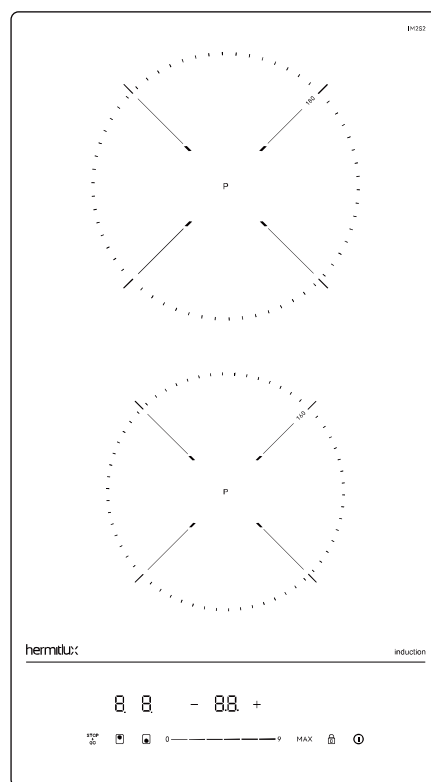


hermitlux

Piano cottura a induzione

Manuale di istruzioni per l'uso/installazione



IT

IM2S2

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di sicurezza.....	1
1.2 Installazione.....	1
1.2.1 Rischio di elettrocuzione.....	1
1.2.2 Rischio di lesioni da taglio.....	1
1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza.....	1
1.3 Funzionamento e manutenzione.....	2
1.3.1 Rischio di elettrocuzione.....	2
1.3.2 Rischi per la salute.....	2
1.3.3 Pericolo: superficie surriscaldata.....	2
1.3.4 Rischio di lesioni da taglio.....	3
1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza.....	3

2. Induzione del prodotto

2.1 Panoramica del prodotto.....	5
2.2 Teoria del lavoro	5
2.3 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura in vetroceramica.....	5
2.4 Specifica tecnica	5

3. Applicazione del prodotto

3.1 Utilizzo dei tasti a sfioro.....	6
3.2 Scelta dei recipienti di cottura più appropriati.....	6
3.3 Uso del piano cottura in vetroceramica	7

3.4 Utilizzo del piano di cottura in vetroceramica	7
3.4.1 Se il display lampeggia alternato al livello di potenza.....	8
3.4.2 Blocco dei comandi	9
3.4.3 Utilizzo del timer.....	9
3.4.4 Utilizzando la funzione Boost.....	11
3.4.5 Orari di lavoro predefiniti	11
4. Guida alla cottura	11
5. Impostazioni di riscaldamento	12
6. Cura e pulizia	13
7. Consigli e accorgimenti	13
8. Visualizzazione e ispezione dei guasti	14
9. Installazione	16

Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

Installazione

Rischio di elettrocuzione

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischio di lesioni da taglio

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Attenzione: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche, per le superfici del piano cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti in tensione

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura perché possono diventare caldi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere controllato. Un processo di cottura a breve termine deve essere supervisionato continuamente.
- **AVVERTENZA:** la cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non tentare **MAI** di estinguere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **Attenzione:** non utilizzare adattatori di qualità inferiore.
- **Promemoria:** pulire regolarmente la macchia d'olio.
- La migliore distanza da altri prodotti da cucina è superiore a 30 cm.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare la morte.

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.

- Fino a quando la superficie in vetroceramica non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

Rischio di lesioni da taglio

- La lama affilata di un raschietto di superficie del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (es. carte di credito, memory card) o dispositivi elettronici (es. computer, lettori MP3) in prossimità dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere

convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.

- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico se questo è specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sulla superficie in vetroceramica, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare la superficie in vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, quali:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - dai clienti negli hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

Desideriamo ringraziarla per l'acquisto del nuovo piano di cottura in vetroceramica.

