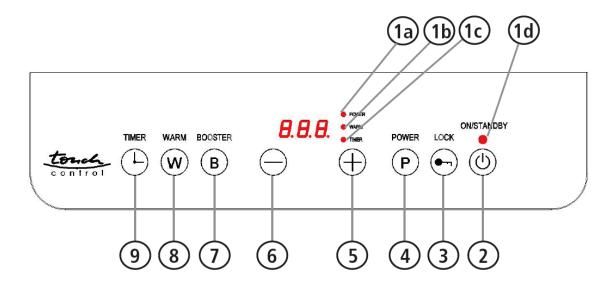


(IT) Istruzioni per l'uso



CT 2100/INPiastra a induzione

Descrizione del prodotto



	IT			
1 1a	Spie di controllo perLivelli di potenza "POWER"			
1b	Livelli scaldavivande "WARM"			
1c	Impostazione del tempo di esecuzione TIMERInterruttore principale "ON/STANDBY"			
1d	·			
2	Tasto sensore " ON/STANDBY " per interruttore principale			
3	Tasto sensore " LOCK " per modalità Sicurezza per bambini			
4	Tasto sensore " POWER " per modalità Livelli di potenza			
5	Tasto sensore "+" per la modifica dei parametri			
6	Tasto sensore "-" per la modifica dei parametri			
7	Tasto sensore "BOOSTER" per modalità PowerBoost			
8	Tasto sensore "WARM" per modalità Scaldavivande			
9	Tasto sensore " TIMER " per modalità Impostazione del tempo di esecuzione TIMER			

Indice

Pagina	a
Descrizione del prodotto	2
Introduzione	4
Utilizzo conforme	
Dati tecnici	
Contenuto della fornitura	
Imballaggio	
Istruzioni per lo smaltimento	
Per la vostra sicurezza	
Indicazioni generali di sicurezza	
Avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio	5
Informazioni generali sulla cottura ad induzione	8
Vantaggi della cottura ad induzione	8
Scelta dei recipienti di cottura	
Caratteristiche	Ω
Sensori di controllo tattile	-
Controllo elettronico della potenza	
Sicurezza bambini - Pulsante "Lock"	
Funzione PowerBoost	
Livelli dello scaldavivande	
Indicatore del calore residuo	
Rilevamento di pentole	
Raffreddamento dell'alloggiamento	
Limitazione del tempo di funzionamento	
Impostazione prioritaria10	J
Prima della prima messa in servizio10)
Messa in funzione dell'apparecchio10)
1. Modalità "Standby"1	1
2. Accendere l'apparecchio1	1
3. Lavorare con la modalità "Livelli di potenza"1	1
4. Attivare la funzione PowerBoost	1
5. Lavorare con la modalità "Scaldavivande"	2
6. Impostazione del tempo di esecuzione (timer)13	3
7. Funzione "LOCK" - Sicurezza per bambini	3
8. Spegnere l'apparecchio	
Pulizia e cura1	1
Tabella codici di errore15	5
Informazioni sul prodotto estese in base a Regolamento UE 66/2014 (Regolamento sul risparmio energetico)	5

Introduzione

Siamo lieti che abbiate scelto questa piastra ad induzione di ottima fattura e vi ringraziamo per la vostra fiducia. La facilità d'uso e l'ampia gamma di possibilità d'impiego vi ispireranno sicuramente. Per poter utilizzare questo apparecchio per un lungo periodo di tempo, si prega di leggere e osservare attentamente le seguenti informazioni. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di consegna a terzi dell'apparecchio, allegare anche tutti i documenti. Grazie.

Utilizzo conforme

L'apparecchio è destinato alla preparazione di alimenti in <u>ambienti domestici abituali</u> (in cucina, a tavola, in ufficio, ecc.) Altri usi o modifiche dell'apparecchio sono considerati impropri e presentano un notevole rischio di incidenti. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio. L'apparecchio non è destinato all'uso professionale.

