

Amica

(IT) MANUALE D'USO



PB*4VI515FTB4P2U

EGREGIO CLIENTE,

Il piano di cottura Amica è la combinazione di un'incredibile facilità d'uso con un'ottima efficacia. Dopo la lettura del manuale, l'uso del piano di cottura non creerà alcun problema.

Ogni piano di cottura che esce dalla fabbrica, prima dell'imballaggio, viene accuratamente revisionato presso i banchi prova dal punto di vista della sicurezza e della funzionalità.

Vi chiediamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'osservanza delle indicazioni contenute nel manuale, Vi proteggerà dall' scorretto.

Il manuale deve essere conservato in un posto di facile accesso.

Per evitare infortuni, devono essere accuratamente rispettate le indicazioni del presente manuale.

Attenzione!

Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver letto il presente manuale.

L'apparecchio è stato progettato esclusivamente come apparecchio di cottura. Qualsiasi altro uso (ad esempio per il riscaldamento degli ambienti) è contrario all'uso previsto e può essere pericoloso.

Il produttore si riserva il diritto di apportare le modifiche che reputi necessarie.

Dichiarazione del produttore

Il produttore dichiara con la presente, che il prodotto adempie i requisiti principali delle seguenti direttive europee:

- *direttiva di bassa tensione 2006/95/WE,*
- *direttive di compatibilità elettromagnetica 2004/108/WE,*
- *direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE,*

e per questo motivo la scelta è stata contrassegnata ed è  stata emessa una dichiarazione di conformità

disponibile per gli enti di sorveglianza del mercato.

INDICE

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO	4
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	9
INSTALLAZIONE	10
USO	15
PULIZIA E MANUTENZIONE	27
PROCEDIMENTO IN CASO DI EMERGENZA	29
DATI TECNICI	31

Attenzione. L'apparecchio e i suoi elementi accessibili diventano caldi durante il funzionamento. Porre una particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini dall'età inferiore a 8 anni dovrebbero essere tenuti ad una distanza adeguata o sotto stretta sorveglianza.

Il presente apparecchio può essere usato dai bambini dall'età superiore agli 8 anni e dalle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o prive d'esperienza in caso che siano supervisionati o istruiti sul funzionamento e le modalità di utilizzo dalle persone responsabili per la loro sicurezza. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Attenzione. La cottura incustodita con grassi e oli può essere pericolosa e può provocare un incendio.

Non bisogna MAI tentare di spegnere la fiamma/incendio con l'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Attenzione. Pericolo di incendio: non appoggiare gli oggetti sulla superficie di cottura.

Attenzione. Se la superficie di vetroceramica è incrinata, staccare l'alimentazione elettrica per evitare la possibilità di scossa.

Non posare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi e pellicole in alluminio, perché si possono surriscaldare.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante del piano di cottura con l'interruttore e non fare affidamento sulle indicazioni del rilevatore di stoviglie.

Non si deve pilotare l'apparecchio tramite un orologio esterno o un dispositivo autonomo di telecomando.

Per la pulizia del piano di cottura non usare apparecchi per la pulizia a vapore.

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

- Prima di utilizzare il piano di cottura a induzione per la prima volta, leggere le istruzioni d'uso. In questo modo garantiamo la sicurezza ed evitiamo danni al piano di cottura.
- Se il piano di cottura a induzione viene utilizzato nelle immediate vicinanze di una radio, televisore, o altro dispositivo di emissione, verificare che sia garantito il funzionamento corretto del pannello di controllo del piano di cottura.
- Il piano di cottura deve essere installato da un installatore autorizzato - elettricista.
- Non installare il piano di cottura vicino all'apparecchiatura di refrigerazione.
- I mobili in cui è incassato il piano di cottura devono essere resistenti alle temperature di circa 100°C. Questo vale per impiallacciate, bordi, superfici in plastica, adesivi e vernici.
- Il piano di cottura deve essere utilizzato solo dopo l'installazione. In questo modo, ci proteggiamo dal contatto con le parti in tensione.
- Le riparazioni delle apparecchiature elettriche possono essere eseguite solo da specialisti. Riparazioni non professionali causano gravi pericoli per l'utente.
- L'apparecchio viene scollegato dalla rete elettrica solo quando il fusibile viene spento o la spina viene rimossa dalla presa.
- La spina del cavo di allacciamento deve essere accessibile dopo l'installazione del piano di cottura.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- **Le persone con dispositivi medicali impiantati (ad es. Pacemaker, pompe per insulina o apparecchi acustici) devono assicurarsi che il funzionamento di questi dispositivi non sia disturbato dal piano di cottura a induzione (la gamma di frequenza del piano di cottura a induzione è 20-50 kHz) .**
- In caso di interruzione della corrente, tutte le impostazioni vengono annullate. Dopo la riemersione della tensione nella rete si consiglia cautela. Finché le zone di cottura sono calde, l'indicatore del calore residuo "H" e la chiave di blocco verranno visualizzati come al primo avviamento.
- L'indicatore di riscaldamento residuo incorporato nell'elettronica indica se il piano di cottura è acceso o ancora caldo.
- Se la presa della corrente è vicina alla zona di cottura, assicurarsi che il cavo della cucina non tocchi i punti riscaldati.
- Non si devono usare oggetti in plastica e in pellicola di alluminio. Si sciolgono a temperature elevate e possono danneggiare il vetro ceramico.
- Lo zucchero, l'acido citrico, il sale ecc. allo stato solido e liquido e la plastica non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde.
- Se, a causa di disattenzione, lo zucchero o la plastica entrano in contatto con la zona di cottura calda, non spegnere il piano di cottura, ma raschiare lo zucchero e la plastica con un raschietto affilato. Proteggere le mani da ustioni e ferite.
- Quando si adopera il piano di cottura a induzione, utilizzare solo pentole a fondo piatto e pentole senza bordi o sbavature, altrimenti potrebbero verificarsi graffi permanenti sul vetro.

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

- La superficie riscaldante del piano di cottura a induzione è resistente agli shock termici. Non è sensibile al freddo o al caldo.
- Evitare di far cadere oggetti sul vetro. Urti, come la caduta di un contenitore di spezie, possono provocare la rottura e la scheggiatura del vetro ceramico.
- Se si verificano danni, il cibo fuoriuscente può raggiungere parti in tensione del piano di cottura a induzione.
- Non utilizzare la superficie del piano di cottura come tagliere o piano di lavoro.
- Il piano di cottura non può essere montato sopra il forno senza ventola, sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore o una lavatrice.
- Se il piano di cottura viene incassato sul piano di lavoro, gli oggetti metallici nell'armadio possono essere riscaldati ad alta temperatura dall'aria che esce dal sistema di ventilazione del piano di cottura. Per questo motivo, si consiglia di utilizzare una copertura diretta (vedi disegno 2).
- Rispettare le istruzioni per la manutenzione e la pulizia del vetro ceramico.
In caso di uso scorretto, non accettiamo reclami in garanzia.