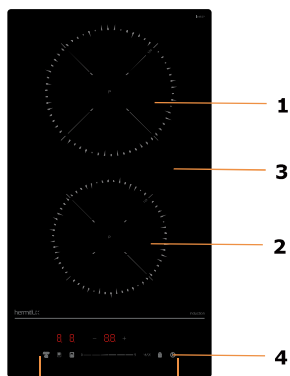
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

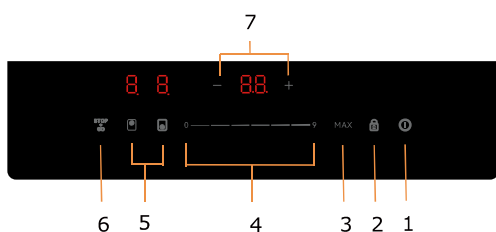
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona max. 1800/2000 W
2. Zona max. 1300/1500 W
3. Piatto in vetro
4. ON / OFF
5. Pannello comandi

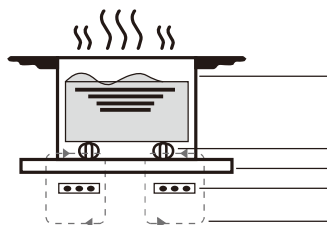
Pannello comandi



1. ON/OFF control
2. Blocco tasti
3. Boost
4. Comandi di regolazione della potenza
5. Heating zone selection controls
6. Pause
7. Controlli di regolazione del tempo

Teoria del lavoro

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona per vibrazioni elettromagnetiche generando calore direttamente nella pentola, piuttosto che indirettamente riscaldando la superficie del vetro. Il bicchiere diventa caldo solo perché la padella alla fine lo riscalda.



- olla de hierro
- circuito magnético
- placa de vidrio cerámico
- bobina de inducción
- corrientes inducidas

Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura in vetroceramica

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura in vetroceramica.

Specifica tecnica

Piano cottura	IM2S2
Zone di cottura	2 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potenza elettrica installata	3500W
Dimensioni del prodotto LxPxA(mm)	288X520X59
Dimensioni incasso Ax B (mm)	268X500


Utilizzo dei tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



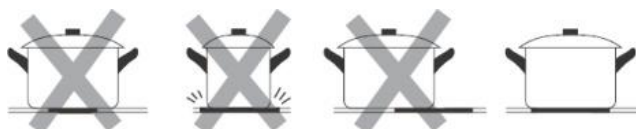
- Utilizzare solo pentole con fondo adatto alla cottura a induzione. Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola
- Puoi verificare se le tue pentole sono idonee eseguendo un test del magnete. Sposta 8 magneti verso la base della padella. Se è attratto, la padella è adatta per induzione.
- Se non hai il magnete:
 1. Metti un po' d'acqua nella padella che sei andato a controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola è adatta.
- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e maiolica.
- Alcune pentole e padelle in commercio non sono adatte all'armamento ad induzione, perché hanno solo una parte del fondo in materiale ferromagnetico: con parti in altro materiale. Queste zone possono riscaldarsi a livelli diversi o potenza inferiore. In alcuni casi, dove il fondo è costituito principalmente da materiali non magnetici, il piano cottura potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non attivare la zona di armamento.



Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Assicurati che la base della pentola sia liscia, che aderisca bene al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro sia grande quanto il grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola verrà utilizzata un'energia leggermente più ampia alla sua massima efficienza. Se usi un vaso più piccolo, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura in vetroceramica sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



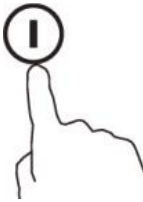
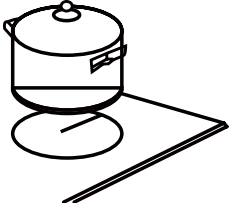
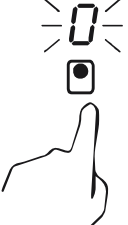
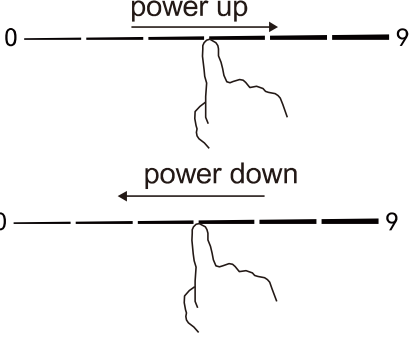
Uso del piano cottura in vetroceramica

Le zone di cottura sono, fino a un certo limite, adattate automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente, per ottenere la migliore efficienza del piano cottura. posizionare la padella al centro della zona di cottura.