Dati tecnici

Collegare l'apparecchio solo ad una presa con messa a terra correttamente installata. La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta dati. Collegare solo a corrente alternata!

Tensione nominale: 220-240 V~ 50/60 Hz

Consumo nominale: 2100 W
Consumo energetico in standby: < 1 W
Classe di protezione: II
Numero di zone di cottura: 1

Dimensione della zona di cottura: ca. 120-230 mm Ø - per pentole fino a 260 mm Ø

Capacità di carico della superficie del vetro: max. 10 kg

Contenuto della fornitura

Subito dopo il disimballaggio, verificare che la fornitura sia completa e che il prodotto e tutti gli accessori siano in perfette condizioni (vedi descrizione del prodotto a pagina 2).

Imballaggio

Non gettare semplicemente il materiale di imballaggio, ma riciclarlo.

Smaltire gli imballaggi in carta, cartone e cartone ondulato presso i punti di raccolta per carta. Anche le parti e le pellicole di imballaggio in plastica devono essere conferite nei contenitori di raccolta previsti a tale scopo.









Negli esempi per la marcatura in plastica si trova:

PE per polietilene, il codice 02 per PE-HD,

04 per PE-LD, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

Istruzioni per lo smaltimento



Secondo la legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche, al termine della sua vita utile, questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Si prega pertanto di consegnarlo gratuitamente presso un punto di raccolta comunale (ad es. CERD) per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il vostro comune o l'amministrazione comunale vi informerà sulle possibilità di smaltimento.



ATTENZIONE: Leggere tutti gli avvisi di sicurezza e le istruzioni. La mancata osservanza degli avvisi di sicurezza e delle istruzioni può causare scosse elettriche o gravi lesioni!

Indicazioni generali di sicurezza

- Tenere sempre i bambini al di sotto degli 8 anni lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.
- I bambini a partire dagli 8 anni di età possono eseguire i lavori di pulizia e cura dell'apparecchio solo sotto sorveglianza.
- I bambini a partire dagli 8 anni e le persone che non conoscono o non hanno esperienza nell'uso dell'apparecchio o che sono limitate nelle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali non devono utilizzare l'apparecchio senza la supervisione o l'istruzione di una persona responsabile della loro sicurezza. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I materiali di imballaggio come i sacchetti in plastica vanno tenuti fuori dalla portata delle mani dei bambini.
- Non utilizzare mai questo apparecchio tramite un timer esterno o un sistema di telecontrollo separato.
- Prima di ogni messa in funzione, controllare che l'apparecchio e gli accessori siano in perfette condizioni. Se l'apparecchio è caduto o mostra danni visibili, non deve essere messo in funzione. In questi casi, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e farlo controllare da un elettricista qualificato.
- Durante la posa del cavo di alimentazione, assicurarsi che nessuno possa impigliarsi o inciampare su di esso per evitare di far cadere accidentalmente l'apparecchio.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde, spigoli vivi e sollecitazioni meccaniche. Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato e usurato. Cavi di alimentazione danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare solo la spina, mai il cavo!

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua per pulirlo.
- Non conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
- Questo apparecchio elettrico è conforme alle relative norme di sicurezza. Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. Le riparazioni possono essere eseguite solo da aziende specializzate autorizzate o dal nostro servizio clienti. Riparazioni improprie possono comportare notevoli rischi per l'utente.
- L'uso improprio e la mancata osservanza delle istruzioni per l'uso invalidano la garanzia.

Avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio



- ATTENZIONE: Questo apparecchio è conforme alle linee guida per la sicurezza e la compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone con pacemaker non dovrebbero avvicinarsi alle piastre di cottura a induzione!
 - Non è possibile per noi garantire che ogni pacemaker disponibile sul mercato sia conforme alle linee guida valide per la sicurezza e la compatibilità elettromagnetica e che non vi siano interferenze che possano compromettere il corretto funzionamento del pacemaker.
- Esiste anche la possibilità di interferenze con altri dispositivi, come gli apparecchi acustici.



