servizio. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
3. La piastra a induzione deve essere installata in modo tale da garantire una migliore radiazione termica per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto al di sopra della superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, il piano di lavoro e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare un pulitore a vapore.

9.7 Collegamento del piano di cottura alla rete elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata.

Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:

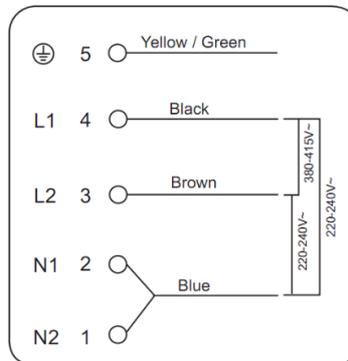
1. L'impianto elettrico domestico è adeguato alla potenza assorbita dal piano di cottura.
2. La tensione corrisponde al valore indicato sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione possono sopportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduzioni o derivazioni dispositivi, in quanto possono causare surriscaldamento e incendio.

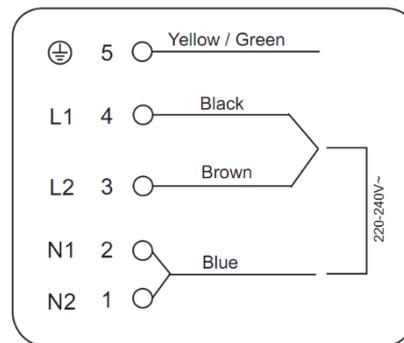
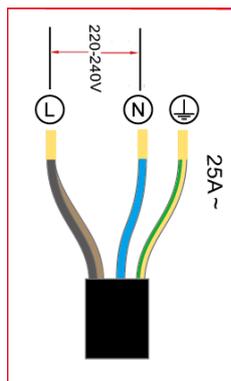
Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75°C.



Con l'aiuto di un elettricista, controllare che il sistema di cablaggio domestico sia adeguato senza subire alterazioni.
Ogni alterazione deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato.



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



- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, l'operazione deve essere eseguita da un agente di assistenza con strumenti dedicati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete deve essere installato un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stato eseguito il corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



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



**SMALTIMENTO: No
smaltire questo prodotto
come comunale
indifferenziato sciupare.
Collezione di tali rifiuti
separatamente per il
trattamento speciale è
necessario.**

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandovi che questo apparecchio sia smaltito correttamente, contribuirete a prevenire ogni possibile danno all'ambiente e alla salute umana, che potrebbe altrimenti essere causato se fosse smaltito nel Senso vietato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di prodotti elettrici ed elettronici.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento dei rifiuti specializzato. Per ulteriori informazioni riguardanti il trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Hisense
life reimagined

CE