RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

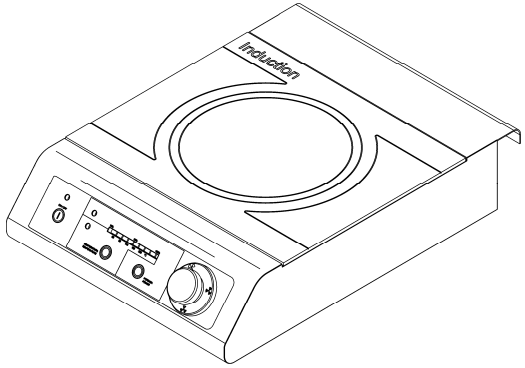
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

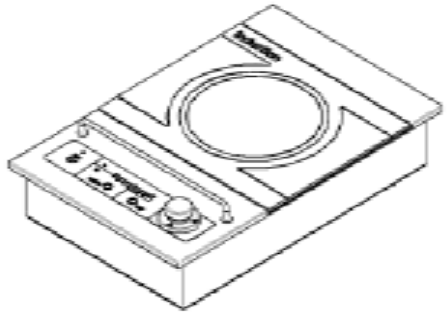
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

MANUALE DELL'UTILIZZATORE





PIASTRE DI COTTURA A INDUZIONE

mod. PI-2,5 Kw / PI-2,5 Kw incasso

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE
DISPOSITIVI DI SICUREZZA PRINCIPALI

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

1. Utilizzare una presa elettrica 230VOLT, 15 AMPERE.
2. NON ostruire il panello della presa d'aria, perché il gruppo potrebbe surriscaldarsi.
3. Utilizzare pentole di un diametro di minimo 14 cm e di massimo 26 cm.

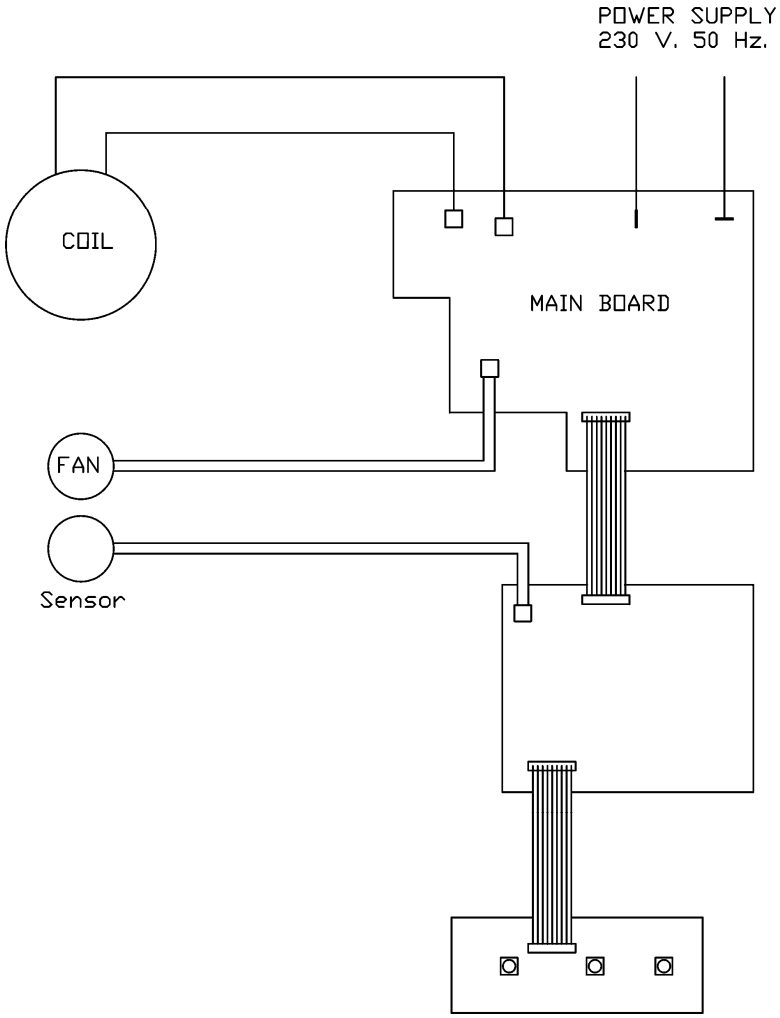
   Sulla pagina seguente, troverete la lista delle pentole adatte e non adatte a questo tipo di cottura.
4. NON toccare la superficie calda del piatto in ceramica. NOTA: La piastra a induzione non produce nessun calore durante la cottura, però, il calore della pentola riscalda la superficie della ceramica!
5. NON mettere sulla piastra pentole o padelle vuote. Se si riscalda una pentola vuota, il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento spegnerà l'apparecchio.
6. Installare la piastra a induzione su una superficie orizzontale ad almeno 10 cm dal muro e da altri oggetti per permettere una ventilazione corretta.
7. NON mettere oggetti o utensili nel pannello della presa d'aria, perché potrebbero provocare scosse elettriche.
8. Per evitare le scosse elettriche, NON immergere o avvicinare l'apparecchio, il cavo o la presa all'acqua o ad altri liquidi.
9. Quando la piastra a induzione è in funzione o quando ci sono bambini nelle vicinanze, è necessario tenere l'apparecchio sotto controllo.
10. NON utilizzare la piastra a induzione se è danneggiata o se non funziona correttamente. Consegnare l'apparecchio al Servizio di Assistenza Tecnica per farlo riparare.
11. L'uso di accessori non consigliati dal costruttore possono provocare danni.
12. Tenere il cavo di alimentazione lontano dal calore.
13. NON mettere la piastra a induzione sopra o vicino ad una fiamma aperta, ad una piastra elettrica, a forni in funzionamento o altri apparecchi ad alta temperatura.
14. NON riscaldare scatole di alimenti chiuse, perché potrebbero esplodere.
15. NON muovere la piastra durante la cottura o mentre la pentola è calda.
16. Quando la piastra a induzione si è raffreddata, scollegare il cavo di alimentazione e pulirla come segue:

    PIATTO IN CERAMICA: pulire con un panno umido o utilizzare una soluzione detergente neutra e non abrasiva.

    CORPO: pulire la pulsantiera con panno soffice o utilizzare un prodotto di pulizia neutro.
17. NON utilizzare la piastra per usi diversi da quelli indicati in questo manuale.
18. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica quando non lo si utilizza.
19. Quando non si usa la piastra, NON porre nessun oggetto sopra la piastra a induzione.
20. Quando si utilizza una piastra a induzione per la cottura (superficie piana), mantenere il pacemaker a 2 piedi (circa 60 cm) dalla zona di riscaldamento.

1. Se la Vostra piastra a induzione non funzioni correttamente, non è detto che sia danneggiata. In ogni caso, controllate i punti riportati sulla tabella "Problemi-Cause-Soluzioni possibili".
2. Se non trovate il problema, contattate immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica.

SCHEMA ELETTRICO:



CARATTERISTICHE & DESCRIZIONE:

1. Zona riscaldamento a induzione 2500 watt
2. Superficie in vetroceramica
3. Struttura
4. Manopola regolatore di potenza
5. Spia funzione “Riscaldamento”
6. Spia funzione “Potenza”.
7. Spia funzione “Temperatura”
8. Presa d’aria
9. Uscita d’aria
10. Piedini

CARATTERISTICHE:

modello	***P.I 2,5 Kw***	***P.I 2,5 Kw incasso***
Tensione	230V ~ 50 Hz	
Superficie utile	322 x 270 mm	322 x 270 mm
Consumo di energia	max 2.500 watt.	
Dispositivo di sicurezza	Surriscaldamento (2 ore) Spegnimento automatico Rivelatore compatibilità materiale Rivelatore piccoli oggetti Surriscaldamento – Circuito integrato Auto Reset	
Dimensioni	320 x 440 x H 115 mm	320 x 500 x H 115 mm
Peso netto	7,5 Kg	9 Kg
Note:	La frequenza di lavoro viene controllata automaticamente nelle varie posizioni di potenza	

PROBLEMI-CAUSE-SOLUZIONI POSSIBILI:

Si.....	*Può essere causato da.....*
La spia di tensione “on” non si accende.	Cavo/spina allentato. Fusibile nel circuito saltato; o salvavita della vostra abitazione.
La spia di riscaldamento non si accende L’apparecchio non riscalda	Pentola non adatta. Pentola non sistemata al centro della piastra. Pontola di dimensioni inferiore a 5 cm. Scatta la protezione di surriscaldamento
L’apparecchio all’improvviso smette di riscaldare durante le operazioni	Temperatura ambiente elevata. Bocchetta aria ostruita. Protezione surriscaldamento attiva.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!!!