- Attenzione! Pericolo d'incendio! Grassi e oli surriscaldati possono infiammarsi. Gli alimenti con grassi e oli vanno quindi preparati solo sotto controllo!
- Attenzione! Pericolo d'incendio! Non utilizzare l'apparecchio in prossimità o sotto tende, pensili o altri materiali infiammabili.
- Attenzione! Pericolo di ustioni! A causa degli utensili da cucina caldi, per un breve periodo di tempo dopo l'uso, la superficie in vetroceramica può avere calore residuo.
- Attenzione pericolo d'incendio! Questo apparecchio non è adatto ad un'installazione ad incasso.

- Durante l'installazione dell'apparecchio è necessario osservare quanto seque:
 - o Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana e resistente al calore (non in metallo, non su tavoli e piani di lavoro verniciati, su tovaglie, ecc.)
 - Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (stufa, fiamma di gas, ecc.) o in atmosfere potenzialmente esplosive contenenti liquidi o gas infiammabili.
 - Lo spazio sopra l'apparecchio deve essere libero e la distanza dalla parete deve essere di almeno 10 cm su tutti i lati per evitare danni da calore o vapore e per poter lavorare senza ostacoli. Deve essere garantita la libera circolazione dell'aria.
 - Tenere 1 m di distanza da dispositivi sensibili ai campi elettromagnetici (ad es. monitor, orologi, dispositivi elettronici e supporti di memorizzazione magnetici).
- Se compaiono crepe, salti o fratture e se non è ipotizzabile un funzionamento sicuro, spegnere immediatamente l'apparecchio ed estrarre la spina di rete.
- Non utilizzare l'apparecchio come ripiano o superficie di lavoro.
 Non lasciare sulla zona di cottura alimenti in fogli di alluminio, posate, coperchi di pentole o altri oggetti metallici, poiché questi possono surriscaldarsi.
- Evitare i graffi causati da oggetti appuntiti sulla zona cottura.
- Proteggere la zona di cottura dalla rottura per caduta di oggetti.
- Mantenere sempre pulita e asciutta la zona di cottura e il fondo della pentola.
- Non trasportare l'apparecchio quando è caldo.
- Mai far funzionare questo apparecchio tramite un timer esterno o un sistema di telecontrollo separato.
- Mai utilizzare l'apparecchio con le mani umide.
- Assicurarsi inoltre che dal basso non possa penetrare vapore o acqua.
- Per uno spegnimento sicuro, dopo ogni utilizzo scollegare il cavo di alimentazione.

Informazioni generali sulla cottura ad induzione

La cottura ad induzione si basa su un principio di riscaldamento completamente diverso da quello delle zone di cottura tradizionali: Il calore viene generato dalle correnti parassite direttamente sul fondo del vaso. La zona cottura in sé non viene riscaldata, ma solo il fondo del recipiente. In questo modo si evitano le solite perdite di calore e si sfrutta al meglio l'efficienza energetica utilizzata.

