

Model Number:
CBTIH1
CBTIH2



www.ciarraappliances.com



Caro cliente:

Congratulazioni per l'acquisto di questo dispositivo. Per un funzionamento corretto e sicuro dell'apparecchio, leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso.

In caso di domande:

E-mail: info@ciarraappliances.com

INDICE

ISTRUZIONI DI SICUREZZA-----	3
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO-----	6
FUNZIONAMENTO-----	6
PANNELLO DI COTTURA A INDUZIONE-----	8
UTILIZZARE IL PIANO COTTURA CON I PULSANTI DI SENSORE-----	9
PULIZIA E MANUTENZIONE-----	14
COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI-----	15

MANUALE DI ISTRUZIONI



Smaltimento dei vecchi elettrodomestici

Il simbolo presente sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere trattato come un rifiuto domestico. Deve essere perciò consegnato a un punto di raccolta per il riciclaggio apposta per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Garantendo che questo prodotto venga smaltito in maniera corretta, contribuirai a proteggere l'ambiente e la salute delle persone, che potrebbero altrimenti essere danneggiati dallo smaltimento inappropriato di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate relative al riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Utilizzo corretto

Il piano cottura deve essere usato esclusivamente per la preparazione di cibi in casa e non può essere utilizzato per altri scopi.

Per informazione...

Si prega di leggere con attenzione questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio. Contiene informazioni importanti relative alla sicurezza e su come utilizzare e prendersi cura del proprio dispositivo in modo tale da assicurare un servizio affidabile per molti anni. Se il tuo dispositivo dovesse presentare un guasto, consultare prima la sezione "Cosa fare in caso di problemi?". Spesso è possibile risolvere in maniera autonoma i problemi minori, senza aver bisogno di chiamare un tecnico dell'assistenza. Conservare questo manuale in un luogo sicuro e darlo ai nuovi proprietari per informazioni e sicurezza.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Collegamento e funzionamento

- I dispositivi sono stati costruiti in conformità con le norme di sicurezza pertinenti.
- Il dispositivo è stato fabbricato in linea con le pertinenti norme di sicurezza valide. Tuttavia, consigliamo vivamente che le persone con capacità fisiche, motorie o mentali compromesse, o persone con esperienza o conoscenza inadeguate, non utilizzino il dispositivo se non sono assistiti da una persona qualificata. La stessa raccomandazione si applica quando il dispositivo viene usato da persone di età non legale.
- Il collegamento del dispositivo alla rete elettrica, la riparazione e la manutenzione possono essere effettuati esclusivamente da un elettricista qualificato in base alle norme di sicurezza che sono attualmente in vigore. Per la propria sicurezza, non permettere a nessuno che non sia un tecnico dell'assistenza qualificato di installare o riparare il dispositivo.
- Prima di collegare il dispositivo, controllare che la presa di corrente abbia il valore corretto (16A, 230V).
- Utilizzare il dispositivo solo nel caso che l'impianto elettrico di casa abbia una potenza nominale di 16A.
- Livello del rumore: $L_c < 70$ dB(A)



Riguardo al piano cottura

- Non toccare mai le superfici degli apparecchi di riscaldamento o di cottura. Diventeranno molto caldi durante il funzionamento. Tenere i bambini a distanza di sicurezza, altrimenti vi è il rischio di ustioni! Non lasciare mai che il piano cottura a induzione funzioni in maniera incustodita, poiché l'impostazione di alta potenza (potenza massima) provoca reazioni estremamente rapide.
- Posizionare e utilizzare sempre il dispositivo su una superficie asciutta, stabile, piana e orizzontale e a una distanza di 10 cm attorno all'area circostante.
- Durante la cottura, si prega di prestare attenzione alla velocità di riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di far bollire le pentole asciutte poiché c'è il rischio che le pentole si surriscaldino!
- Non mettere pentole e padelle vuote su zone di cottura accese.
- Si prega di prestare attenzione quando si usano pentole bollenti poiché l'acqua potrebbe asciugarsi rapidamente, causando dei danni alla pentola e al piano cottura per i quali non si assume alcuna responsabilità.
- È fondamentale spegnere la zona di cottura dopo averla utilizzata.