Zona cottura	Il diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

Utilizzo del piano di cottura in vetroceramica

Per iniziare la cottura

<p>1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF. Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "—" o "— —", ad indicare che il piano di cottura in vetroceramica è in modalità standby.</p>	
<p>2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte. 	
<p>3. Toccare il tasto di selezione della zona da scaldare.</p>	
<p>4. Selezionare un'impostazione di calore toccando il controllo scorrevole.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1. • L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura. 	

Se il display lampeggia alternato al livello di potenza


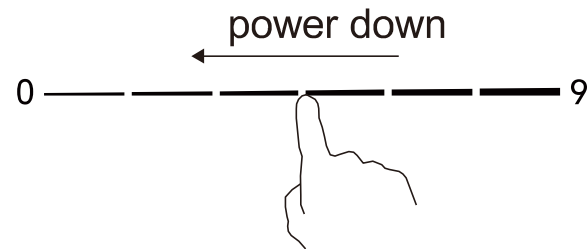

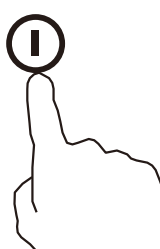

Ciò significa che:

- non hai posizionato una padella sulla zona di cottura corretta oppure,
- la padella che stai utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non ben centrata sulla zona di cottura.

Nessun riscaldamento avviene a meno che non ci sia una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionata una pentola adatta.

Al termine della cottura

<p>1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.</p>	
<p>2. Spegnerla zona di cottura scorrendo verso il basso fino a "0". Assicurati che il display mostri "0".</p>	
<p>3. Spegnerla intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF .</p>	
<p>4. Prestare attenzione alle superfici calde Verrà visualizzata una "H" per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.</p>	

Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto di ON/OFF.

Per bloccare i comandi	
Toccare il blocco comandi	L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso)
Per sbloccare i comandi	
Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo	



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF ①, è sempre possibile spegnere il piano di cottura in vetroceramica con il tasto ON/OFF ① in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

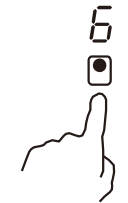
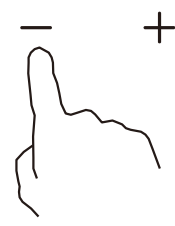
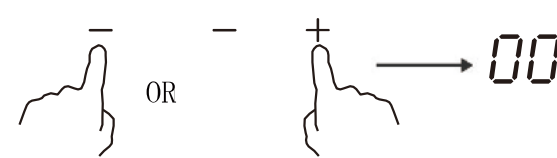
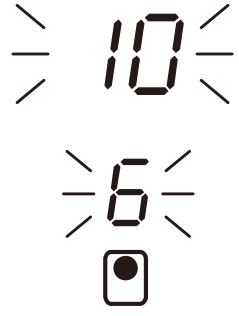

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Assicurati che il piano cottura sia acceso.	
2. Toccare i controlli del timer. L'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e sul display del timer verrà visualizzato "10".	
3. Impostare l'ora toccando il controllo "-" o "+" del timer Suggerimento: toccare il controllo "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto una volta. Toccare e tenere premuto il controllo "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.	
4. Toccando "-" e "." insieme, il timer viene annullato e "00" verrà visualizzato nel display dei minuti.	
5. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.	
6. Il cicalino emette un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer mostra "--" quando il tempo impostato è terminato.	





Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Imposta una zona	
<p>Toccano il comando di selezione della zona di riscaldamento di cui si desidera impostare il timer.</p>	
<p>Impostare il tempo toccando i tasti del timer. Consiglio: Usando il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta, il tempo diminuisce o aumenta di un minuto. Tenere premuto il tasto sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti. Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riprogramma automaticamente a 0 minuti.</p>	
<p>Al toccare "-" e "+" insieme, il timer si cancella e si mostrerà "00" sulla schermata dei minuti.</p>	
<p>Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p> <p>NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada.</p>	
<p>Cuando expire el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Utilizzando la funzione Boost

Attiva la funzione boost	
Toccando il controllo del cursore della zona di riscaldamento.	
Toccando il comando Boost. Assicurarsi che il display mostri "p".	
Annulla la funzione Boost	
Toccando il cursore della zona di riscaldamento si desidera annullare la funzione boost.	
Spegnere la zona di cottura toccando il comando Boost. Assicurarsi che il display mostri "0".	