Vantaggi della cottura ad induzione

- Riscaldando direttamente il fondo della pentola, la cottura a induzione è molto **efficiente dal punto di vista energetico** (fino al 50% di risparmio rispetto ad altri metodi di cottura).
- Il piano cottura a induzione genera o interrompe l'erogazione di calore immediatamente dopo l'azionamento del controllo. Questo uso efficiente dell'energia consente di **controllare con precisione l'erogazione di calore** e di **risparmiare tempo** di cottura.
- Un ulteriore risparmio di tempo deriva dall'estrema **velocità** con cui l'energia viene resa disponibile dopo l'accensione. Ciò elimina i tempi di attesa! Riscaldando 2 litri d'acqua, ad esempio, si è ora più veloci del 60% rispetto ai piani cottura tradizionali!
- Cucinare con l'induzione offre maggiore **sicurezza**: Anche se le pentole vengono rimosse dalla zona cottura senza spegnere la zona cottura, il riscaldamento si interrompe automaticamente. Se un panno o altro materiale infiammabile viene accidentalmente posizionato sulla zona cottura, non può bruciare anche se l'apparecchio è acceso. Dopo la cottura, sulla superficie in vetroceramica può essere percepito solo il calore residuo emesso dalla pentola.
- La superficie in vetroceramica è molto **facile da pulire.** Poiché non viene riscaldata direttamente, è impossibile che eventuali residui di cibo prendano fuoco. Inoltre, non è necessario attendere con la pulizia finché non si è raffreddata.

Scelta dei recipienti di cottura

- Sono **adatte** tutte le pentole a fondo piatto (Ø 120 260 mm) in ferro, come ad esempio pentole smaltate, pentole in ghisa o acciaio inossidabile magnetico. In presenza di pentole a fondo spesso, i tempi di reazione molto brevi ai cambiamenti nelle impostazioni (breve tempo di preriscaldamento, rosolatura veloce e dosata) sono possibili solo in misura limitata.
- **Non sono adatti** i recipienti in alluminio o rame, vetro o ceramica, così come tutte le pentole con un diametro di base inferiore a 120 mm.
 - Verificare l'idoneità del fondo del vaso utilizzando un magnete. Se questo rimane attaccato a fondo del recipiente, questo è adatto per l'induzione.

Caratteristiche

Sensori di controllo tattile

L'apparecchio è dotato di sensori di controllo tattile, facili e molto comodi da usare. Posizionando il dito sul tasto sensore, la funzione corrispondente viene attivata e confermata da un segnale acustico. Mantenere il pannello di controllo sempre pulito e asciutto, non utilizzarlo con le dita bagnate e non utilizzarlo come superficie di appoggio, in quanto ciò potrebbe causare malfunzionamenti.

Monitoraggio elettronico della temperatura



L'apparecchio è dotato di una spia di controllo della temperatura. L'elettronica controlla la temperatura della zona di cottura e previene il surriscaldamento degli utensili da cucina regolando automaticamente la potenza erogata. Per ogni livello di potenza è memorizzata una temperatura massima della zona di cottura. Se questo valore viene superato, il controllo elettronico riduce automaticamente l'alimentazione elettrica.

La regolazione automatica della potenza viene indicata sul display da un segno "-" davanti al livello di potenza impostato, ad esempio "- 12".

Tasto "LOCK" per la sicurezza dei bambini



Con il tasto sensore "LOCK" è possibile proteggere l'apparecchio dalla regolazione involontaria delle impostazioni. Se la funzione è attivata, tutti i tasti del sensore sono bloccati.

Il tasto sensore dell'interruttore principale può essere azionato in qualsiasi momento per portare l'apparecchio in modalità "Standby".

Funzione PowerBoost



Con il tasto sensore "BOOSTER" è possibile attivare la modalità "PowerBoost". Se la funzione è attiva, per un certo periodo di funzionamento ha luogo un aumento della potenza di uscita fino a 2100 watt. Quindi l'apparecchio ritorna al livello di potenza precedentemente selezionato.

La funzione non può essere attivata in modalità "Scaldavivande".

Livelli dello scaldavivande



L'apparecchio è dotato 2 livelli di scaldavivande.

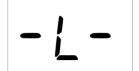
Selezionando questa funzione è ad esempio possibile sciogliere il cioccolato ad una temperatura di circa 60 °C, oppure è possibile tenere caldi i cibi ad una temperatura di circa 80 °C.

Indicatore del calore residuo

L'apparecchio è dotato di una spia di visualizzazione del calore residuo. Essa indica se la zona di cottura è ancora calda e se il calore residuo può essere utilizzato per mantenere caldi gli alimenti.