- Grassi e oli surriscaldati potrebbero infiammarsi spontaneamente. Controllare sempre la preparazione degli alimenti che contengono grassi e oli. Non spegnere mai i grassi e gli oli infiammati utilizzando l'acqua! Mettere il coperchio sulla padella e spegnere la zona di cottura.
- La superficie in vetroceramica del piano cottura è estremamente robusta. Tuttavia, si dovrebbe evitare di far cadere oggetti duri sul piano di cottura in vetroceramica. Infatti, gli oggetti appuntiti che cadono sul piano di cottura potrebbero romperlo. Se nel piano cottura in vetroceramica compaiono delle crepe, fratture o altri difetti, si prega di spegnere immediatamente il dispositivo. Scollegare subito il fusibile e chiamare l'assistenza clienti.
- Se il piano cottura non può essere spento a causa di un difetto nel controllo del sensore, scollegare subito il dispositivo e chiamare l'assistenza clienti.
- Si prega di prestare attenzione quando si lavora con degli elettrodomestici! I cavi di collegamento non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde.
- Il piano di cottura in vetroceramica non deve essere utilizzato come zona portaoggetti.
- Non posizionare fogli di alluminio o plastica sopra le zone di cottura. Tenere lontano tutto ciò che potrebbe fondere, come plastica, fogli e soprattutto zucchero e cibi zuccherati, dalle zone di cottura calde. Usare uno speciale raschietto per vetri per togliere subito lo zucchero dal piano cottura in vetroceramica (quando è ancora caldo), in modo da evitare di danneggiare il piano cottura.
- Gli oggetti in metallo (pentole e padelle, posate, ecc.) non devono mai essere appoggiati sul piano di cottura a induzione poiché potrebbero surriscaldarsi, con il rischio di scottarsi!
- Non mettere oggetti combustibili, infiammabili o deformabili a caldo direttamente sotto il piano di cottura.
- Gli oggetti metallici che indossiamo possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano cottura a induzione. Attenzione! Rischio di ustioni! Ciò non include gli oggetti che non sono magnetizzabili (ad es. anelli d'oro o d'argento) non sono influenzati. Non utilizzare mai le zone di cottura per riscaldare lattine non aperte di alimenti o imballaggi formati da materiali composti. L'alimentazione di energia potrebbe farli scoppiare!
- Si prega di tenere puliti i pulsanti del sensore poiché il dispositivo potrebbe ritenere che lo sporco sia un contatto effettuato con le dita. Non mettere mai nulla (pentole, strofinacci, ecc.) sui pulsanti del sensore! Se il cibo bolle sui pulsanti del sensore, consigliamo di attivare il pulsante OFF.
- Le pentole calde non devono coprire i pulsanti del sensore, poiché ciò causerà lo spegnimento automatico del dispositivo.

- Attivare il blocco bambini se vi sono animali domestici che potrebbero entrare in contatto con il piano cottura.
- Il piano cottura a induzione non può essere utilizzato quando si sta eseguendo un'operazione di pirolisi in un forno incorporato. Il dispositivo non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzare il piano cottura in vetroceramica se è rotto o presenta delle crepe. Se appare una crepa visibile, scollegare subito la spina dalla presa di corrente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** la cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare mai di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere il dispositivo e coprire la fiamma con un coperchio o un panno umido.
- Dopo l'utilizzo, spegnere l'elemento del piano di cottura attraverso il pulsante di controllo e non fare affidamento sul rilevatore. (a seconda del modello)
- **ATTENZIONE:** se la superficie presenta delle crepe, spegnere il dispositivo in modo da evitare scosse elettriche. (a seconda del modello)
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere messi sulla superficie del piano cottura poiché possono surriscaldarsi. (a seconda del modello)
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che il dispositivo sia stato spento prima di sostituire la lampada, in modo da evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non usare dei detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno poiché possono graffiare la superficie, con il rischio di rompere il vetro.

Relativo alle persone

Avvertenza!

Il dispositivo e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'utilizzo. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza se non sono sottoposti ad una supervisione continua.

I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con il dispositivo.

Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza solo se sono stati sottoposti a supervisione o istruzioni relative all'utilizzo del dispositivo in modo sicuro e siano in grado di comprendere i rischi coinvolti.

Ai bambini è vietato giocare con il dispositivo.

La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Attenzione:

Le persone con pacemaker cardiaco o pompe per insulina impiantate devono assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal piano cottura a induzione (la gamma di frequenza del piano cottura a induzione è 20-50 kHz).