COME RISPARMIARE ENERGIA



Chi utilizza l'energia in modo responsabile, protegge non solo il budget domestico, ma agisce anche con consapevolezza a favore dell'ambiente naturale. Per cui sosteniamolo, risparmiamo l'energia elettrica! Il che si ottiene, procedendo nel seguente modo:

- **Utilizzo delle stoviglie appropriate per la cottura.**

I tegami con il fondo piatto permettono di risparmiare fino all'1/3 di energia elettrica. Bisogna ricordarsi del coperchio, altrimenti il consumo dell'energia elettrica aumenta di quattro volte!

- **Pulizia delle zone di cottura e dei fondi delle pentole**

Le superfici sporche compromettono la trasmissione del calore – le parti sporche fortemente bruciate, spesso possono essere pulite solo con prodotti che inquinano notevolmente l'ambiente naturale.

- **Evitare di guardare inutilmente dentro le pentole.**

- **Non collocare la cucina in prossimità diretta di frigoriferi/congelatori.**

In questo caso, il consumo dell'energia elettrica aumenta inutilmente

DISIMBALLAGGIO



Per il trasporto l'apparecchio è stato protetto contro eventuali danni. Dopo il disimballaggio dell'apparecchio, si prega di eliminare gli elementi dell'imballo in un modo

sicuro per l'ambiente.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio non sono nocivi all'ambiente naturale e sono adatti al recupero al 100%, il che è segnalato dai relativi simboli.

Attenzione! Alcuni materiali dell'imballaggio (ad es. svacchetti di polietilene, pezzi di polistirolo, ecc.), durante il disimballaggio vanno tenuti lontano dalla portata dei bambini.

SMALTIMENTO DEGLI APPARECCHI USATIVI

Questo elettrodomestico è marchiato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/CE e alla Legge polacca sull'apparecchiatura elettrica ed elettronica usata con il simbolo di un contenitore per rifiuti barrato.



Tale marchio informa sul fatto che l'apparecchio giunto alla fine vita non può essere eliminato insieme agli altri rifiuti domestici.

■ L'utente deve consegnarlo nel luogo destinato per la raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. I responsabili della raccolta dell'apparecchiatura di questo tipo, comprese le unità di raccolta locali, i negozi e le unità comunali creano un sistema che consente lo smaltimento di attrezzatura del genere.

Il comportamento corretto con l'attrezzatura elettrica ed elettronica usata consente di evitare le conseguenze dannose alla salute della gente e dell'ambiente naturale, derivanti dalla presenza di componenti pericolosi, dalla scorretta raccolta e trasformazione di tale apparecchiatura.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

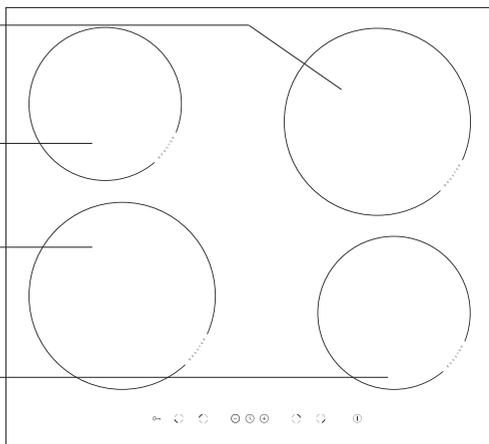
Descrizione del piano di cottura

Zona di cottura a induzione **booster**
(posteriore destra)

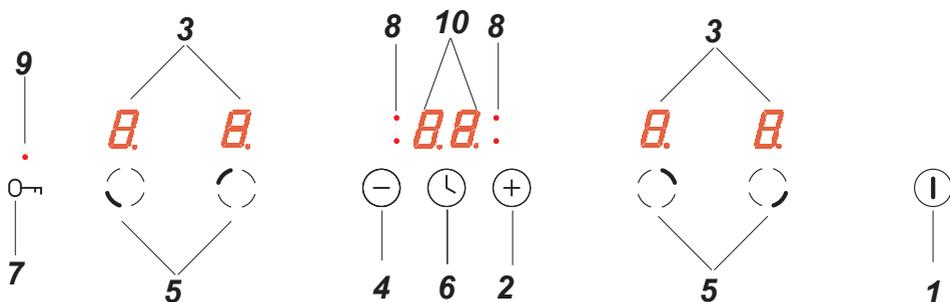
Zona di cottura a induzione **booster**
(posteriore sinistra)

Zona di cottura a induzione **booster**
(anteriore sinistra)

Zona di cottura a induzione **booster**
(anteriore destra)



Pannello di comando

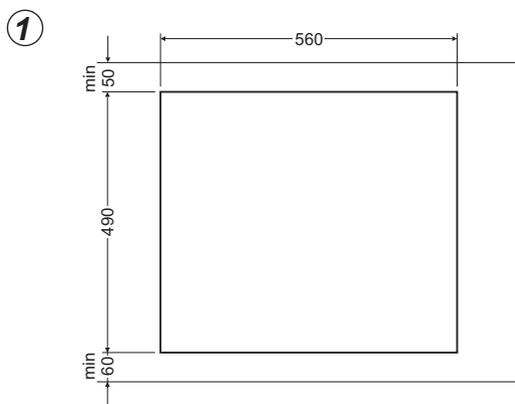


1. Sensore di attivazione/disattivazione del piano di cottura
2. Sensore più
3. Indicatore della zona di cottura
4. Sensore meno
5. Sensore della selezione della zona di cottura
6. Sensore dell'orologio
7. Sensore della chiave
8. Diodo di segnalazione dell'orologio
9. Diodo di segnalazione della chiave
10. Indicatore dell'orologio

INSTALLAZIONE

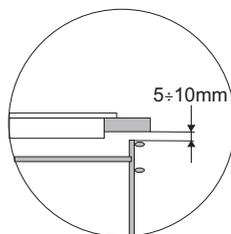
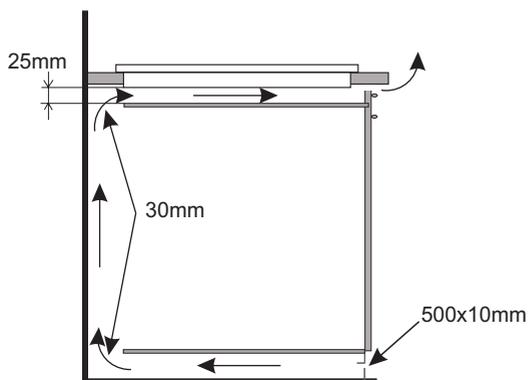
Preparazione del piano di lavoro del mobile da incasso del piano di cottura