- La funzione può funzionare in una zona di cottura my.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale è uguale a 0, tornerà a 9 dopo 5 minuti.

Orari di lavoro predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il piano cottura a induzione. Si spegne automaticamente se ti dimentichi di spegnere la cucina. I tempi di lavoro predefiniti per vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e il piano cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



I portatori di pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

Guida alla cottura



Prestare attenzione quando si friggono gli ingredienti, dato che l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare se si sta utilizzando la funzione PowerBoost (cottura super-rapida).
A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e sussistono gravi rischi di incendi.

Consigli di cottura

- Quando il cibo inizia a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.

Ebollizione lenta, cottura del riso

- L'ebollizione lenta inizia al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono singolarmente in superficie nel liquido di cottura. Questo è il metodo più efficace per cuocere zuppe deliziose e spezzatini teneri perché i sapori si esaltano senza dovere cuocere eccessivamente il cibo. Si possono anche cuocere salse a base di uovo e addensate con farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, quali ad esempio la cottura del riso facendo assorbire l'acqua, possono richiedere un'impostazione più alta rispetto a quella inferiore, in modo da garantire che il cibo sia cotto in modo corretto nel periodo di tempo consigliato.

Cottura a fuoco vivo di bistecche

Per cuocere e ottenere un sapore vivace in alcuni tipi di bistecche:

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldarla in una padella per cottura con base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Spruzzare un piccolo quantitativo di olio sulla padella calda e quindi stendere la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura richiesto. I tempi possono variare da 2 a circa 8 minuti per ogni lato. Fare pressione sulla bistecca per valutare quanto è cotta - più compatta risulta più la bistecca è "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto tiepido per alcuni minuti in modo da permetterle di allentare le fibre e diventare tenera prima di servirla.

Frittura al salto

1. Scegliere un wok con base piatta o una padella per friggere grande compatibili con la vetroceramica.
2. Predisporre tutti gli ingredienti e gli utensili. La frittura al salto è veloce. Nel caso di cottura di grandi quantità di cibo, si consiglia di cuocere piccoli quantitativi, in più volte.
3. Preriscaldare leggermente la padella ed aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e mantenerla in caldo.
5. Friggere al salto la verdura. Quando la verdura è calda ma ancora croccante, abbassare la temperatura della zona di cottura, rimettere la carne nella padella ed aggiungere la salsa.
6. Friggere al salto con delicatezza gli ingredienti per accertarsi che siano caldi.
7. Servire immediatamente.

Se il display lampeggia U alternato al livello di potenza

Quando sul piano di cottura viene lasciata una padella di dimensioni non adeguate o non magnetica (ad es. La ventola continuerà a cuocere sul piano a induzione per un altro minuto.

Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura in vetroceramica per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

Impostazioni di riscaldamento	Impiego
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• leggero riscaldamento di piccole quantità di cibo• fusione di cioccolato, burro e cibi che si bruciano facilmente• ebollizione lenta e delicata• riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• nuovo riscaldamento• ebollizione lenta e rapida• cottura di riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancake
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• cibi da rosolare• cottura di pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• frittura al salto• cottura a fuoco vivo• ebollizione di zuppe• bollitura di acqua

Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugnetta metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.
Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.	<p>Toglieteli immediatamente con una paletta per pesce, una paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura in vetro ceramica, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando la protezione di sicurezza viene fatta rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro e al di fuori della portata dei bambini.
Schizzi sui tasti a sfioro.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi 3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura può emettere dei bip e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura in vetroceramica" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	<p>Recipienti di cottura con bordi irregolari.</p> <p>Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.</p>	<p>Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti".</p> <p>Vedere "Cura e pulizia".</p>
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a temperature elevate.	Ciò è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcuna azione. Non staccare l'alimentazione del piano cottura a induzione a parete mentre la ventola è in funzione.