Descrizione del dispositivo

Il piano cottura

Il piano cottura è fornito di una modalità di cottura a induzione. Una bobina di induzione presente sotto il piano di cottura in vetroceramica genera un campo alternato elettromagnetico che penetra nella vetroceramica e induce la corrente generatrice di calore nella base della pentola. Con una zona di cottura a induzione il calore non viene più trasferito da un elemento riscaldante attraverso la pentola nel cibo in cottura, ma il calore necessario viene generato direttamente nel contenitore attraverso correnti di induzione.

Vantaggi del piano cottura a induzione

Cottura a risparmio energetico tramite il trasferimento diretto di energia nella pentola (sono necessarie pentole / padelle adatte in materiale magnetizzabile). –

Maggiore sicurezza poiché l'energia viene trasferita solo quando una pentola viene posizionata sul piano di cottura. –

Trasferimento di energia altamente efficace tra una zona di cottura a induzione e la base di una pentola. Riscaldamento veloce.

Il rischio di ustioni è basso perché l'area di cottura viene riscaldata solamente tramite la base della pentola; il cibo che bolle non si attacca alla superficie.

Controllo rapido e sensibile dell'alimentazione elettrica.

FUNZIONAMENTO

Pentole per piani di cottura a induzione

Le pentole per le zone di cottura a induzione devono essere in metallo e possedere proprietà magnetiche. La base deve essere sufficientemente grande.

Utilizzare solo pentole con una base adatta per l'induzione.

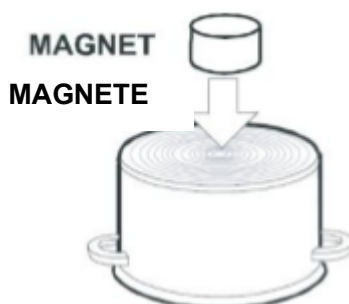
Ecco come stabilire l'idoneità di una pentola:

Pentole adatte	Pentole non adatte
Pentole in acciaio smaltato con base spessa	Pentole in rame, acciaio inossidabile, alluminio, vetro resistente al forno, legno, ceramica e terracotta
Pentole in ghisa con base smaltata	
Pentole in acciaio inossidabile multistrato, acciaio antiruggine o alluminio con una base speciale	

Effettuare il test del magnete descritto di seguito o assicurarsi che la pentola rechi il simbolo di idoneità per la cottura con corrente di induzione.

Test del magnete:

Sposta un magnete verso la base delle pentole. Se è attratto, puoi utilizzare le pentole sul piano cottura a induzione.



Nota:

Quando si utilizzano pentole adatte all'induzione di alcuni produttori, possono verificarsi rumori attribuibili alla progettazione di tali pentole. Prestare attenzione quando si utilizzano pentole a fuoco lento poiché l'acqua bollente può asciugarsi velocemente, causando danni alla pentola e al piano cottura per i quali non si assume alcuna responsabilità.

Zona di cottura	Diametro minimo della pentola
Ø 200mm	Ø 120mm

Non utilizzare mai pentole che possiedono una base deformata. Una base vuota o arrotondata potrebbe interferire con il funzionamento della protezione da surriscaldamento, così che l'apparecchio diventa troppo caldo. Questo può causare la rottura del vetro superiore e lo scioglimento della base della pentola. I danni che derivano dall'utilizzo di pentole inadatte o dall'ebollizione a secco non sono compresi nella garanzia.



Impostazione della potenza

La potenza di riscaldamento delle zone di cottura può essere impostata su vari livelli di potenza. Nel grafico troverai esempi su come utilizzare ciascuna impostazione.

Livello di cottura:	Adatto per:
1	Mantenere il cibo caldo. Cottura moderata di piccole quantità (impostazione di potenza minima).
2	Cottura lenta
3-4	Cuocere a fuoco lento quantità maggiori o arrostiti pezzi di carne più grandi fino a quando non vengono cotti.
5-6	Arrostire, ottenere succhi di frutta.
7	Arrostire
8	Arrostire (massima potenza)