- Lo spessore del piano di lavoro del mobile deve essere da 28 a 40 mm, la profondità minima deve ammontare a 600 mm. Il piano del mobile deve essere piatto e ben livellato. Si deve proteggerlo bene dal lato accostato alla parete contro l'umidità e l'acqua.
- La distanza tra il bordo dell'apertura e il bordo del piano di lavoro nella parte anteriore deve essere di almeno 60 mm, e posteriormente di min. 50 mm.
- La distanza tra il bordo del foro e la parete laterale del mobile deve essere di almeno 55 mm.
- I mobili da incasso devono avere un rivestimento e adesivi per il rivestimento che possano resistere ai 100 ° C. In caso contrario, si possono deformare le superfici o può verificarsi il distacco del rivestimento.
- I bordi del foro devono essere protetti con un materiale resistente all'assorbimento dell'umidità.
- Effettuare un foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate sul disegno **1**.
- Sotto il piano di lavoro si devono lasciare almeno 25 mm di spazio libero per consentire una corretta circolazione d'aria ed evitare il surriscaldamento della superficie attorno al piano stesso.

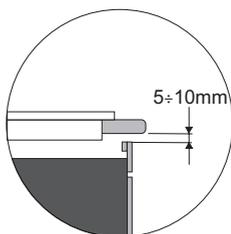
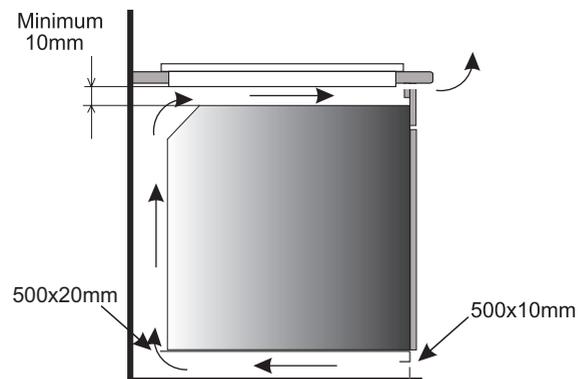


INSTALLAZIONE

Disegno 2



Installazione nel piano di lavoro dell'armadio portante.



Installazione nel piano di lavoro sopra un forno con la ventola.



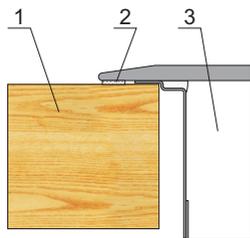
È vietata l'installazione del piano di cottura sopra un forno non ventilato

INSTALLAZIONE

Montaggio del piano di cottura

- collegare il piano di cottura con il cavo elettrico secondo lo schema di collegamento in dotazione
- rimuovere la polvere dal piano di lavoro, sistemare il piano di cottura nell'incasso e incassarlo, premendolo fortemente contro il piano di lavoro, (Dis. 3).

Disegno 3



- 1 - piano
- 2 - guarnizione del pannello
- 3 - piano di cottura in vetroceramica

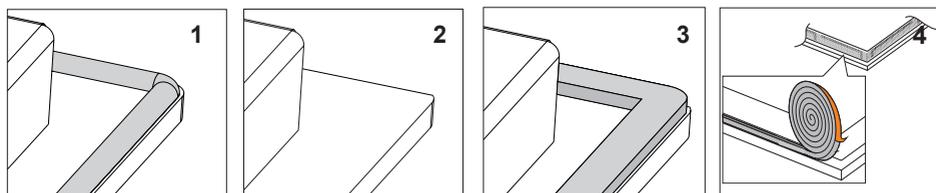
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. 1)

Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :

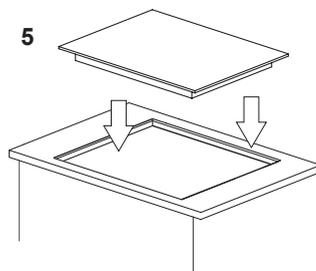
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.3,4).



Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).



INSTALLAZIONE

Collegamento del piano di cottura all'impianto elettrico

Attenzione!

L'allacciamento alla rete va effettuato solo da un personale qualificato in possesso delle opportune autorizzazioni. È vietato apportare autonomamente modifiche all'impianto elettrico.

Indicazioni per l'installatore

Il piano di cottura è dotato di una morsettiera che consente la selezione di collegamenti adeguati per un particolare tipo di alimentazione elettrica.

La morsettiera consente i seguenti collegamenti:

- monofase 230 V ~
- bifase 400 V 2N ~

È possibile collegare il piano di cottura all'alimentazione appropriata collegando correttamente i terminali sulla morsettiera secondo lo schema elettrico in dotazione. Lo schema di collegamenti si trova anche nella parte inferiore del coperchio inferiore. L'accesso alla morsettiera è possibile dopo aver aperto il coperchio del cassetto della morsettiera. Occorre ricordarsi di scegliere un cavo di connessione giusto, tenendo conto del tipo di connessione e della potenza nominale del piano di cottura.

Attenzione!

Occorre ricordarsi di collegare il circuito di protezione al terminale della morsettiera contrassegnato da \oplus . L'impianto elettrico che alimenta il piano di cottura deve essere protetto da una protezione opportunamente selezionata e, oltre alla protezione della linea di alimentazione, può disporre di un interruttore appropriato che consenta di interrompere l'alimentazione in caso di emergenza.

Prima di collegare il piano di cottura all'impianto elettrico, leggere le informazioni sulla targhetta nominale dei dati tecnici e sullo schema di collegamento.

Un collegamento del piano di cottura diverso rispetto a quello mostrato sullo schema può causare il suo danneggiamento.

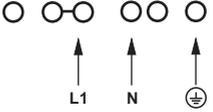
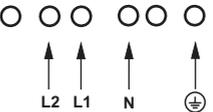
ATTENZIONE! L'installatore è tenuto a rilasciare all'utente un "certificato di connessione del prodotto all'impianto elettrico" (che si trova sulla scheda di garanzia). Al termine dell'installazione, l'installatore deve includere anche le informazioni sul metodo della connessione eseguita:

- monofase, bifase o trifase,
- sezione del cavo di collegamento,
- tipo di protezione utilizzata (tipo di fusibile).