Se la temperatura della zona di cottura, a causa del calore residuo della pentola, ha raggiunto un valore <u>superiore</u> a 60 °C, sul display appare "-H-".



Se la temperatura della zona di cottura, a causa del calore residuo della pentola, ha raggiunto un valore inferiore a 60 °C, sul display appare "-L-".

Rilevamento pentole

L'apparecchio rileva se sul piano di cottura si trovano utensili da cucina idonei. La regolazione funziona correttamente solo se le pentole coprono il sensore al centro del piano di cottura.



- Se dopo l'accensione non vengono rilevate pentole adeguate sulla zona cottura, il display visualizza "---" e viene emesso un segnale di avvertimento periodico. Se entro 15 secondi non viene rilevata alcuna pentola, l'apparecchio passa alla modalità "Standby".
- Se durante il funzionamento viene rimossa dalla zona di cottura una pentola, il display visualizza "---" e viene emesso un segnale di avvertimento periodico. Se entro 15 secondi viene ri-posizionata una pentola, il processo di cottura continua con l'ultima fase impostata e il tempo di funzionamento precedentemente impostato continua. Se però entro 15 secondi non viene rilevata alcuna pentola, l'apparecchio passa alla modalità "Standby".

Raffreddamento dell'alloggiamento

Il dispositivo è dotato di una ventola che raffredda i componenti all'interno dell'apparecchio e quindi li protegge dal surriscaldamento. La ventola entra in funzione all'accensione.

È normale che dopo un periodo di funzionamento lungo la ventola funzioni anche in modalità "Standby".

Limitazione del tempo di funzionamento

La limitazione del tempo di funzionamento commuta automaticamente la zona di cottura alla modalità "Standby" se alle impostazioni non vengono apportate modifiche per un periodo di 2 ore. Ciò indipendente dal livello impostato di volta in volta. Dopo uno spegnimento automatico, l'apparecchio può essere riacceso e viene nuovamente attivata la durata massima del funzionamento. Se l'impostazione del tempo di funzionamento (timer) viene attivata con un tempo superiore a 2 ore, questa impostazione ha la priorità. L'apparecchio si spegne allo scadere del tempo impostato.

Impostazione prioritaria

Durante il funzionamento, premendo il tasto sensore sull'interruttore principale, l'apparecchio può essere commutato in qualsiasi momento in modalità "Standby" anche se sono ancora premuti altri tasti sensore o se la funzione "LOCK" è attiva.

Prima della prima messa in servizio

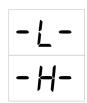
Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente prima di utilizzarlo per la prima volta. Per ulteriori informazioni consultare la sezione "Pulizia e cura".

Messa in funzione dell'apparecchio

1. Modalità "Standby"



Inserire la spina in una presa con sufficiente portata.



- Il display visualizzerà il messaggio:
 - "-L-" \rightarrow se la temperatura sulla zona di cottura è < 60 °C.
 - "-H-" \rightarrow se la temperatura nella zona di cottura è > 60 °C.
- La spia di controllo del pulsante "ON/STANDBY" si accende in modo permanente e viene emesso un segnale acustico. La ventola si avvia brevemente e si spegne nuovamente dopo circa 2 secondi.
- L'apparecchio è ora in modalità "Standby".

2. Accendere l'apparecchio



- Collocare un recipiente di cottura idoneo al centro della zona cottura.
- Per accendere, toccare il tasto sensore per l'interruttore principale.
- Il messaggio sul display scompare. I LED "POWER" e "WARM" lampeggiano.



Se entro 30 secondi dall'accensione non vengono azionati altri comandi, il comando commuta alla modalità "Standby".

3. Lavorare con la modalità "Livelli di potenza"



• Con il tasto sensore "P" selezionare la modalità "Livelli di potenza".



 L'apparecchio inizia con il livello di potenza preimpostato "6", il display visualizza il messaggio "6".