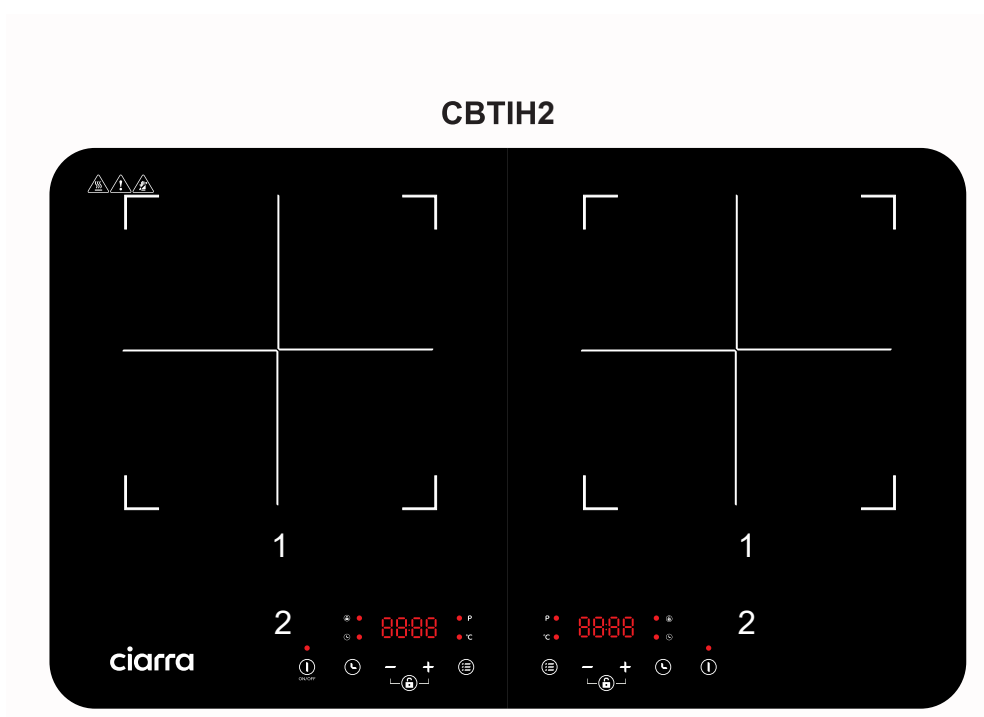
PANNELLO DI COTTURA A INDUZIONE



Il disegno decorativo può discostarsi dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura
2. Pannello di controllo a controllo touch

IT



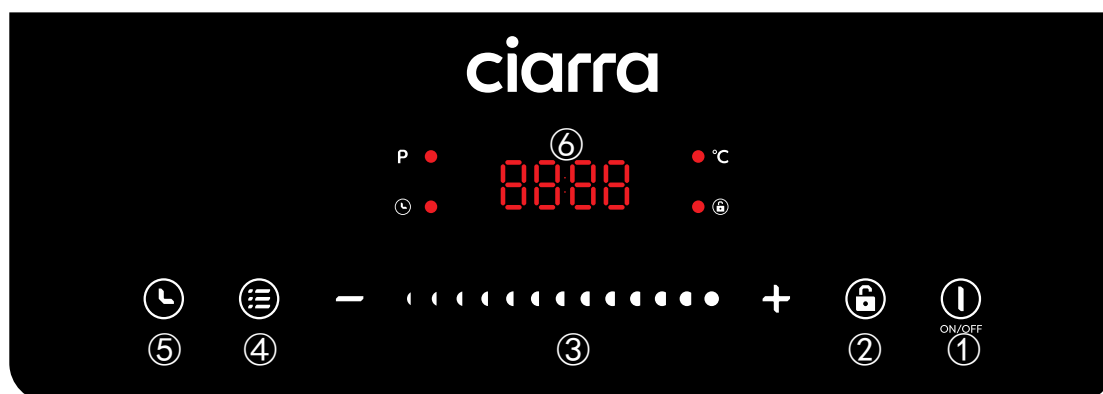
Il disegno decorativo può discostarsi dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura
2. Pannello di controllo a controllo touch.

UTILIZZARE IL PIANO COTTURA CON I PULSANTI DI

SENSORE

CBTIH1



1. ON / OFF 2. Blocco bambini 3. Scorrimento di regolazione 4. Scelte delle funzioni 5. Timer 6. Display

Istruzioni per l'uso del prodotto

Dopo aver inserito la spina nella presa, sentiremo un "Bip" e l'indicatore sopra il tasto [On / Off] inizierà a lampeggiare, indicando che l'apparecchio è collegato all'alimentazione; questo è indicato come modalità standby. Mettere una pentola adatta al centro della zona di cottura. Il display mostrerà [----] quando il tasto [On / Off] viene premuto una volta. Il dispositivo o passa alla modalità di selezione e l'indicatore sopra il tasto [On / Off] rimane acceso. Premere i tasti funzione corrispondenti per avviare l'operazione. Arrestare l'operazione e passare alla modalità standby premendo il tasto [On / Off] dopo aver eseguito la cottura.