INSTALLAZIONE

SCHEMA DEI COLLEGAMENTI POSSIBILI

Attenzione! Tensione degli elementi riscaldanti 230V.

Attenzione! Per ogni connessione, il conduttore di protezione deve essere collegato al morsetto 		Tipo/ sezione del cavo	Fusibile di sicurezza
1	Per una rete a 230 V, collegamento monofase con il conduttore neutro, morsetti L1 e L2 collegati da un ponte, conduttore neutro su N, conduttore protettivo su 		HO 5 V V - FG 3x4 mm ² min.30 A
2	Per una rete a 230 / 400V, collegamento bifase con il conduttore neutro, conduttore neutro su N, conduttore di protezione su 		HO 5 V V - FG 4x2,5mm ² min.16 A

L1=R, L2=S, L3=T, N=morsetto del conduttore di neutro,  =morsetto del conduttore di protezione

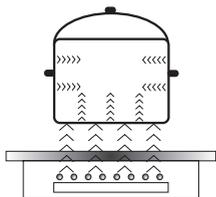
* Per un'installazione domestica trifase a 230 / 400V, collegare il cavo rimanente al morsetto: L3, che non è collegato all'installazione interna del piano di cottura.

* I morsetti N-N sono collegati internamente, non devono essere ponticellati

► Prima del primo avviamento del pannello

- prima pulire accuratamente il piano di cottura a induzione, trattare il piano di cottura a induzione come una superficie di vetro,
- al primo uso, potrebbe verificarsi un odore temporaneo, quindi attivare la ventilazione nella stanza o aprire la finestra,
- eseguire le operazioni di servizio rispettando le indicazioni di sicurezza.

► I principi di funzionamento del campo di induzione



Il generatore elettrico alimenta la bobina situata all'interno dell'apparecchio.

Questa bobina crea un campo magnetico che viene trasmesso al tegame.

Il campo magnetico provoca il riscaldamento del tegame

Questo sistema prevede l'uso di tegami dai fondi sensibili ai campi magnetici.

In generale, la tecnologia a induzione presenta due vantaggi:

- il calore viene emesso tramite un tegame, l'assorbimento del calore è possibilmente massimo,
- non vi è alcun fenomeno di inerzia termica, poiché la cottura inizia automaticamente quando il tegame viene posizionato sul piano di cottura e termina quando viene da esso rimosso.

Durante l'uso normale del piano di cottura a induzione, possono verificarsi vari tipi di suoni che non influiscono sul corretto funzionamento del piano di cottura.

- Fischio a bassa frequenza. Il suono viene emesso quando il tegame è vuoto, scompare dopo aver versato l'acqua o inserito cibo.
- Fischio ad alta frequenza. Il suono viene emesso nei tegami che sono stati prodotti con molti strati di materiali diversi e quando viene accesa la massima potenza di riscaldamento. Questo suono si intensifica anche quando utilizziamo contemporaneamente due o più zone di cottura alla massima potenza. Il suono scompare o è meno intenso quando la potenza viene ridotta.
- Suono scricchiolante. Il suono viene emesso nei contenitori composti da molti strati di materiali diversi. L'intensità del suono dipende dal metodo di cottura.
- Suono del ronzio. Il suono viene generato quando la ventola di raffreddamento dei sistemi elettronici è in funzione.

I suoni che possono essere percepiti durante il corretto funzionamento derivano dal funzionamento della ventola di raffreddamento, dalle dimensioni del tegame e dal materiale con cui è stato prodotto, dal metodo di cottura delle pietanze e dalla potenza di riscaldamento attivata. Questi suoni sono normali e non indicano un guasto al piano di cottura a induzione.

USO

Dispositivo di sicurezza:

Se il piano di cottura è stato installato correttamente e viene utilizzato correttamente, i dispositivi di sicurezza sono raramente necessari.

Ventola: è usata per proteggere e raffreddare gli elementi di controllo e di alimentazione. Può funzionare a due velocità diverse, funziona automaticamente. La ventola funziona quando le zone di cottura sono accese e funziona con il piano di cottura spento fino a quando il sistema elettronico non viene sufficientemente raffreddato.

Transistor: La temperatura dei componenti elettronici viene misurata continuamente con una sonda. Se la temperatura aumenta pericolosamente, questo sistema riduce automaticamente la potenza della zona di cottura o scollega le zone di cottura più vicine ai componenti elettronici riscaldati.

Rilevazione: il rilevatore di presenza della pentola consente al piano di cottura di funzionare e quindi di riscaldarsi. Piccoli oggetti posizionati sulla zona di cottura (ad es. cucchiaino, coltello, anello ...) non saranno considerati come pentole e il piano di cottura non si accenderà.

Rivelatore di presenza di pentole nel campo di induzione

Il rilevatore di presenza della pentola è installato su piastre dotate del campo di induzione. Durante il funzionamento del piano di cottura, il rilevatore di presenza della pentola avvia o arresta automaticamente la generazione di calore nell'area di cottura quando il tegame viene posizionato sul piano di cottura o da esso rimosso. Ciò garantisce pertanto un risparmio di energia.

- Se il campo di cottura viene utilizzato insieme a una pentola adatta, sul display viene visualizzato il livello di calore.
- L'induzione richiede l'uso di pentole adatte, dotate di fondi in materiale magnetico (Tabella).

Se una pentola non viene posizionata sulla zona di cottura o una pentola non adatta viene posizionata su di essa, appare sul display il simbolo . Il campo non si accende. Se non viene rilevata alcuna presenza di pentole entro 90 secondi, l'operazione di accensione del piano di cottura verrà annullata.

Per spegnere il campo di cottura, si deve farlo utilizzando il comando del sensore, e non solo rimuovendo la pentola.



Il rilevatore di pentole non funziona come il sensore di attivazione / disattivazione del piano di cottura.

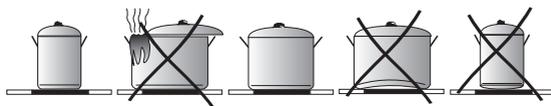
Il piano di cottura a induzione è dotato di sensori i quali vengono azionati toccando con il dito le superfici contrassegnate. Ogni attività del sensore viene confermata da un segnale acustico.

Assicurarsi di premere un solo sensore quando si accende e si spegne e quando si esegue l'impostazione della potenza di riscaldamento. Se si preme più di un sensore contemporaneamente (tranne l'orologio e la chiave), il sistema ignora i segnali di controllo immessi e attiva un segnale di errore quando viene premuto più a lungo.

Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura con il regolatore e non dare affidamento alle indicazioni del rilevatore di stoviglie.