UTENSILI DA CUCINA ADEGUATI PER LE PIASTRE DI COTTURA A INDUZIONE

PENTOLE ADEGUATE

1. Ferro
2. Ghisa
3. Acciaio inossidabile
4. Smaltate

Tutte le pentole e padelle devono avere un fondo magnetico.
Tutte le pentole e padelle devono avere un fondo piatto.
Tutte le pentole e padelle devono avere un diametro compreso tra 14 e 26 cm.

PENTOLE NON ADEGUATE

1. Pentole con diametro inferiore a 5 cm.
2. Padella in acciaio inossidabile con fondo in alluminio
3. Pentole in ceramica
4. Pentole in vetro
5. Pentole in alluminio
6. Pentole in bronzo
7. Pentole in rame
8. Pentole con piedini

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Rilevatore di sovracottura
Se si lascia la padella sulla piastra a induzione per più di 2 ore, o se l’utilizzatore non effettua nessuna operazione per più di 2 ore, la piastra si spegnerà automaticamente.

Dispositivo di spegnimento automatico
Se la piastra a induzione rimane accesa per più di 60 secondi senza pentola o con una pentola incompatibile, l’apparecchio si spegne automaticamente.

Rilevatore della compatibilità del materiale
Se il materiale della pentola o le sue dimensioni non sono adeguate per questa piastra a induzione, la spia pentola non si accenderà.

Rilevatore di piccoli oggetti
La piastra a induzione non riconoscerà gli oggetti o gli utensili di meno di 5 cm di diametro. Per ottenere risultati migliori, utilizzare pentole di dimensioni comprese tra 14 cm e 26 cm di diametro.

Dispositivo di protezione surriscaldamento
Se la temperatura della pentola è troppo elevata, e rimane troppo elevata per 60 secondi, l’apparecchio si spegnerà automaticamente.
L’apparecchio avverte l’utilizzatore emettendo un breve suono dopo essersi spento automaticamente.

IC Dispositivo di Auto Reset

Il microprocessore di commando è munito di dispositivo di turno di 2 ore, il circuito integrato effettua un auto reset quando il programma del software non funziona correttamente.

COME FUNZIONA LA PIASTRA A INDUZIONE?

Una bobina a induzione ad alta frequenza (20-35 KHz) che si trova sotto la superficie in ceramica riscalda l'interno della pentola in cottura per frizione magnetica. Il calore è prodotto direttamente all'interno della pentola. E comandata da un circuito elettronico per offrire funzioni e rendimento maggiore.

Durante la cottura, non si perde nessuna energia tra la piastra ed il cibo. Quando si spegne, la cottura si arresta immediatamente.

PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO DELLA VS PIASTRA A INDUZIONE

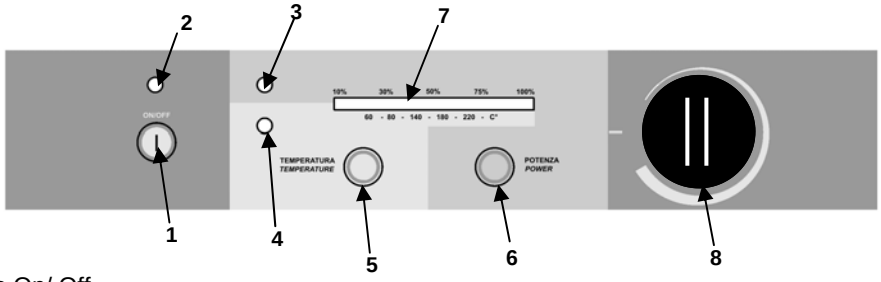
1. La superficie in vetro è solida e non porosa. Ma, in caso di rottura, anche se è soltanto leggermente incrinata, scollegare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e contattare il Servizio Tecnico di Assistenza.
2. L'apparecchio è dotato di un rilevatore di piccoli oggetti. Ma, si raccomanda di non mettere utensili da cucina in metallo, coperchi di padelle, coltelli, o altri oggetti metallici sulla zona di riscaldamento a induzione.