Modalità di cottura:

Potenza:

- Premere il pulsante [Funzione]; l'indicatore si illumina e il display mostra [P8], indicando la potenza predefinita. È possibile regolare la potenza ruotando la manopola di regolazione sul livello di potenza desiderato.
- Sono presenti in totale 8 livelli di potenza (P1: 400 W, P2: 600 W, P3: 900 W, P4: 1200 W, P5: 1400 W, P6: 1600 W, P7: 1800 W, P8: 2000 W).
- Per selezionare un'altra modalità, premere il pulsante [Funzione] per passare a un'altra modalità di cottura, oppure premere il tasto [On / Off] per interrompere l'operazione.

Temperatura:

- Premere il tasto [Funzione] fino a quando l'indicatore di [Temp.] si illumina. Il display mostrerà [200] ° C, indicando la potenza predefinita di 1600 W. Può essere regolata usando il cursore.
- Impostare il livello di potenza desiderato.
- Vi sono in totale 8 livelli di potenza (60 ° C, 80 ° C, 120 ° C, 150 ° C, 180 ° C, 200 ° C, 220 ° C, 240 ° C).
- Per annullare questa modalità, premere il tasto [Funzione] per passare a un'altra modalità di cottura o premere il tasto [On / Off] per interrompere l'operazione.

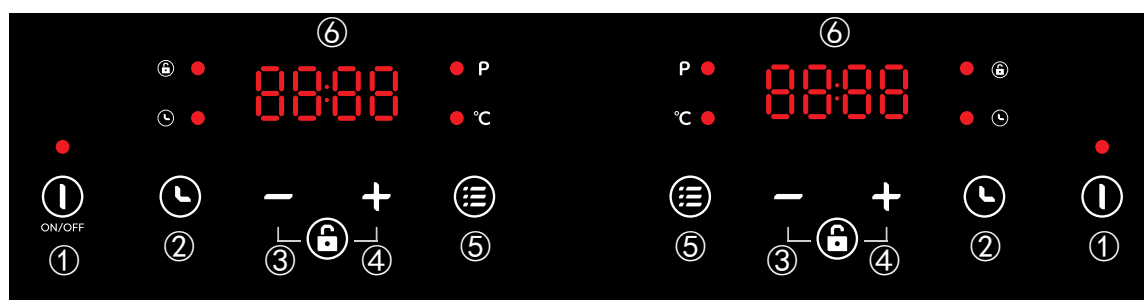
Blocco bambini:

Premere questo tasto e tenerlo premuto per 3 secondi per attivare il blocco. Tenere premuto il tasto per 3 secondi per sbloccare.

Funzione timer:

L'utente può impostare il tempo di cottura quando è selezionata la modalità di cottura specifica. Premere una volta il tasto [Timer] per accedere alla funzione timer. L'indicatore [Timer] sulla sinistra del tasto si illuminerà. Il display mostrerà l'ora predefinita [00:30]. Utilizzare il dispositivo di scorrimento per impostare l'ora desiderata. Per annullare questa funzione, premere il tasto [On / Off] per ritornare in modalità di attesa o tenere premuto il tasto [Timer] per riprendere la potenza desiderata o l'operazione di temperatura.

CBTIH2



1. ON/OFF
2. TIMER
3. PULSANTE DI DECREMENTO
4. PULSANTE DI INCREMENTO
5. FUNZIONE
6. DISPLAY

Istruzioni per l'uso del prodotto

Modalità di lavoro: Riscaldamento e frittura

Definizioni di stato: l'operazione è la stessa sia per il bruciatore sinistro che per quello destro.

La macchina contiene due unità di riscaldamento indipendenti, ciascuna unità di riscaldamento può essere commutata individualmente e aggiungere o ridurre la potenza, una potenza massima di riscaldamento di un singolo bruciatore può essere 2000W, quando due bruciatori contemporaneamente riscaldano, il controller interno coordinerà il bruciatore nella somma della potenza di non più di 3500 W, per garantire la sicurezza dell'elettricità.

