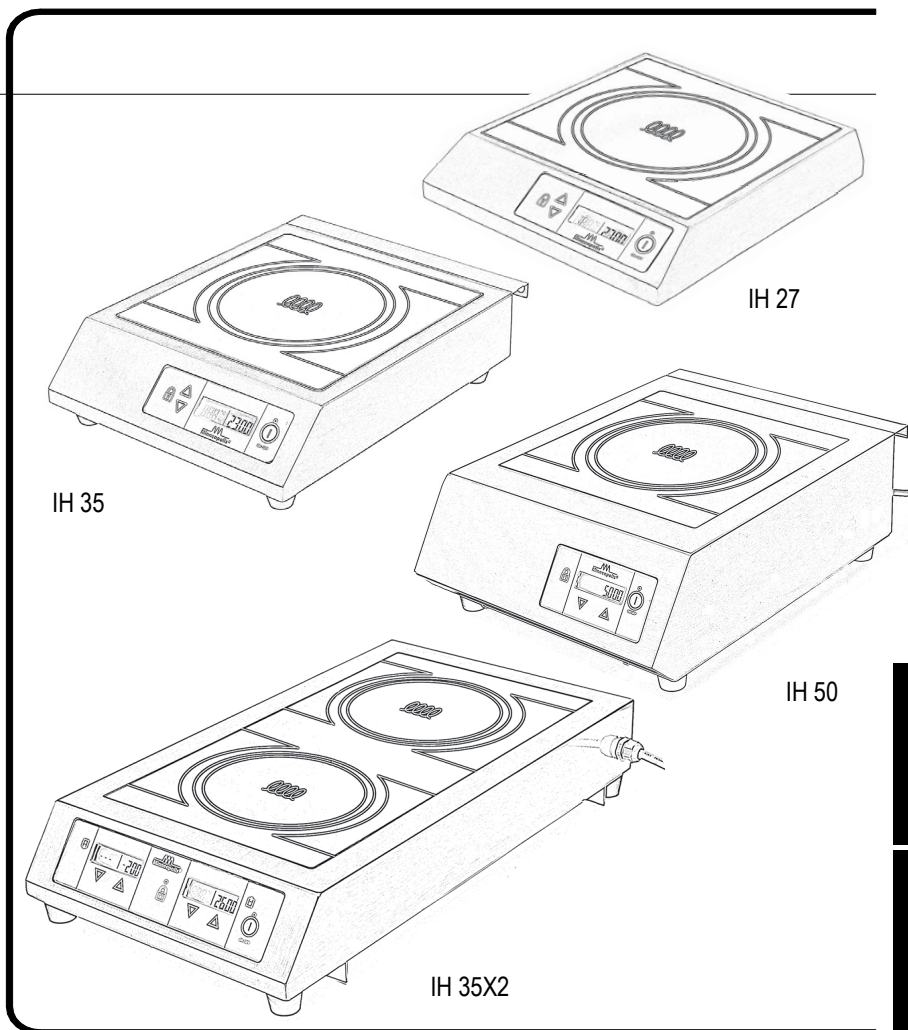


PIASTRE AD INDUZIONE INDUCTION RANGE



Ed.. 10/2019 - ver.003

Italiano

English

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE
OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

1. NON ostruire il pannello della presa d'aria, perché il gruppo potrebbe surriscaldarsi.
2. 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.

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 comando 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 test 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 (vedi dati tecnici), la luce spia si accenderà indicando che l'alimentazione è collegata correttamente.
2. Premere il tasto ON/OFF (rif. 1), il display lampeggia (rif. 2).
3. Premere \wedge o \vee (rif. 3 - 4) per vedere i dati impostati di default es. 120°C.
4. Il piano cottura inizia il riscaldamento.
6. Per regolare la potenza premere contemporaneamente \wedge e \vee (rif. 3 - 4) fino a che si visualizzerà solo il dato potenza che potrà essere variato tramite le frecce \wedge e \vee (rif. 3 - 4).
7. Per variare la temperatura premere ancora contemporaneamente le frecce \wedge e \vee (rif. 3 - 4) per poi variare il dato a piacimento tramite le frecce \wedge e \vee (rif. 3 - 4).
8. Per bloccare i dati impostati premere il tasto lucchetto (rif.5)
9. Dopo aver premuto il tasto ON/OFF (rif. 1) la piastra si spegnerà completamente, la ventola continuerà a funzionare per raffreddare l'interno della piastra sotto gli 80°C .