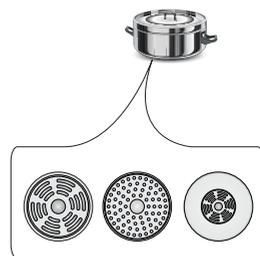
La giusta qualità delle pentole costituisce la condizione basilare per ottenere una buona prestazione del piano di cottura.

► Selezione delle pentole per la cottura a induzione



Caratteristiche delle pentole.

- Utilizzare sempre pentole di alta qualità con un fondo perfettamente piatto: l'uso di tali pentole impedisce la formazione di punti troppo caldi in cui il cibo potrebbe attaccarsi. Pentole e padelle con spesse pareti metalliche assicurano un'eccellente distribuzione del calore.
- Assicurarsi che il fondo delle pentole sia asciutto: quando si riempie la pentola o quando si utilizza una pentola rimossa dal frigorifero, assicurarsi che la superficie inferiore sia completamente asciutta prima di posizionarla sul piano di cottura. Ciò eviterà di sporcare la superficie del piano di cottura.
- Il coperchio sulla pentola impedisce fuoriuscite del calore e quindi accorcia i tempi di riscaldamento e riduce il consumo di elettricità.
- Per assicurarsi che le pentole siano adatte, verificare se il fondo della pentola attira il magnete.
- **La parte inferiore della pentola deve essere piatta per garantire un controllo ottimale della temperatura da parte del modulo a induzione.**
- **Il fondo concavo della pentola o il logo del produttore profondamente in rilievo hanno un effetto negativo sul controllo della temperatura del modulo di induzione e possono causare il surriscaldamento delle stoviglie.**
- **Non usare stoviglie danneggiate, ad es. con fondo deformato a causa di temperature eccessive.**
- Quando si usano pentole di grandi dimensioni con un fondo ferromagnetico il cui diametro è inferiore al diametro totale della pentola stessa, viene riscaldata solo la parte ferromagnetica della pentola. Ciò impedisce una distribuzione uniforme del calore nella pentola. L'area ferromagnetica viene ridotta nella base della pentola a causa degli elementi di alluminio posti al suo interno, pertanto la quantità di calore erogata può essere inferiore. Può accadere che ci siano problemi con il rilevamento della pentola o che non venga rilevata affatto. Il diametro della parte ferromagnetica del tegame deve essere adattato alle dimensioni della zona di cottura per risultati di cottura ottimali. Se il tegame non è stato rilevato nella zona di cottura, si consiglia di provarlo in una zona di cottura con un diametro più piccolo.



USO

Per la cottura a induzione, utilizzare solo recipienti ferromagnetici realizzati con materiali quali:

- acciaio verniciato
- ghisa
- pentole speciali in acciaio inossidabile per cottura a induzione.

Marcatura su utensili da cucina		Controlla se sull'etichetta è presente il segno che informa che la pentola è adatta per piani di cottura a induzione
	Utilizzare pentole magnetiche (realizzate in lamiera smaltata, acciaio inossidabile di ferrite, ghisa), controllare applicando il magnete sul fondo della pentola (deve aderire)	
Acciaio inossidabile	Non rileva la presenza di una pentola	
	Fatta eccezione per pentole in acciaio ferromagnetico	
Alluminio	Non rileva la presenza di una pentola	
Ghisa	Alta efficienza	
	Nota: i vasi possono graffiare il piano di cottura	
Acciaio smaltato	Alta efficienza	
	Si raccomandano pentole con il fondo piatto, spesso e liscio	
Vetro	Non rileva la presenza di una pentola	
Porcellana	Non rileva la presenza di una pentola	
Utensili con il fondo in rame	Non rileva la presenza di una pentola	

La dimensione della pentola più piccola per la zona di cottura è seguente:

Diametro della zona di cottura	Il diametro minimo del fondo della pentola in acciaio smaltato
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

I diametri minimi delle pentole realizzate in materiali diversi dall'acciaio smaltato possono variare.

Power Management

La funzione consente di limitare la potenza massima totale del piano cottura a induzione a uno dei seguenti valori: 2,8 kW, 3,7 kW, 6,0 kW, 7,4 kW (potenza massima).



La selezione della potenza massima può essere effettuata dall'utente entro 5 minuti dal collegamento del piano cottura a induzione alla rete elettrica. Per passare alla selezione della potenza, dopo aver acceso il piano di cottura con il sensore , tenere premuto il sensore di selezione della zona di cottura anteriore sinistra e il sensore  per 3 secondi.

Il doppio display dell'orologio mostra l'impostazione precedentemente selezionata o, se non è stata effettuata alcuna selezione in precedenza, l'impostazione predefinita di 7,4 kW nel formato "7.4". Utilizzando i sensori  e , l'utente passa alle seguenti impostazioni: 2.8; 3.7; 6.0; 7.4. Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata, l'utente deve confermare la selezione entro 10 secondi premendo il sensore  per 3 secondi.



La selezione viene confermata da 3 lampeggi dell'impostazione selezionata e da un segnale sonoro, quindi lo spegnimento del pannello. Da quel momento in poi, il piano di cottura funziona alla potenza massima totale selezionata dall'utente.



In caso in cui la selezione non venga confermata, dopo 10 secondi dalla selezione della potenza, il pannello si spegne e il piano di cottura funziona con l'ultima potenza approvata o se non era presente alcuna selezione precedente, con la potenza predefinita di 7,4 kW.

Durante l'impostazione della potenza sulle singole zone di cottura, la funzione Power Management controlla che la potenza totale selezionata non venga superata. Le impostazioni che potrebbero causare il superamento della potenza massima vengono bloccate e sono inaccessibili all'utente.

La funzione Power Management può impedire l'accensione della zona di cottura se la sua potenza può provocare il superamento della potenza massima selezionata.

Pannello di comando

- Dopo aver collegato il piano di cottura alla rete elettrica, per un attimo si accenderanno tutti gli indicatori. Il piano di cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono premendo con il dito per almeno 1 secondo.
- Ogni attivazione dei sensori è segnalata da un segnale acustico.



Non posizionare oggetti sui sensori (potrebbe verificarsi il rilevamento di guasti), queste superfici devono essere sempre pulite.

Attivazione del piano di cottura

Il sensore acceso / spento (1) deve essere tenuto premuto con il dito per almeno 1 secondo. Il piano cottura è attivo quando su tutti gli indicatori (3) si illumina la cifra "0".



Se nessun sensore viene spostato entro 10 secondi, il piano di cottura si spegne.

Accensione della zona di cottura

Dopo aver acceso il piano di cottura con il sensore (1), la zona di cottura selezionata (5) deve essere accesa entro i successivi 10 secondi.