L'assegnazione della potenza seguirà quest'ultimo principio prioritario.

1. Quando il bruciatore sinistro si riscalda con 2000W, premere il bruciatore destro su 2000W, il bruciatore sinistro scenderà a 1400W per il riscaldamento e il bruciatore destro si riscalderà con 2000W.
2. Se il bruciatore sinistro sulla funzione "Temperatura", la bruciatura destra può raggiungere 2000W.
3. L'operazione è la stessa per il bruciatore sinistro e destro.

In caso di anomalia del protocollo, la potenza limitata massima è di 1600 W sia per il bruciatore sinistro che per quello destro.

Livello della potenza

Livello potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Display potenza	200W	500W	800W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

Livello della temperatura

Livello Temp.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Display Temp.	60°C	80°C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C

Intervallo di errore dell'alimentazione compreso tra -10% e + 5%, il bruciatore inferiore a 1000 W viene riscaldato a intermittenza con 1000 W. 2000W saranno riscaldati con un livello di 2000W, 10 minuti dopo saranno scesi a 1800W per il riscaldamento.

Istruzione per la visualizzazione dei tubi digitali e indicatori








luminosi


Ogni indicatore luminoso mostrerà le istruzioni corrispondenti. Il display a segmenti a quattro cifre mostrerà tempo, valore di potenza e valore di temperatura.



Istruzioni per i tasti e le funzioni



Dopo aver inserito la spina nella presa, il cicalino emetterà un segnale acustico, tutti i LED continuano ad accendersi per un secondo, indicando che il dispositivo è collegato all'alimentazione.


Accendere il fornello a induzione e poi entrerà nello stato di "stand by", nessuna visualizzazione sul tubo digitale. L'indicatore sopra [On / Off] è acceso. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 15 secondi, tornerà allo stato di spegnimento. Con l'operazione di funzione, l'indicatore sopra [On / Off] si accenderà a lungo. Per il riscaldamento della pentola di ispezione del fornello a induzione, se nessuna pentola emette 2 segnali acustici alla volta, 30 volte sonore (circa 60S) nessuna pentola si spegne automaticamente.

1. Pulsante di potenza : premere  per accendere o spegnere il fornello a induzione.
2. Pulsante del timer : premere il pulsante  per accedere alla funzione del timer. L'icona  nella parte inferiore sinistra del display a segmenti digitali si illuminerà. Il display mostrerà l'ora predefinita [00:30]. Premere "+" "-" per regolare l'ora, l'intervallo è 0: 01 ~ 3: 00. Premere di nuovo  per annullare il timer.
3. Pulsante : è per la regolazione di potenza, temperatura e tempo, ogni volta che si regola la potenza / temperatura, ridurrà un livello. Quando il fornello a induzione è in modalità "Timer", ogni volta che si preme "-", si riduce di 1 minuto, se si preme più a lungo, si riduce di 10 minuti.

4. Pulsante : è per la regolazione di potenza, temperatura e tempo, ogni volta che si regola la potenza / temperatura, aumenterà di un livello. Quando il fornello a induzione è in modalità "Timer", ogni volta che si preme "+", aumenta di 1 minuto, se si preme più a lungo, aumenta di 10 minuti.

5. Pulsante blocco bambini : Premendo contemporaneamente "+" e "-" per 3 secondi si accederà al blocco bambini, l'icona  sul quadrante in alto a sinistra del display a segmenti digitali si illuminerà. Premendo di nuovo "+" e "-" contemporaneamente, si annulla il blocco bambini.

6. Pulsante : Premerlo per la funzione di alimentazione, l'icona  sul quadrante in alto a destra del display del segmento digitale si illuminerà, la potenza di riscaldamento predefinita è 1400 W, il segmento digitale mostra il valore di potenza, se con l'impostazione del timer, il display mostrerà il timer e l'alimentazione in maniera alternata. Nella modalità di potenza di riscaldamento, il tempo di lavoro predefinito è di 120 minuti, può temporizzare e regolare la potenza, la gamma di regolazione della potenza è 100W-2000W.