ATTENZIONE! Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di toccarlo, la piastra di vetro è molto calda dopo l'uso.

IH 27

Temperature	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C
Power	800 W		1.300 W		1.500 W			1.800 W		

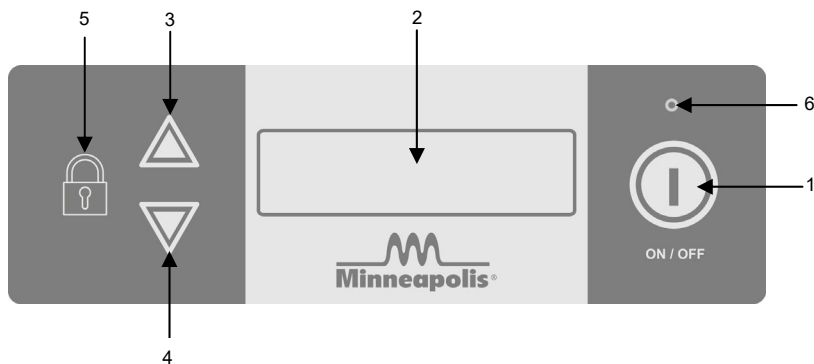
IH 35 - IH 35x2

Temperature	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C
Power	500 W		1.500 W		2.000 W					

IH 50

Temperature	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C
Power	1000 W		1.500 W				2.000 W			

PANNELLO DI CONTROLLO:



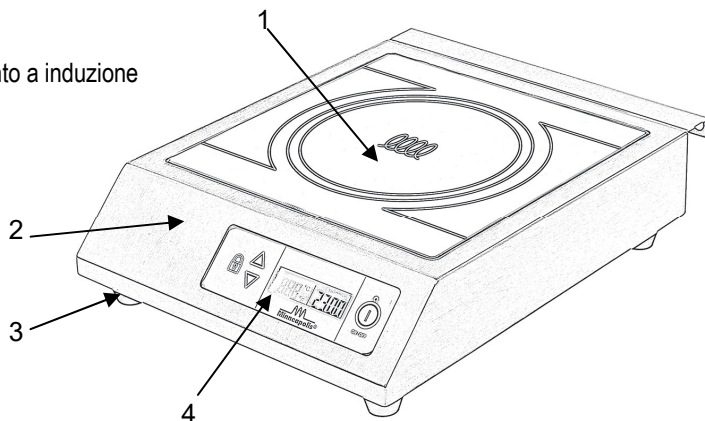
Legenda:

1. Tasto "ON/OFF", accende/spegne la piastra
2. Display, visualizza le impostazioni in corso
3. "∧" tasto aumento valore
4. "∨" tasto diminuzione valore
5. Tasto "Lucchetto" per bloccare/sbloccare i dati impostati
6. Luce spia di presenza rete

DESCRIZIONE:

Legenda:

1. Piano riscaldamento a induzione
2. Struttura
3. Piedini
4. Comandi



Pulizia

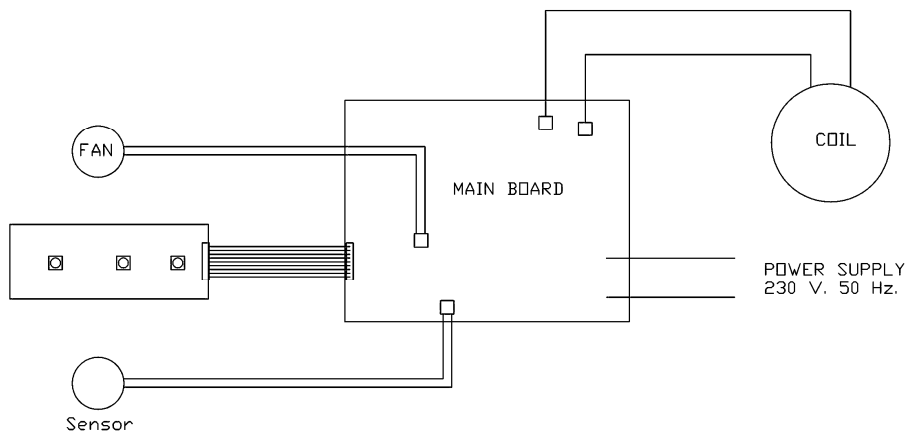
1. Staccare la spina e attendere fino a quando l'apparecchio è completamente raffreddato.
2. Pulire la piastra al termine di ogni utilizzo.
3. Se le pentole / padelle vengono utilizzate senza essere pulite, potrebbero rovinare e macchiare il vetro del piano a induzione.
4. L'apparecchio non deve essere pulito con idropulitrici, getti d'acqua, e/o con detergenti acidi o corrosivi che possono rovinare la superficie.
5. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare la superficie dell'apparecchio.
6. Controllare periodicamente che le aperture di ventilazione non siano ostruite da polvere, sporco, o altro. Nel caso risultino ostruite chiamare il 'CENTRO DI ASSISTENZA'.