• Con il tasto sensore "-" è possibile ridurre la potenza.



Con il tasto sensore "+" è possibile aumentare la potenza.

Informazioni sui livelli di potenza/valori di potenza:							
(I valori indicati sono valori indicativi e si riferiscono a vasi in acciaio standard con Ø 20 cm).							
Livello	Potenza	Funzione	Livello	Potenza	Funzione		
1	105 W	Riscaldare e mantenere	8	500 W	Arrectire friggers success a		
2	125 W	caldo il cibo	9	660 W	Arrostire, friggere, cuocere a fuoco lento		
3	170 W	Cuocere a fuoco lento, bollire, brasare	10	1000 W	Tuoco lento		
4	220 W		11	1500 W	Riscaldare grasso/olio in padella		
5	280 W		12	2000 W	Riscaldare/ cuocere acqua		
6	330 W		Р	2100 W	Riscaldamento/cottura rapida per un breve periodo di tempo		
7	400 W						

4. Attivare la funzione PowerBoost



• Dopo aver selezionato un livello di potenza, toccando il tasto sensore "B", è possibile attivare la modalità "PowerBoost" per ottenere una potenza supplementare.



- Il display visualizza "P".
- Per un periodo di tempo prestabilito, viene ora utilizzata una potenza supplementare.
- Al termine del tempo impostato, l'apparecchio ritorna automaticamente all'ultimo livello di potenza impostato.



La funzione può essere interrotta prima e in qualsiasi momento premendo il tasto sensore "+" o "-" o "W".

Se la temperatura della zona di cottura è troppo alta, non è possibile attivare la modalità "PowerBoost". In questo caso, per un breve periodo di tempo, il display mostra "- P".

Informazioni sul tempo di funzionamento della funzione PowerBoost				
Livello	Tempo di funzionamento			
1+2	15 secondi			
3+4	25 secondi			
5+6	35 secondi			
7+8	45 secondi			
9+10	60 secondi			
11	120 secondi			
12	180 secondi			

5. Lavorare con la modalità "Scaldavivande"



- Con il tasto sensore "W" selezionare la modalità "Scaldavivande".
- L'apparecchio si avvia con il livello scaldavivande preimpostato "60 °C".
- Il LED "WARM" si accende in modo permanente.



• Il display visualizza "60 °C".



• Con il tasto sensore "+" passare al livello scaldavivande "80 °C".



il display visualizza "80 °C".



• Con il tasto sensore "-" è possibile tornare al livello scaldavivande "60 °C".

Riscaldamento di piccole quantità in modalità "Scaldavivande"

Grazie al trasferimento di calore rapido e diretto della tecnologia a induzione, si può ottenere un surriscaldamento di piccole quantità anche in breve tempo. Se si desidera utilizzare i livelli di temperatura 60 °C e 80 °C per riscaldare gli alimenti, si consiglia di iniziare con un basso livello di potenza (01 - 03) e di passare dopo pochi minuti al livello di temperatura desiderato.

6. Impostazione del tempo di funzionamento (timer) - da 1 a 180 minuti



L'impostazione del tempo di funzionamento può essere attivata sia in modalità "Livelli di potenza" che in modalità "Scaldavivande".

- Per attivare la modalità "Impostazione del tempo di funzionamento", premere il tasto sensore "TIMER".
- L'apparecchio passa automaticamente alla modalità "Impostazione del tempo di funzionamento".



• Il display visualizza "0" e il LED "TIMER" si accende in modo permanente.



Se entro 5 secondi dall'attivazione dell'impostazione "Impostazione del tempo di funzionamento" non viene eseguita alcuna ulteriore operazione, il comando ritorna alla modalità di cottura normale.



 Ad ogni pressione del tasto sensore "+" è possibile aumentare il tempo di funzionamento di 5 minuti fino a raggiungere 180 minuti.