Le pentole non si surriscaldano e sul display appare .	<p>Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché non è adatto alla cottura a induzione.</p> <p>Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non centrata correttamente su di essa.</p>	<p>Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scegliere le pentole giuste".</p> <p>Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p>
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, un tono suona e viene visualizzato un codice di errore (tipicamente alternando con una o due cifre nel visualizzazione del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri di errore, staccare l'alimentazione del piano cottura a induzione a parete e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione e ispezione dei guasti

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questo test il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di più componenti senza smontare o smontare il piano cottura dal piano di lavoro.

Risoluzione dei problemi

1) Il codice di errore si verifica durante l'utilizzo della soluzione da parte del cliente;

Codice errore	Problema	Soluzione
Nessun recupero automatico		
E1	Sensore di temperatura a piastra in ceramica circuito aperto per guasto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - cortocircuito.	
E7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica.	
C1	Alta temperatura del sensore a piastra in ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni alla normalità. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure-short circuit.	
C2	Alta temperatura dell'IGBT.	Attendere che la temperatura di IGBT torni alla normalità. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controlla se la ventola funziona senza intoppi. in caso contrario, sostituire la ventola.

EL	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
EU	Errore di comunicazione.	Reinserire la connessione tra la scheda display e la scheda di potenza. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

2) Guasto specifico e soluzione

Fallimento	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è collegata.	Nessuna alimentazione fornita.	Verificare che la spina sia fissata saldamente alla presa e che la presa funzioni.	
	La scheda di alimentazione accessoria e la scheda display sono collegate in errore.	Controlla la connessione.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	Il tabellone è danneggiato.	Sostituire il tabellone.	
Alcuni pulsanti non possono funzionare o il tabellone a LED è normale.	Il display non è danneggiato.	Sostituire il tabellone.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura del piano di cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La presa d'aria o la presa d'aria potrebbero essere ostruite. estar bloqueado.	
	C'è qualcosa che non va con il ventilatore.	Controlla se la ventola funziona senza intoppi: in caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	

Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Il tipo di padella è errato.	Utilizzare la pentola appropriata (consultare il manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento pentole è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro del vaso è troppo piccolo.		
	Il fornello si è surriscaldato.	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni alla normalità. Premere il pulsante "ONOFF" per riavviare l'unità.	
Las zonas de calefacción del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían "u"	La scheda di alimentazione e la scheda del display sono collegate in errore;	Controlla la connessione.	
	Il tabellone della parte comunicante è danneggiato.	Sostituire il tabellone.	
	La scheda madre è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola suona in modo anomalo.	Il motore del ventilatore è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Quanto sopra sono il giudizio e l'ispezione dei fallimenti comuni.
Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

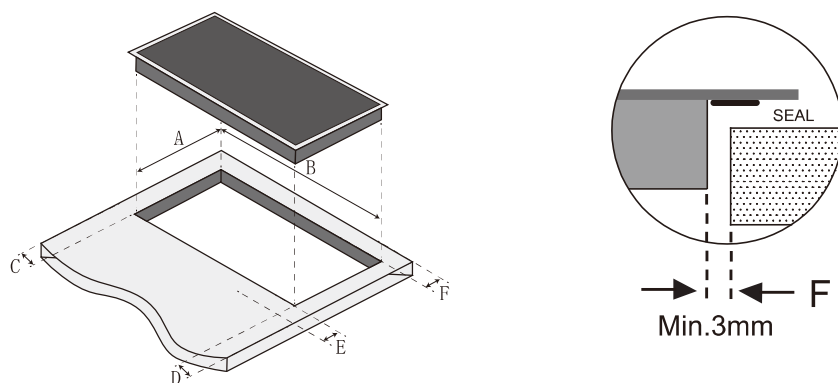
1. Tagliare il supporto rispettando le misure indicate sul disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 50 mm.

Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore e isolante (il legno e materiali fibrosi o igroscopici simili non devono essere utilizzati come materiale per la superficie di lavoro a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche e maggiori deformazioni causate dalla radiazione di calore dalla piastra riscaldante. Come mostrato di seguito:



Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

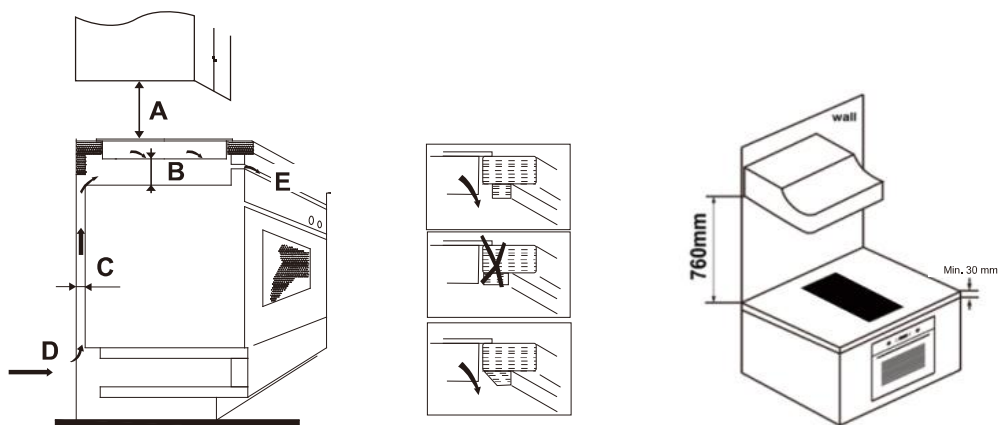


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Assicurarsi sempre che il piano di cottura in vitroceramica sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura in vitroceramica sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



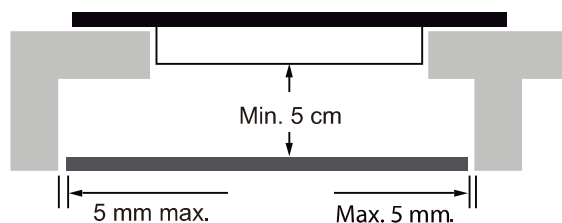
Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 30	Entrata aria	Uscita aria 10 mm

AVVERTENZA: garantire una ventilazione adeguata

Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare contatti accidentali con il fondo surriscaldato del piano cottura, o scosse elettriche impreviste durante il lavoro, è necessario inserire un inserto in legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano. Segui i requisiti di seguito.



Ci sono fori di ventilazione intorno al piano di cottura, DEVI assicurarti che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro quando metti il piano di cottura in posizione.



- Si tenga presente che la colla che unisce il materiale plastico o ligneo al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare lo scollamento della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
 - il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
 - se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
 - l'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
 - sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali.
- L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche)
- l'interruttore sezionatore deve essere facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura
 - in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
 - si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

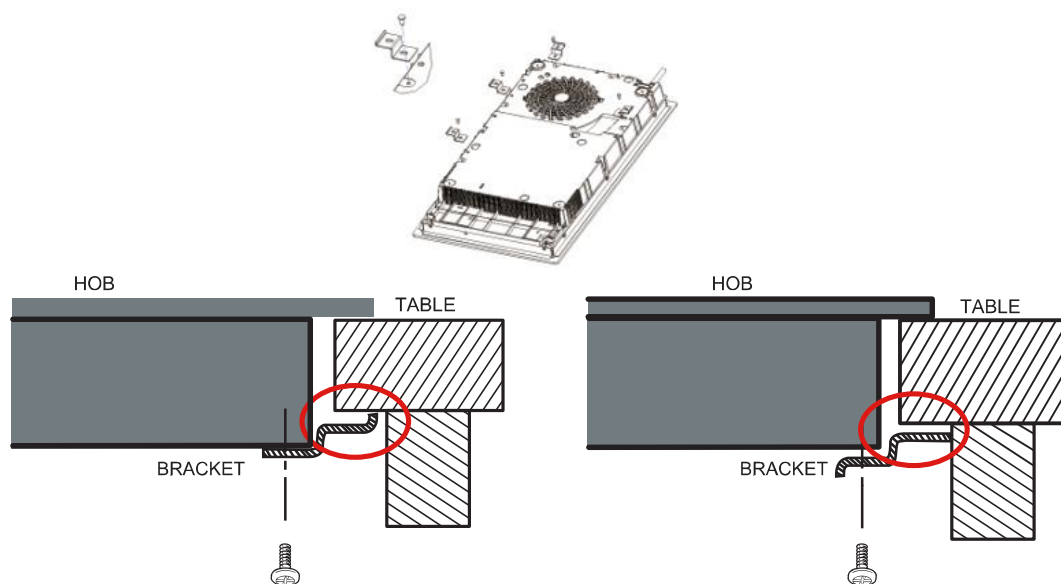
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando quattro staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio. Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori del piano di cottura.