ATTENZIONE: non utilizzare getti d'aria o altro che potrebbe provocare l'infiltrazione di sporco all'interno dell'apparecchio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Modello		IH 27	IH 35	IH 35x2	IH 50
Tensione		1ph	1ph	3ph	3ph
Potenza	watt	2.700	3.500	3.500 x2	5.000
Superficie utile	mm	280x280	280x280	308x558	237x237
Dimensioni	mm	323x370 h.105	330x425 h.105	416x690 h.130	405x523 h.180
Peso netto	kg	4	5	10,9	9,8

SCHEMA ELETTRICO:



SEGNALAZIONE ERRORI

Messaggi errore	Cause	Rimedi
E0	Manca la pentola sul piano a induzione	Mettere una pentola sul piano a induzione
E01	La temperatura interna dell'apparecchio è troppo alta o la ventola non lavora	Assicurarsi che la griglia di ventilazione abbia almeno 10 cm di aria. Scollegare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio per poi riaccenderlo. Controllare e pulire l'ingresso e l'uscita dell'aria se sono ostruiti.
E02	La temperatura della pentola è troppo alta. Se la pentola è asciutta internamente o vuota può raggiungere alte temperature	Togliere la pentola dal piano e lasciare raffreddare l'apparecchio
E03	La potenza impostata è troppo alta o bassa	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato al voltaggio corretto.



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.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATION

1. DO NOT block the air-intake panel, blocking may overheat the unit.
2. Use pans 12 cm or larger in diameter. We recommend pans be less than 28 cm in diameter. Please refer to the next page for a list of suitable and unsuitable pans.
3. DO NOT touch the hot surface of the ceramic plate. NOTE: The induction range itself does not produce any heat during cooking, however, the heat from the pan will leave the surface of the ceramic hot!
4. DO NOT cook empty pots or pans. Heating an empty pan will automatically activate the overheating protection device and the unit will shut off.
5. Place the induction range on a horizontal surface and at least 10cm away from the wall and other objects for proper ventilation.
6. DO NOT place any objects or tools in the air-intake panel. Doing so may cause electrical shock.
7. To protect against electrical shock, DO NOT immerse the unit, the cord or the plug in or near water or other liquids.
8. Close supervision is necessary when the induction range is used or near children.
9. DO NOT operate the induction range if it has been damaged in any manner or if the unit malfunctions. Return the unit to the nearest authorized service facility for examination or repair.
10. The use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries.
11. Keep the power cord away from heat.
12. DO NOT place the induction range in, on or near open flames, electric burners, heated ovens or other high temperature surroundings.
13. DO NOT heat any sealed cans on the induction range. A heated can may explode.
14. DO NOT move the induction range while cooking or when the pan is hot.
15. After the induction range has cooled down, unplug the cord and clean as follows, CERAMIC PLATE: wipe with damp cloth or use a mild, non-abrasive cleaning solution.
BODY: wipe the control panel with soft cloth or use a mild cleaner.
17. DO NOT use induction range for other than intended use.
18. Unplug when not in use.
19. When storing, DO NOT place any objects on top of the induction range.
20. When using an induction range (smooth top range) for cooking, keep your pacemaker 2 feet (approx. 60 cm) from the heating areas.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!!!

SUITABLE COOK UTENSILS- FOR INDUCTION HEATING PLATES

SUITABLE POTS

1. Iron
2. Cast iron
3. Stainless steel
4. Enamelware

All pots and pans must have a magnetic bottom.

All pots and pans must have a flat bottom.

All pots and pans should have a diameter between 12 and 28 cm.

UNSUITABLE POTS

1. Pot with diameter below 5 cm.
2. Stainless steel pans with aluminum bottom
3. Pottery
4. Glass pans
5. Aluminum pans
6. Bronze pans
7. Copper pots
8. Pans with feet

SAFETY DEVICE

Overtime Detector

If the pan is left on the induction range for more than 2 hours, or if the user does not operate any functions for more than 2 hours, the range will automatically shut off.