Premendo in modo permanente il tasto sensore "+" è possibile aumentare il tempo di funzionamento più rapidamente.



• Premendo il tasto sensore "-" è possibile ridurre il tempo di funzionamento di minuto in minuto.



Premendo in modo permanente il tasto sensore "-", è possibile ridurre il tempo di funzionamento più rapidamente.



- Il display indica il tempo di funzionamento impostato, ad esempio "180" (per 180 minuti).
- Dopo circa 5 secondi dall'impostazione del tempo di funzionamento, il display ritorna alla funzione originale.
- Se si preme nuovamente il tasto sensore "TIMER", il viene visualizzato sul display per circa 5 secondi il tempo rimanente attuale che può anche essere modificato.
- Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il controllo commuta automaticamente nella modalità "Standby".



Per terminare prima l'impostazione del tempo di funzionamento, il display deve essere riportato all'impostazione "0" con il tasto sensore "-". Dopo circa 5 secondi, la "Impostazione del tempo di funzionamento" è disattivata, il LED "TIMER" si spegne e l'apparecchio continua a funzionare senza timer.

7. Funzione "LOCK" – Sicurezza per bambini



- Per attivare la funzione "LOCK", toccare il pulsante del sensore "LOCK" per 2 secondi.
- L'elettronica blocca tutti i tasti (eccetto il tasto sensore "ON/STANDBY") per evitare una regolazione involontaria.



- Il display visualizzerà "0".
- Il display visualizza alternativamente "0" e viene visualizzato valore di regolazione del livello di potenza/livello scaldavivande impostato.



- Per disattivare la funzione "LOCK", toccare il pulsante del sensore "LOCK" per 2 secondi.
- Il tasto sensore dell'interruttore principale "ON/STANDBY" può essere azionato in qualsiasi momento per commutare l'apparecchio in modalità "Standby".

8. Spegnere l'apparecchio



 Per commutare l'apparecchio in modalità "Standby", toccare il tasto sensore per l'interruttore principale.



Il display visualizzerà il messaggio:

"-L-" \rightarrow se la temperatura sulla zona di cottura è < **60 °C**.

"H-" \rightarrow se la temperatura nella zona di cottura è > 60 °C.

- La spia luminosa del pulsante "ON/STANDBY" si accende in modo continuo.
- L'apparecchio è ora in modalità "Standby".



 Per spegnere permanentemente l'apparecchio, scollegare la spina di rete dalla presa di corrente dopo ogni utilizzo.



I dispositivi elettrici con modalità "Standby" consumano elettricità anche in modalità standby. Risparmiare energia scollegando l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo che la ventola si è spenta o quando non l'apparecchio non viene utilizzato.

Pulizia e cura



- Scollegare sempre la spina di rete prima della pulizia!
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia!
- Non immergere l'apparecchio base, il cavo di rete o la spina di rete in acqua e non pulirli sotto acqua corrente!
- Rimuovere lo sporco grossolano dalla superficie in vetroceramica con uno speciale raschietto per vetro.
- Quindi pulire la lastra fredda in vetroceramica con un panno umido e un po' d'acqua e strofinare a secco con un panno pulito o carta da cucina.
- Utilizzare detergenti adatti per le superfici in vetroceramica, che vengono strofinati su tutta la superficie del vetro con un panno di carta da cucina fino a quando non è più visibile lo sporco.
- Assicurarsi che dal basso non possa penetrare acqua o vapore.
- Se nella zona delle prese per l'aria si deposita sporco, è possibile rimuoverlo dall'esterno con l'aspirapolvere.
- Non utilizzare mai spray da forno o smacchiatori!
- Non utilizzare lana d'acciaio, agenti abrasivi, solventi o oggetti appuntiti e graffianti!
- Per nessun motivo lavare l'apparecchio con un pulitore a vapore!



Sul mercato sono disponibili detergenti speciali e raschiatori speciali per superfici in vetroceramica.