Le staffe non possono in nessun caso entrare in contatto con le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedi foto).

Avvertenza

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al tuo servizio. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
3. La piastra a induzione deve essere installata in modo tale da garantire una migliore radiazione termica per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano di lavoro dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata. Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.

Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

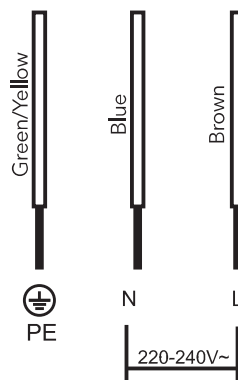
Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è idoneo senza modifiche.

Eventuali modifiche devono essere apportate solo da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.



1. Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.
2. Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un interruttore automatico multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
5. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.
 - Il filo giallo/verde del cavo di alimentazione deve essere collegato alla terra sia dei morsetti di alimentazione che dell'apparecchio.
 - Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti derivanti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o con continuità di collegamento a terra difettosa.
 - se l'apparecchio è dotato di presa di corrente, questa deve essere installata in modo che la presa di corrente sia accessibile.



La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non sono accessibili dopo l'installazione.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.



Se il display lampeggia U alternato al livello di potenza

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	/	IM2S2	
Tipo di piano cottura	/	Piano cottura incorporato	
Numero di zone e/o aree di cottura	/	2 zone	
Tecnologia di riscaldamento (zone e zone cottura a induzione, zone cottura radianti, piastre piene)	/	Zone di cottura radianti	
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Zona 1:16.0 Zona 2:18.0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm più vicini	L W	–	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Cottura elettrica CE	Zona 1:194.4 Zona 2:183.7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Piano cottura elettrico CE	189.1	Wh/kg



ZHIYUAN APPLIANCES CO., LIMITED

3 / F WORKINGTON TOWER 78 BONHAM STRAND SHEUNG WAN HK

Email: support@hermitlux.com Website: www.hermitlux.co.uk

Warranty Card

Product

Induction hob

Model

IM2S2

Sr. No. of Product

Cash memo no./
Date of Dealer

Name & Address/
Stamp of Dealer

Signature of Dealer

NOTE

For easier reference, please present Original Sales Invoice or Official Receipt when claiming warranty.

The Manufacturer and/or Exclusive Distributor has the sole discretion in determining the cause of defects.

EC REP

Company: Apex CE Specialists GmbH Address: Habichtweg 1, 41468 Neuss Germany
Email: Info@apex-ce.com Telefon: +49 2131 2066043

hermitlux

IMPORTER

COMPANY NAME:
Zhong Shan Shi Zhi Mei Dian Qi You Xian Gong Si

ADDRESS:
Xiang An Nan Lu 15 Hao, D Zuo San Lou Zhi Er,
Zhong Shan Shi, Huang Pu Zhen,
Guang Dong Sheng, 528429 CN

E-mail: support@hermitlux.com

MANUFACTURER

COMPANY NAME:
Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co.,LTD.

ADDRESS:
19 SanLe Road,Beijiao,Shunde,Foshan,Guangdong,China



COMPANY NAME:
Apex CE Specialists GmbH

ADDRESS:
Habichtweg 1, 41468 Neuss Germany

TEL.: +49 2131 2066043

E-MAIL: info@apex-ce.com