1. In seguito alla pressione esercitata sul sensore della zona di cottura selezionata (5), sull'indicatore del livello di potenza corrispondente a questa zona di cottura, si illumina alternativamente la cifra "0".
2. Premendo il sensore "+" (2) oppure il sensore "-" (4) si imposta il livello di riscaldamento desiderato.



Se nessun sensore viene modificato entro 10 secondi dall'accensione del piano cottura, la zona di cottura si spegne.



La zona di cottura è attiva quando una cifra o una lettera è accesa su tutti i display, il che significa che la zona di cottura è pronta per l'impostazione della potenza di riscaldamento.

Impostazione della potenza di riscaldamento del campo di induzione

Durante l'indicazione sull'indicatore della zona di cottura illuminata alternativamente (3)"0" possiamo iniziare a impostare il grado della potenza di riscaldamento desiderato tramite il sensore "+" (2) e "-" (4).

Spegnimento delle zone di cottura

- La zona di cottura deve essere attiva. L'indicatore di potenza di riscaldamento si accende alternativamente.
- Lo spegnimento avviene dopo aver toccato il sensore on / off sul piano di cottura o tenendo premuto il sensore (5) per 3 secondi.

USO

Spegnimento dell'intero piano cottura

- Il piano di cottura funziona quando è attiva almeno una zona di cottura.
- Premendo il sensore acceso / spento (1) si spegne l'intero piano cottura.

Se la zona di cottura è calda, la lettera "H" sull'indicatore della zona di cottura (3) si illumina - il simbolo per il calore residuo.

Funzione booster "P"

La funzione Booster consiste nell'aumento della potenza della zona di cottura Ø 210-220 - da 2000W a 3000W, zona di cottura Ø 160-180 - da 1200W a 1400W.

Per attivare la funzione Booster, selezionare la zona di cottura, impostare il livello di cottura su "9" e premere nuovamente il sensore "+" (2), indicato dall'apparizione della lettera "P" sul display del campo.

La funzione Booster viene disattivata premendo nuovamente il sensore "-" (4) con il campo di induzione attivo o dopo aver sollevato il tegame dal campo di induzione.



Per la zona di cottura Ø 210-220 e Ø 160-180 la durata della funzione Booster è limitata a 10 minuti dal pannello del sensore. Dopo che la funzione Booster è stata disattivata automaticamente, la zona di cottura continua a riscaldarsi alla potenza nominale.

La funzione Booster può essere riattivata, a condizione che i sensori di temperatura negli impianti elettronici e nelle bobine abbiano questa capacità.

Se il tegame viene rimosso dalla zona di cottura mentre la funzione Booster è in funzione, la funzione rimane ancora attiva e il conto alla rovescia continua.

Se la temperatura della zona di cottura (dell'impianto elettronico o della bobina) viene superata durante il funzionamento della funzione Booster, la funzione Booster viene automaticamente disattivata. La zona di cottura ripristina la potenza nominale.

Comandi della funzione Booster



Le zone di cottura sono collegate in coppia verticalmente o trasversalmente a seconda del modello. La potenza totale è condivisa all'interno di queste coppie. Se si provasse ad attivare la funzione Booster per entrambe le zone di cottura contemporaneamente, si supererebbe la massima potenza disponibile. In questo caso, la potenza di riscaldamento della prima zona di cottura attivata verrà ridotta al massimo livello possibile.

USO

Funzione di blocco

La funzione di blocco viene utilizzata per proteggere il piano di cottura dall'attivazione involontaria da parte dei bambini e la sua attivazione è possibile dopo lo sblocco.

La funzione di blocco è possibile sia quando il piano di cottura è acceso che spento.

Attivazione e disattivazione della funzione di blocco

L'attivazione e la disattivazione della funzione di blocco del piano di cottura viene eseguita utilizzando il sensore (7) tenendo premuto il sensore per 5 secondi. L'attivazione della funzione di blocco è segnalata dall'accensione del diodo di segnalazione (9).



Il piano di cottura rimane bloccato fino a quando non viene sbloccato, anche se il pannello del piano di cottura viene acceso e spento. Scollegando il piano di cottura dall'alimentazione principale si disabilita il blocco del piano di cottura.

Indicatore del calore residuo

Dopo la cottura, nel vetro ceramico rimane un'energia termica chiamata calore residuo. L'indicazione del calore residuo viene visualizzata in due fasi. Dopo aver spento la zona di cottura o l'intero apparecchio, quando la temperatura supera i 60 ° C, "H" apparirà sul display corrispondente. L'indicazione del calore residuo viene visualizzata fino a quando la temperatura della zona di cottura supera i 60°C. Nell'asso di temperatura dai 45°C ai 60°C, il display mostrerà la lettera "h" che simbolizza il calore residuo basso. Quando la temperatura scende sotto i 45 ° C, l'indicatore del calore residuo si spegne.



Durante il funzionamento dell'indicatore del calore residuo non toccare la zona di cottura per via del rischio di ustioni e non posizionare oggetti sensibili al calore!



Durante un'interruzione della corrente, l'indicatore del calore residuo "H" non viene più visualizzato. Tuttavia, le zone di cottura possono essere ancora calde!

Limitazione dell'orario di funzionamento

Per aumentare l'affidabilità operativa, il piano cottura a induzione è dotato di un limitatore del tempo di funzionamento per ciascuna delle zone di cottura. Il tempo di funzionamento massimo viene impostato in base all'ultimo livello di potenza di riscaldamento selezionato.

Se non si modifica la potenza termica per un lungo periodo (vedere la tabella), la zona di cottura associata viene automaticamente disattivata e l'indicatore del calore residuo viene attivato. Tuttavia, possiamo accendere e gestire le singole zone di cottura in qualsiasi momento in conformità al manuale d'uso.

Grado di potenza del riscaldamento	Orario di funzionamento massimo in ore
<i>L/I</i>	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Funzione di riscaldamento automatico

- La zona di cottura selezionata deve essere attivata con il sensore (5)
- Quindi con il sensore "+" (2) e "-" (4) impostare il livello di potenza termica tra 1- 8, e di nuovo premere il sensore (5)
- Il display visualizzerà alternamente il numero di potenza impostato e la lettera A.

Dopo che è trascorso il tempo di erogazione della potenza aggiuntiva, la zona di cottura passerà automaticamente al livello di potenza selezionato, che rimarrà visibile sull'indicatore.

Grado di potenza del riscaldamento	Durata del riscaldamento automatico con potenza aggiuntiva (in minuti)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Se la pentola viene rimossa dalla zona di cottura e posizionata nuovamente prima della fine del periodo di riscaldamento automatico, il riscaldamento aggiuntivo verrà eseguito fino alla fine.