   Se un induttore è acceso, si rischia di riscaldare l'oggetto.
3. Quando utilizzate la vostra piastra a induzione, non mettere oggetti che credito, le cassette, ecc.
4. I testi scientifici hanno dimostrato che la piastra a induzione non presenta pericoli. Comunque, le persone che hanno un pacemaker, durante l'uso dell'apparecchio, devono rimanere ad una distanza di 30 cm.
5. Per evitare il surriscaldamento, non mettere fogli di alluminio o placche in ferro sulla piastra superiore.
6. Installare l'apparecchio su una superficie orizzontale, mantenere una distanza di almeno 5-10 cm dal muro e da altri oggetti.
7. Non porre nessun oggetto nella presa d'aria come fili o utensili di ferro per evitare scosse elettriche.
8. In caso sia stata rovesciata dell'acqua sulla piastra, si raccomanda di pulirla immediatamente.

ISTRUZIONI

1. Inserire il cavo di alimentazione in una presa a 230V., 50Hz, 15A.
2. Accendere l'apparecchio ruotando la manopola di comando, il display tensione si accenderà.
3. Girare la manopola di comando, il led di tensione visualizza dal numero 1 al 9.
4. Mettere una pentola adeguata al centro della piastra, e ruotare la manopola di comando fino a raggiungere la graduazione desiderata. Il livello 1 equivale alla posizione minima, il livello 9 equivale alla posizione massima.
5. La spia luminosa indica se la pentola è adeguata o no. Se la spia si accende, allora la pentola si sta riscaldando. Se la spia rimane spenta, significa che l'apparecchio è sotto tensione, ma non c'è nessuna pentola sulla piastra o questa non è adeguata.
6. L'apparecchio è munito di dispositivo di surriscaldamento, che toglierà la tensione temporaneamente quando la piastra avrà raggiunto la temperatura di 230°C (+/- 20° C). La tensione sarà ripristinata automaticamente quando la temperatura si abbasserà sotto i 230°C (+/- 20°C). Se mettete una pentola vuota sulla piastra, e riscaldate al massimo, la piastra raggiungerà molto velocemente i 230°C. Così, il dispositivo di sicurezza scatterà rapidamente e spegnerà l'apparecchio temporaneamente per evitare il surriscaldamento. In questo caso, la spia di riscaldamento lampeggerà per indicare che il dispositivo di surriscaldamento è intervenuto.
7. Funzioni temperatura: premendo il tasto "Temperatura", l'apparecchio comincerà a funzionare. Il LED indicherà la temperatura da mantenere 60°C (+/- 5°C), premendo di nuovo il tasto "Temperatura", il LED indicherà di mantenere la temperatura a 80°C. Ogni volta che si preme sul tasto "Temperatura", la temperatura da mantenere cambia in successione 60°C -> 80°C -> 140°C -> 180°C -> 220°C -> 60°C ->
8. Durante questa funzione di mantenimento temperatura, la spia Temperatura" comincia a lampeggiare. Significa che la temperatura programmata non è ancora stata raggiunta. Quando la temperatura della pentola raggiunge il valore programmato, la spia "Temperatura" rimane accesa.
9. Per passare dalla funzione "Temperatura" a quella "Potenza": premere il tasto "Potenza", e il funzionamento passerà alla modalità "Potenza".
   La manopola di comando sarà attivata per questa funzione.

Pannello di controllo:



1. Tasto On/ Off.
2. Spia luminosa "Riscaldamento".
3. Spia luminosa funzionamento "Potenza".
4. Spia luminosa funzionamento "Temperatura".
5. Tasto funzionamento "Temperatura".
6. Tasto funzionamento "Potenza".
7. Tensione / LED display mantenimento temperatura.
8. Manopola regolatore di potenza.