Premerlo per la funzione di temperatura, l'icona  nell'angolo in basso a destra del display del segmento digitale si illuminerà, il livello di temperatura predefinito è 200 ° C, il segmento digitale mostra "200", predefinito 1400 W per il riscaldamento (Se l'olio della temperatura è inferiore a 100 ° C, verrà riscaldato con 1200 W per il riscaldamento) se con l'impostazione del timer, il display mostrerà alternativamente il timer e il valore della temperatura. Nella modalità temperatura, il tempo di lavoro predefinito è di 120 minuti, può temporizzare e regolare la potenza, l'intervallo di regolazione della temperatura è di 60 ° C -240 ° C.

Promemoria sul calore residuo

Quando la temperatura della superficie è superiore a 60 ° C nello stato di stand-by e spegnimento, il display mostrerà "-H-".

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, spegnere il piano di cottura e lasciarlo raffreddare.
- Non utilizzare pulitori a vapore o pulitori ad alta pressione per pulire il piano di cottura, poiché ciò potrebbe provocare scosse elettriche.
- Durante la pulizia assicurarsi di passare solo leggermente sopra il sensore on / off. In caso contrario, il piano di cottura potrebbe essere acceso accidentalmente!

Piano cottura in vetroceramica

Importante! Non utilizzare mai detergenti aggressivi come detergenti ruvidi, detergenti per pentole abrasivi, antiruggine e antimacchia ecc.

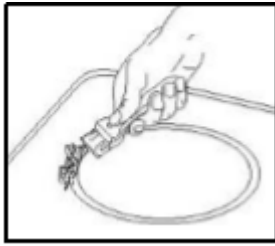
Pulizia dopo l'uso

Pulire sempre l'intero piano di cottura quando è sporco. Si consiglia di farlo ogni volta che si utilizza il piano cottura. Utilizzare un panno umido e del detersivo per la pulizia. Dopo di che asciugare il piano di cottura con un panno pulito e asciutto per assicurarsi che non rimanga detergente sulla superficie del piano di cottura.

Pulizia settimanale

Pulire in maniera accurata l'intero piano di cottura una volta alla settimana utilizzando detergenti per vetroceramica commerciali. Seguire con attenzione le istruzioni del produttore. Quando viene applicato, l'agente detergente ricoprirà il piano di cottura con una pellicola protettiva resistente all'acqua e allo sporco. Tutto lo sporco rimane sulla pellicola e può essere rimosso facilmente. Dopo di che, strofinare il piano di cottura con un panno pulito. Assicurarsi che non rimanga alcun detergente sulla superficie del piano di cottura poiché questo reagirà in modo aggressivo quando il piano di cottura viene riscaldato e cambierà la superficie.

Lo sporco e le macchie pesanti (calcare e lucenti, tipo madreperla) possono essere rimossi quando il piano cottura è ancora leggermente caldo. Utilizzare detergenti commerciali per pulire il piano cottura. Procedere come indicato al punto 2. Immergere prima il cibo cotto con un panno umido, quindi togliere lo sporco residuo utilizzando uno speciale raschietto per vetro per piani cottura in vetroceramica. Dopo di che, pulire di nuovo il piano di cottura come descritto al punto 2.



Lo zucchero bruciato e la plastica fusa devono essere rimossi subito quando sono ancora caldi, utilizzando un raschietto per vetro. Dopo di che, pulire di nuovo il piano di cottura come descritto al punto 2.

Granelli di sabbia che possono penetrare sul piano cottura quando si sbucciano le patate o si puliscono la lattuga possono graffiare la superficie del piano cottura quando vengono spostate le pentole. Assicurarsi che non rimangano granelli di sabbia sul piano di cottura.

I cambiamenti nel colore del piano di cottura non influiranno sulla funzione e sulla stabilità del materiale in vetroceramica. Queste modifiche nel colore non sono cambiamenti nel materiale ma residui di cibo che non sono stati rimossi e che sono bruciati nella superficie.

Si verificano macchie lucide quando la base della pentola sfrega sulla superficie del piano cottura, soprattutto quando vengono utilizzate pentole con una base in alluminio o detersivi non idonei. Sono difficili da rimuovere con detersivi standard. Potrebbe essere necessario ripetere più volte il processo di pulizia. Nel tempo, l'uso di detersivi aggressivi può causare l'usura delle decorazioni e la comparsa di macchie scure.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

Nota

Se il tuo dispositivo è difettoso, controllare se è possibile il problema da solo consultando queste istruzioni per l'utilizzo.