Tabella codici di errore

Il controllo elettronico è dotato di numerose funzioni di monitoraggio interno. In caso di errore, viene disinserita l'alimentazione e sul display compare un codice di errore; inoltre per i primi 60 secondi viene emesso un segnale acustico.

	Rilevamento pentole L'apparecchio è dotato di un sensore che rileva se sulla zona di cottura è presente un contenitore per cottura. Se dopo l'accensione o durante il funzionamento sulla zona cottura non vengono rilevate pentole idonee, sul display appare il codice di errore. Auto-aiuto: Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura entro 15 secondi, altrimenti l'elettronica passa alla modalità "Standby".
E01	Monitoraggio elettronico sottotensione: A causa di una tensione insufficiente (< 160 V~), in un circuito elettronico dell'apparecchio si è verificato un errore. Auto-aiuto: Accertarsi che l' <i>apparecchio sia collegato alla tensione di rete indicata sulla targa dati</i> .
E02	Monitoraggio elettronico sovratensione: A causa di una tensione troppo elevata (> 270 V~), in un circuito elettronico dell'apparecchio si è verificato un errore. <i>Auto-aiuto: Accertarsi che l'apparecchio sia collegato alla tensione di rete indicata sulla targa dati.</i>
E03	Guasto elettronico: Si è verificato un errore/cortocircuito in un circuito elettronico dell'apparecchio. Auto-aiuto: Impossibile - l'apparecchio deve sempre essere restituito all'assistenza clienti.
E05 E07	Sensore di temperatura: Il sensore di temperatura posto sotto la piastra in vetroceramica fornisce un valore di misura non ammesso. Auto-aiuto: Prima scollegare la spina di rete! Lasciare riposare l'apparecchio per un po' di tempo in modo che possa adattarsi alla temperatura ambiente. Dopo il raffreddamento, l'apparecchio può essere rimesso in funzione.
E06	Guasto elettronico: Si è verificato un errore/cortocircuito in un circuito elettronico dell'apparecchio. Auto-aiuto: Impossibile - l'apparecchio deve sempre essere restituito all'assistenza clienti.
E08	Guasto elettronico: Si è verificato un errore/cortocircuito in un circuito elettronico dell'apparecchio. Auto-aiuto: Impossibile - l'apparecchio deve sempre essere restituito all'assistenza clienti.

Informazioni sul prodotto estese in base a Regolamento UE 66/2014 (Regolamento sul risparmio energetico)

Tabella

Identificazione del modello	CT 2100/IN	
Tipo di piano cottura	Libero	
Numero di zone di cottura	1	
Tecnologia di riscaldamento	Elemento riscaldante a induzione	
Diametro	12 – 23 cm	
Consumo energetico per zona di cottura, per	195 Wh/kg	
kg		
Consumo energetico dell'intero piano cottura,	195 Wh/kg	
per kg		

Metodo di prova

Il prodotto è stato testato secondo la norma di prova **DIN EN 60350-2: Utensili da cucina elettrici per**

uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodo di misurazione delle caratteristiche prestazionali.

Informazioni per l'utente - Risparmiare energia e risorse

Consigli per il risparmio energetico:

- Utilizzare contenitori di cottura adatti all'induzione.
- Il piano cottura e il fondo della pentola devono essere puliti e privi di residui per garantire un trasferimento ottimale del calore.
- Posizionare prima il contenitore di cottura sulla zona cottura, quindi accendere l'apparecchio.
- Posizionare il contenitore di cottura al centro della zona cottura.
- Non utilizzare contenitori con un diametro del fondo inferiore a 12 cm.
- Quando si riscalda acqua, riscaldare solo la quantità effettivamente necessaria.
- Durante la cottura e la preparazione, coprire sempre, se possibile, il contenitore di cottura con un coperchio.
- Spegnere la zona cottura in anticipo e utilizzare il calore residuo per tenere in caldo, sciogliere, ecc.