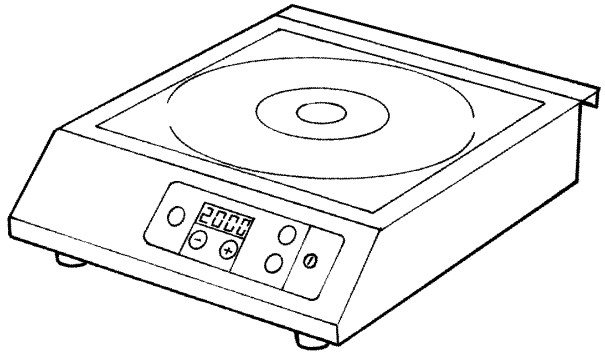
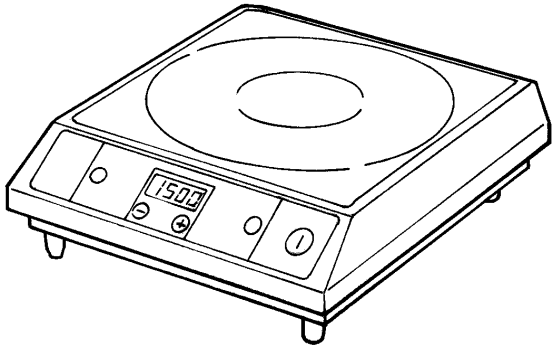
MANUALE DI ISTRUZIONI

PIASTRE DI COTTURA AD INDUZIONE

mod. IH27 - IH35 - IH35Wok





CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

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 12 cm e di massimo 28 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.

SEGNALAZIONE ERRORI

Codice errore	Causa	Verifiche
E0	Recipiente non idoneo	Utilizzare recipienti idonei all'induzione
E01	Surriscaldamento componenti interni	Mantenere la piastra lontana da fonti di calore
E02	Surriscaldamento eccessivo del piano cottura	Non utilizzare recipienti vuoti
E03	Tensione di alimentazione non idonea (inferiore a 200Volt o superiori a 240 Volt	

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.

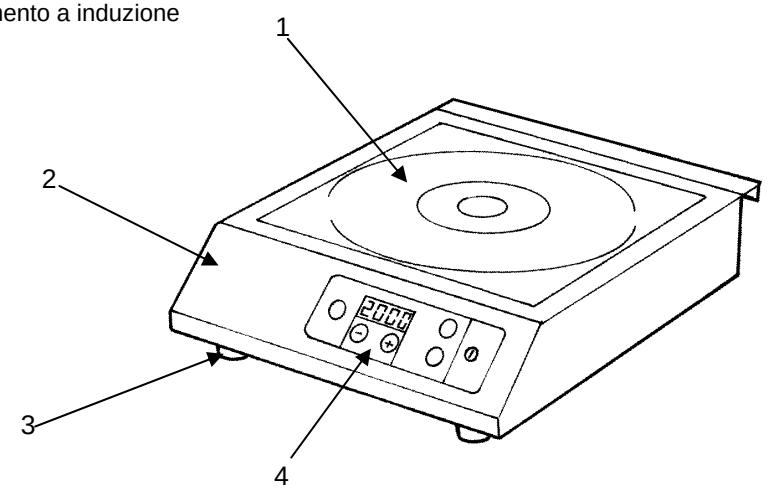
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura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

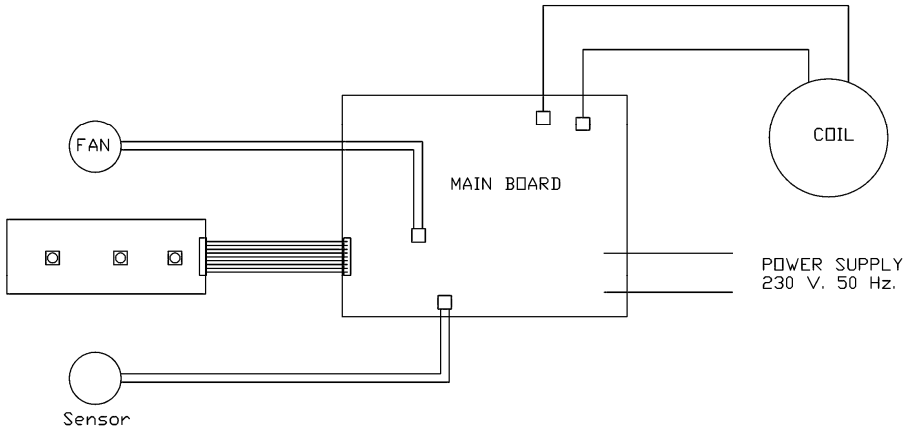
CARATTERISTICHE e DESCRIZIONE:

Legenda:
1. Zona riscaldamento a induzione
2. Struttura
3. Piedini
4. Comandi



modello		***IH 27***	***IH 35***	***IH 35 Wok***
Tensione		230V ~ 50 Hz		
Potenza	watt	2700	3500	3500
Superficie utile	mm	280x280	280x280	Ø 280
Dimensioni	mm	323x370 h.105	330x425 h.105	410x505 h.160
Peso netto	kg	4	5	8

SCHEMA ELETTRICO:



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 12 e 28 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.

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.

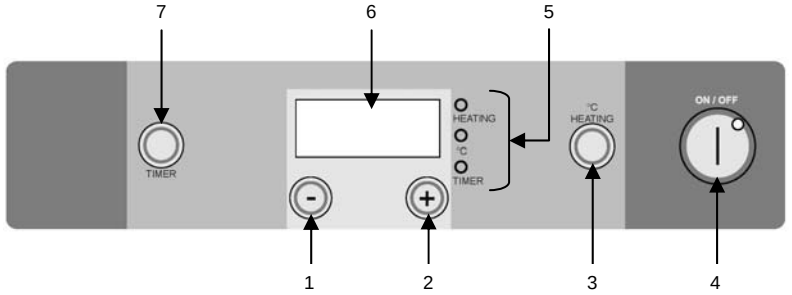
   Se un induttore è acceso, si rischia di riscaldare l'oggetto.
3. Quando utilizzate la vostra piastra a induzione, non mettere oggetti come carte di credito, le cassette magnetiche, ecc.
4. I testi scientifici hanno dimostrato che la piastra a induzione non presenta pericoli. Comunque, le persone che 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. Mettere una pentola adeguata al centro della piastra.
2. Inserire il cavo di alimentazione in una presa a 230V/ 50Hz 15A, la luce spia si accenderà indicando che l'alimentazione è collegata correttamente.
2. Premere il tasto ON/OFF, la luce spia si accende. Il piano cottura inizia il riscaldamento con la potenza di default (IH27 = 1500 watt. / IH35 = 2000 watt)
3. Regolare il livello di potenza in base alle esigenze (IH27 = 500-2700W / IH35 500-3500W), premere il tasto "Power" e variare il valore apparso sul display con i tasti + e -
6. Premendo il tasto Heating/Temperatura si accenderà la luce spia corrispondente indicando l'inizio della modalità di mantenimento temperatura. La temperatura di default è 100°C. Regolare la temperatura in base alle esigenze, da 60 a 240 °C, utilizzando i tasti + e –.
7. Regolare il tempo di cottura da 0 a 180 minuti. Sotto i 30 minuti la regolazione varia di 1 minuto, sopra i 30 minuti la regolazione varia di 10 minuti per scatto.
8. Premendo ON/OFF durante il funzionamento, la piastra smetterà di riscaldare, mentre la ventola di raffreddamento funzionerà per un 1 minuto, per poi spegnersi automaticamente.
9. Dopo aver premuto il tasto ON/OFF la piastra si spegnerà completamente se inutilizzata nelle successive 2 ore.

Pannello di controllo IH 27:

1. "-" tasto diminuzione valore.
2. "+" tasto aumento valore.
3. Tasto "Heating", modalità mantenimento temperatura.
4. Tasto "ON/OFF", accende/spegne la piastra.
5. Luci spia, si accendono in relazione alla modalità selezionata.
6. Display, visualizza le impostazioni in corso.
7. Tasto "Timer" permette la regolazione del tempo di cottura.



Pannello di controllo IH 35 - IH 35Wok:

1. "-" tasto diminuzione valore.
2. "+" tasto aumento valore.
3. Tasto "Temperatura", permette di impostare la temperatura.
4. Tasto "ON/OFF", accende/spegne la piastra.
5. Tasto "Potenza", permette di impostare la potenza erogata.
6. Luci spia, si accendono in relazione alla modalità selezionata.
7. Display, visualizza le impostazioni in corso.
8. Tasto "Timer" permette la regolazione del tempo di cottura.