USO

Modalità orologio.

L'orologio di programmazione facilita il processo di cottura grazie all'opzione di programmazione del tempo di funzionamento delle zone di cottura. Può anche essere usato come contaminuti.

Attivazione dell'orologio

L'orologio di programmazione facilita il processo di cottura grazie all'opzione di programmazione del tempo di funzionamento delle zone di cottura. Può anche essere usato come contaminuti.

- Selezionare la zona di cottura appropriata con il sensore (5). Il numero "0" si illumina alternativamente.
- Utilizzare i sensori "+" (2) oppure "-" (4) per programmare il livello di potenza desiderato nell'intervallo da 1 – a 9.
- Quindi attivare l'orologio entro 10 secondi premendo il sensore (6).
- Con il sensore "+" (2) oppure "-" (4) programiamo il tempo di cottura desiderato (da 01 a 99 minuti).
- La spia (8) corrispondente alla zona di cottura si accende sul display dell'orologio.



Tutte le zone di cottura possono funzionare simultaneamente nel sistema di programmazione del tempo tramite l'orologio.



Se sul display dell'orologio è impostato più di un orario, viene visualizzato l'orario più breve. Inoltre, ciò è indicato da un diodo lampeggiante (8).

Modifica del tempo di cottura programmato

È possibile cambiare il tempo di cottura in qualsiasi momento della cottura.

- Selezionare la zona di cottura appropriata con il sensore (5). La cifra della potenza di riscaldamento viene illuminata alternativamente.
- Quindi attivare l'orologio entro 10 secondi premendo il sensore (6).
- Con il sensore "+" (2) oppure "-" (4) impostiamo il nuovo tempo dell'orologio.

Controllo del tempo di cottura trascorso

Il tempo rimanente alla fine della cottura può essere verificato in qualsiasi momento toccando il sensore dell'orologio (6). Il tempo di funzionamento attivo dell'orologio per la rispettiva zona di cottura è indicato da un diodo lampeggiante (8).

USO

Disattivazione dell'orologio

Allo scadere del tempo di cottura programmato, verrà emesso un segnale acustico, il quale può essere disattivato con qualsiasi sensore oppure l'allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Se occorre disattivare l'orologio prima del tempo impostato:

- Attivare la zona di cottura con il sensore (5). La cifra della potenza di riscaldamento è illuminata più chiaramente.
- Quindi premere il sensore (6), tenere premuto per 3 secondi o modificare la durata del contaminuti con il sensore "+" (2) e "-" (4) in posizione "00"

Orologio come contaminuti

L'orologio di programmazione del tempo di cottura può essere utilizzato come allarme aggiuntivo, se per il funzionamento delle zone di cottura non è stato impostato il tempo.

Attivazione del contaminuti

Se il piano di cottura è disattivato:

- Con il sensore attiva /disattiva il piano di cottura (1), attiviamo il piano di cottura.
- Quindi utilizzare il sensore (6) per attivare il contaminuti.
- con il sensore "+" (2) o "-" (4) occorre impostare il tempo del contaminuti.

Disattivazione del contaminuti

Allo scadere del tempo programmato, verrà emesso un allarme acustico continuo, che è possibile disattivare toccando qualsiasi sensore oppure occorre aspettare che si spenga automaticamente dopo 2 minuti.

Qualora occorra disattivare prima l'allarme:

- Premere il sensore (6), tenere premuto per 3 secondi o modificare la durata del contaminuti con il sensore "+" (2) e "-" (4) in posizione "00"
- Nel caso in cui l'orologio sia stato programmato come contaminuti, non funziona come orologio di programmazione del tempo di cottura.



La funzione del contaminuti viene annullata quando viene attivata la funzione dell'orologio.

Funzione del riscaldamento

La funzione del riscaldamento della pietanza mantiene il calore del cibo pronto nella zona di cottura. La zona di cottura selezionata funziona con una bassa potenza di riscaldamento. La potenza della zona di cottura è controllata dalla funzione di riscaldamento degli alimenti in modo che la temperatura degli alimenti sia approssimativamente di 65°C. Pertanto, i cibi caldi e pronti da mangiare non cambiano negativamente il gusto e non si attaccano al fondo della pentola. Questa funzione può essere inoltre utilizzata per lo scioglimento del burro, cioccolato, ecc.

Per il suo corretto funzionamento occorre utilizzare una pentola adeguata, dal fondo piatto, affinché la temperatura possa essere precisamente misurata dal sensore situato nella zona di cottura.

La funzione di riscaldamento della pietanza può essere attivata per ogni zona di cottura. Dal punto di vista microbiologico, non è consigliabile mantenere una pietanza calda, per cui, con questa funzione, il pannello sensoriale si disattiva dopo 2 ore.

La funzione di riscaldamento della pietanza è impostata come potenza aggiuntiva di riscaldamento tra la posizione „0 1” e appare sul display sotto forma del simbolo “**L**”

L'attivazione della funzione di riscaldamento si effettua come descritto nel punto **“Attivazione della zona di cottura”**

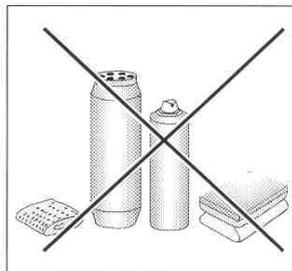
La disattivazione della funzione di riscaldamento si effettua come descritto nel punto **“Disattivazione delle zone di cottura”**.

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'attenzione nella pulizia e manutenzione del piano di cottura influiscono notevolmente sul rendimento e sulla durata della cucina.

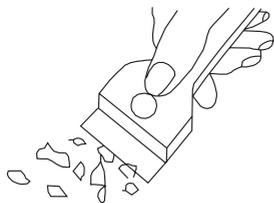


Quando si pulisce un vetro ceramico, si applicano le stesse regole che per le superfici in vetro. Non utilizzare in nessun caso detersivi abrasivi o aggressivi o sabbia abrasiva o una spugna con una superficie graffiante. Inoltre, non utilizzare pulitori a vapore.