Ci sono alcuni problemi descritti di seguito che puoi risolvere da solo. I fusibili si bruciano in maniera regolare?

Contatta un servizio clienti tecnico o un elettricista!

Non riesci ad accendere il piano cottura a induzione?

- Il sistema di cablaggio (scatola dei fusibili) in casa ha bruciato un fusibile?
- Il piano cottura è stato collegato alla rete elettrica?
- I pulsanti del sensore sono parzialmente coperti da un panno umido, fluido o un oggetto metallico? Si prega di modificare. Stai utilizzando pentole inadatte? Vedere la sezione "Pentole per piani cottura a induzione".

Le pentole che stai usando producono rumori?

Ciò è dovuto a motivi tecnici; il piano cottura a induzione e la pentola non sono a rischio.

La ventola di raffreddamento funziona ancora dopo che è stata spenta?

Ciò è normale poiché l'unità elettronica si sta raffreddando.

Il piano cottura emette rumori (suoni di clic o di rottura)?

Questo per motivi tecnici e non può essere evitato.

La ventola di raffreddamento funziona ancora dopo che è stata spenta?

Ciò è normale poiché l'unità elettronica si sta raffreddando.

Il piano cottura emette rumori (suoni di clic o di cracking)?

Questo per motivi tecnici e non può essere evitato.

Il piano cottura ha lacrime o crepe?

Se nel piano cottura in vetroceramica compaiono crepe, fratture o altri difetti, spegnere immediatamente l'apparecchio. Scollegare immediatamente il fusibile e chiamare l'assistenza clienti.

In caso di errori durante il funzionamento, consultare la seguente tabella prima di richiedere assistenza. Di seguito sono riportati alcuni errori comuni e i controlli da eseguire.

Problema	Punti da controllare	Rimedio
Dopo aver collegato l'alimentazione e aver premuto il tasto "accensione", non vi è alcuna risposta dal dispositivo.	C'è un'interruzione dell'alimentazione?	Aspettare il ripristino dell'alimentazione
	Il fusibile è bruciato o l'interruttore automatico è scattato?	Controlla attentamente le cause alla radice. Se il problema non può essere risolto, contattare il nostro Centro assistenza per la verifica e la riparazione.
	La spina è collegata saldamente?	
Il riscaldamento viene interrotto durante l'uso normale e si sente un "Bip".	Pentole incompatibili o nessuna pentola utilizzata?	Sostituire pentole; utilizzare pentole adatte al piano cottura a induzione.
	Le pentole non sono posizionate al centro della zona di riscaldamento.	Mettere le pentole al centro della zona di riscaldamento indicata.
	Le pentole vengono riscaldate ma vengono continuamente rimosse?	Mettere le pentole all'interno della zona di riscaldamento.
Nessuna operazione durante il riscaldamento in uso	Le pentole sono vuote o la temperatura è troppo alta?	Controllare se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio.

	L'entrata / uscita dell'aria è ostruita o si è accumulata sporcizia?	Sbloccare la presa d'aria / sfiato di scarico. Attendere che l'apparecchio si raffreddi, quindi riaccenderlo.
	Il fornello funziona oltre 2 ore senza alcuna interazione?	Ripristinare le modalità di cottura o utilizzare la funzione timer
Sono riportati i codici di errore.	E0: nessuna pentola; E1: bassa tensione E2: sovratensione E3: modulo termistore aperto; E4: modulo termistore corto; E5: termistore a IGBT aperto; E6: cortocircuito da termistore a IGBT; E7: protezione da guasti del modulo termistore E8: surriscaldamento del termistore del forno E9: surriscaldamento termistore a IGBT EB: errore interno	Se viene segnalato il codice di errore E0, verificare se le pentole in uso sono adatte per la cottura a induzione, oppure attendere che l'apparecchio si raffreddi, quindi riaccenderlo. Se vengono segnalati i codici di errore E1 – E8, contattare il centro di assistenza per l'ispezione e la riparazione.

Se i rimedi / i controlli di cui sopra non sono in grado di risolvere il problema, scollegare subito il dispositivo e contattare il Centro assistenza per l'ispezione e la riparazione. Annotare il codice di errore e segnalarlo al Service Center Ltd. Per evitare pericoli e danni all'apparecchio, non smontarlo o ripararlo da soli.

IT