Automatic Safety Shut-Off

If the induction range is left on for more than 60 seconds without a pan or with an incompatible pan, the unit will automatically shut off.

Material Compatibility Detector

If the pan's material or it's dimensions are not suitable for this induction range, the pan indicator will not light.

Small Object Detector

The induction range will not recognize any objects or utensils smaller than 5 cm in diameter. For best results, use pans that are between 12 cm and 28 cm in diameter.

Overheating Protection Device

If the pan's temperature becomes too high, and the temperature remains too high for 60 seconds, the unit will shut off automatically. And there will be a short warning sound after unit shut off automatically.

IC Auto Reset Device

Main control micro processor equipped with watch dog device, the IC will auto reset when the software program goes wrong.

HOW DOES YOUR INDUCTION HOB WORK?

A high frequency (20-35KHz) induction coil underneath the surface ceramic top plate heats the cooking utensil by magnetic friction. The heat is produced directly within the pan. It's controlled by

electronic circuit to offer superior performance and functions. When you switch off, the cooking is stopped immediately.

PRECAUTION BEFORE USING YOUR INDUCTION HOB

1. The glass top is of strong, hard, and non-porous properties. But, in case of breakage, even it's only slight cracking, disconnect the appliance from the mains immediately and contact the after-sales service.
2. The appliances is equipped with 'small object detector'. But, it's recommended not to place metal kitchen utensils, pan lids, knives, or other metal objects on the induction heating zone. If an inductor is switched on, there is a risk of becoming hot.
3. When using your induction hob, don't place any magnetable objects on the glass top.
4. Scientific tests have shown that the induction hob presents no danger. Whatsoever, for persons using pacemaker, please keep 30 cm distance from the unit while the induction hob is in using.
5. To prevent from overheating, do not place aluminum-foiled or iron plate on the top plate.
6. Put the appliance on a horizontal surface but keep away from wall or articles at least 5-10 cm.
7. Do not put any articles like iron wire or tools into the air entrance or outlet to prevent from electric shock.
8. Immediate clean-up is recommended when water left on the top plate.

OPERATION INSTRUCTION

1. Place suitable cooking utensils in the center of the top plate and plug in the socket.
2. NOTE! Do not leave your pan on the appliance while empty as this may lead to damage to your pan.
3. Switch the appliance on by pressing the "ON/OFF" key and pressing \wedge or \vee button, then the induction cooker will be go into operation and either the temperature mode, default temperature level is 120°C, and display temperature and power level both.
4. If your pan is suitable for induction and has a bottom diameter of 12cm, at minimum, the appliance will go into operation.
5. If you want to change to Power mode, press the \wedge and \vee button at the same time until the digital display flash then you can adjust the power level by \wedge or \vee button. The power mode will not be display temperature level both on the screen . power level as below:

NOTE! Allow the appliance to cool off before you touch it. The glass plate is very hot after use.

IH 27

Temperature	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C
Power	800 W		1.300 W		1.500 W			1.800 W		

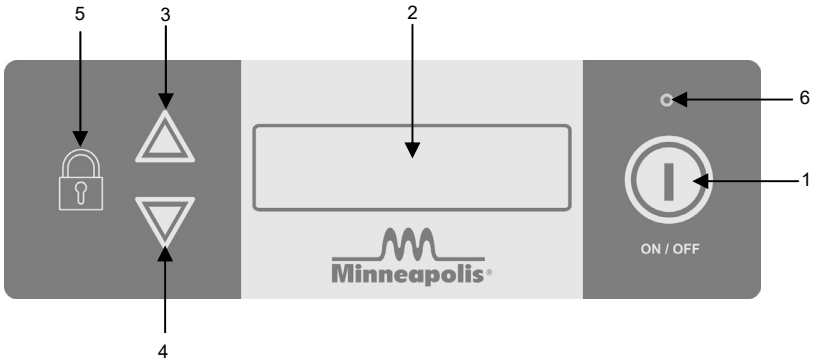
IH 35 - IH 35x2

Temperature	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C
Power	500 W		1.500 W		2.000 W					

IH 50

Temperature	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C
Power	1000 W	1.500 W					2.000 W			

Control Panel:



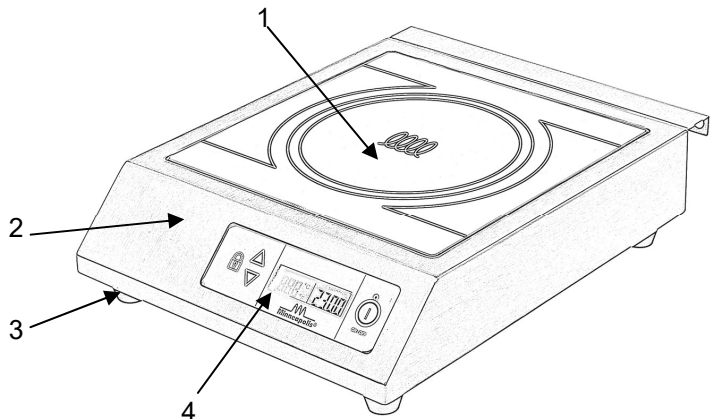
Legend:

1. "ON/OFF" button, turns the plate on/off
2. Display, indicates current settings
3. "∧" up button
4. "∨" down button
5. "Padlock" button to lock / unlock the set data
6. Pilot lights, turn on when selecting the corresponding function

TECHNICAL DATA:

Legend:

1. Ceramic glass cookinf surface
2. Body
3. Feet
4. Controls



HOW TO CLEAN

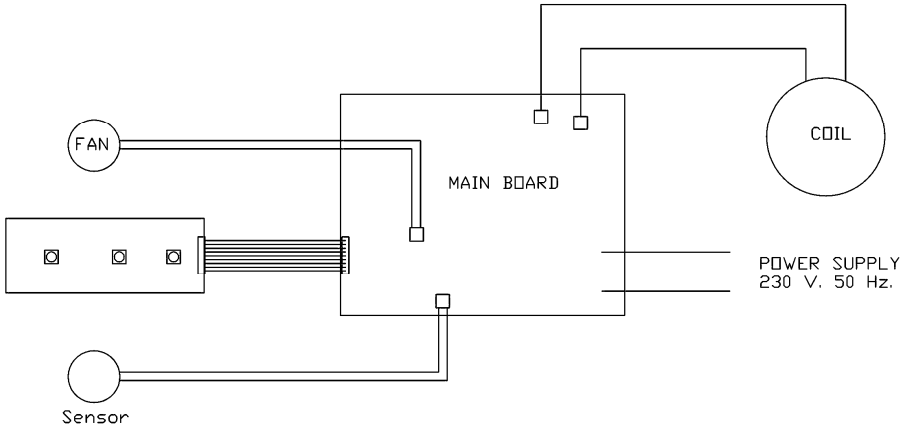
1. Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
2. If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3. The induction must not be cleaned with water cleaners or water jets, and/or with acid or corrosive detergents that can ruin the surface.
4. Tools and brushes or else must not be used as they might damage the induction.
5. Check that the vent's opening are not obstructed by dust, dirt or else periodically. In case these are obstructed call the CUSTOMER CENTRE.

ATTENTION: do not use air jets or else that could provoke dirt's infiltrations inside the induction.

TECHNICAL DATA:

Model		IH 27	IH 35	IH 35x2	IH 50
Power source		1ph	1ph	3ph	3ph
Power	watt	2.700	3.500	3.500 x2	5.000
Useful surface	mm	280x280	280x280	308x558	237x237
Overall dimensions	mm	323x370 h.105	330x425 h.105	416x690 h.130	405x523 h.180
Cavity dimensions for built-in	mm	-	-	-	-
Net weight	kg	4	5	10,9	9,8

WIRING DIAGRAM



TROUBLESHOOTING

Error message	Cause	Solution
E0	There is no pan on the induction hob	Put a pan on the induction hob
E01	Internal temperature of the appliance is too high or the fan inside is not working	Make sure there is a minimum distance of 10 cm between the ventilation slot and any obstruction such as a wall or other appliances. Unplug, let the appliance cool down, plug back in and switch ON the appliance Check and clean the air inlet and outlet if they are blocked
E02	The temperature of the pan is too high. If the pan is dry or empty it can reach a very high temperature. The appliance will shut down to protect the internal parts	Remove the cookware from the appliance. Let the appliance cool off
E03	Input voltage voltage is too high or too low	Make sure the appliance is connected to the correct input voltage

WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment



Directive 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste electrical and electronic equipment .

This symbol, crossed out wheelee bin, on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste.

Separate waste collection of this appliance is organised and managed by the manufacturer. It is the user's responsibility to contact the manufacturer and follow the waste treatment system the manufacturer has adopted for separate waste collection.

The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

**CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO**

**SERVICE CENTRE
AUTHORISED DEALER**