Pulizia dopo ogni utilizzo

- **Lo sporco leggero, non bruciato** va rimosso con un panno umido senza detersivo. L'uso di un detersivo per piatti può causare scolorimenti bluastri. Le macchie ostinate non sempre possono essere rimosse quando vengono pulite per la prima volta, anche quando si utilizza un detersivo speciale.
- **Rimuovere lo sporco ostinato con un raschietto affilato. Quindi pulire la superficie riscaldante con un panno umido.**



Raschietto per la pulizia del piano di cottura

Rimozione delle macchie

- **Le macchie chiare perlate (residui di alluminio)** possono essere rimosse dal piano di cottura raffreddato con un detersivo speciale. I residui di calcare (ad es. le macchie comparse dopo fuoriuscita dell'acqua bollente) possono essere rimossi con aceto o un detersivo speciale.
- Quando si rimuovono zucchero, alimenti con zucchero, plastica e pellicola di alluminio, non spegnere la zona di cottura! Raschiare immediatamente a fondo gli avanzi (a caldo) con un raschietto affilato da una zona di cottura calda. Dopo aver rimosso lo sporco, è possibile spegnere il piano di cottura e pulire il piano di cottura già raffreddato con un detersivo speciale.

I detersivi speciali possono essere acquistati in grandi magazzini, negozi elettrotecnici speciali, nel commercio di generi alimentari e nei saloni di cucina. I raschietti affilati possono essere acquistati nei negozi di bricolage e nei negozi di materiali edili, nonché nei negozi con accessori per la pittura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non applicare mai il detergente sulla piastra calda. È meglio lasciare asciugare i detersivi e poi asciugarli con panno umido. Eventuali residui dei detersivi devono essere rimossi con un panno umido prima di riscaldarli. Altrimenti potrebbero essere corrosivi.

In caso di uso improprio del vetro ceramico, non siamo responsabili a titolo di garanzia!

Attenzione!

Se il controllo non può più essere effettuato per qualsiasi motivo quando il piano di cottura è acceso, spegnere l'interruttore principale o rimuovere il fusibile appropriato e contattare un centro di assistenza.

Attenzione!

In caso di crepe o rotture del vetro, spegnere immediatamente il piano di cottura e scollegarlo dalla rete elettrica. Per farlo, spegnere il fusibile o estrarre la spina dalla presa. Quindi contattare il centro assistenza.

► Revisioni periodiche

Oltre alle operazioni di pulizia e manutenzione occorre:

- effettuare controlli periodici del funzionamento degli elementi di comando e dei gruppi funzionali del piano di cottura. Dopo la scadenza della garanzia, occorre almeno una volta ogni due anni far eseguire all'assistenza tecnica la revisione tecnica del forno,
- eliminare i difetti causati dall'usura,
- eseguire la manutenzione periodica dei gruppi funzionali del piano di cottura,

Attenzione!

Tutte le riparazioni o operazioni di taratura devono essere effettuate dal servizio di assistenza o da un personale autorizzato.

PROCEDIMENTO IN CASO DI EMERGENZA

In ogni situazione di emergenza occorre:

- disattivare i gruppi funzionali del piano di cottura
- staccare l'alimentazione elettrica,
- segnalare il guasto
- l'utente può eliminare personalmente certi guasti minori, osservando le indicazioni riportate nella tabella sottostante, prima di rivolgersi al servizio di assistenza verificare quanto indicato nella tabella.

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
1.L'apparecchio non funziona	- interruzione dell'alimentazione della corrente	-controllare il salvavita dell'impianto di casa, se bruciato sostituirlo
2.Il dispositivo non risponde ai valori immessi	- il pannello di controllo non è stato attivato	- attivarlo
	- il pulsante è stato premuto troppo brevemente (meno di un secondo)	- premere i pulsanti più a lungo
	- sono stati premuti più pulsanti contemporaneamente	- premere sempre solo un pulsante (tranne quando si spegne la zona di cottura)
3.L'apparecchio non risponde ed emette un lungo segnale acustico	- uso erraneo (si sono premuti i sensori scorretti o sono stati premuti troppo velocemente)	- riavviare il piano di cottura
	- sensore (i) coperto(i) o sporco (chi)	- scoprire o pulire i sensori
4.L'intero dispositivo si spegne	- dopo l'accensione non sono stati immessi valori per più di 10 s	- riattivare il pannello di controllo e immettere immediatamente i dati
	- sensore(i) coperto(i) o sporco(chi)	- scoprire o pulire i sensori
5.Una zona di cottura si spegne, la lettera "H" si illumina sul display	- limitazione dell'orario di funzionamento	- riattiva la zona di cottura
	- sensore(i) coperto(i) o sporco (chi)	- scoprire o pulire i sensori
	- surriscaldamento dei componenti elettronici	

PROCEDIMENTO IN CASO DI EMERGENZA

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
6.L'indicatore del calore residuo non si illumina anche se le zone di cottura sono ancora calde.	- mancanza di corrente, il dispositivo è stato disconnesso dalla rete.	- l'indicatore del calore residuo funzionerà di nuovo solo quando l'apparecchio verrà di nuovo alimentato.
7.Crepa nel piano di cottura in vetroceramica.	 Pericolo! Scollegare immediatamente il piano di cottura dalla rete elettrica (fusibile). Rivolgersi al punto di assistenza più vicino.	
8.Quando il difetto ancora non viene rimosso.	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica (fusibile!). Rivolgersi al punto di assistenza più vicino. Importante! Sei responsabile delle condizioni adeguate dell'apparecchio e dell'uso corretto in casa. Se, a causa di un errore di servizio, richiedi assistenza, le spese di una tale visita saranno a tuo carico anche durante il periodo di garanzia. Purtroppo non possiamo essere ritenuti responsabili per i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.	
9.Il piano di cottura a induzione emette rumori rauchi.	Questo è un fenomeno normale La ventola che raffredda l'elettronica è in funzione.	
10.Il piano di cottura ad induzione emette suoni simili al fischio.	Questo è un fenomeno normale In base alla frequenza di funzionamento delle zone di cottura quando si utilizzano più zone di cottura alla massima potenza, il piano di cottura emette un leggero fischio.	
11.Il piano di cottura non funziona, le zone di cottura non possono essere accese e non funzionano.	Causa delle interferenze dovuta alla rete di alimentazione.	- resettare il piano di cottura, scollegare il piano di cottura dalla rete per 60 secondi (rimuovere il fusibile dall'impianto).

DATI TECNICI

Tensione nominale	230/400V 2N~50 Hz
Potenza nominale dei piani di cottura:	7,35 kW
Modello	PB*4VI515FTB4P2U
- zona di cottura a induzione	
- zona di cottura a induzione Ø 160-180 mm	1200 W
- zona di cottura a induzione Ø 210-220 mm	2000 W
- zona di cottura a induzione Booster: Ø 210-220 mm	2000/2800 W
- zona di cottura a induzione Booster: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
Dimensioni	592 x 522 x 59
Peso	ca. 10,5 kg;

Il prodotto soddisfa i requisiti delle norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 in vigore nell'Unione Europea.
