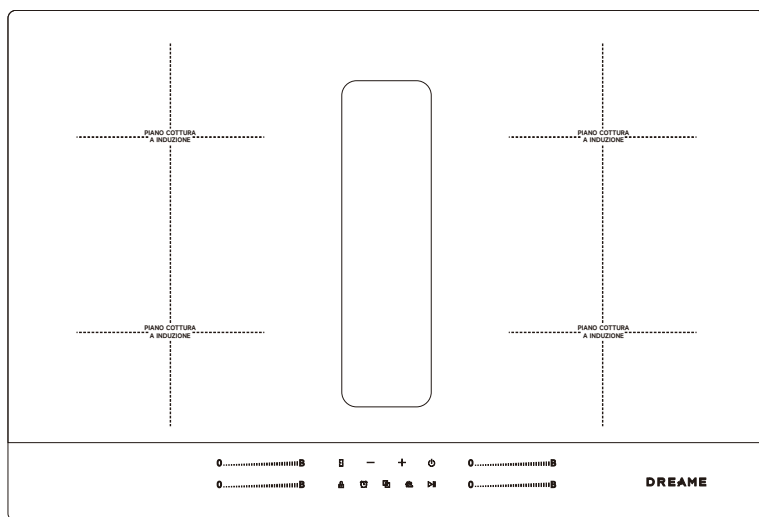


Piano cottura a induzione con sistema di ventilazione integrato

Manuale d'Uso

Numero di modello:VI24-VZ4P01MDEU



Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per riferimenti futuri.

DREAME

1. Elenco del materiale fornito.....	1
2. Sicurezza e Avvisi.....	2
3. Tecnologia di riscaldamento.....	5
4. Illustrazione schematica delle componenti.....	6
5. Struttura del prodotto.....	6
6. Funzionamento.....	7
7. Istruzioni di protezione.....	11
8. Pulizia e manutenzione.....	12
9. Visualizzazione dei guasti e ispezione del piano cottura a induzione.....	14
10. Installazione.....	18

1. Elenco del materiale fornito

Nome	Quantità
Piano cottura a induzione	1
Coppetta per l'olio	1
Filtro ai carboni attivi	1
Collegamento del tubo di scarico	1
Guarnizione in gommapiuma	2
Lamiera di fissaggio in acciaio	4
Vite	4

Seguire i seguenti passaggi per il corretto utilizzo di un piano cottura a induzione:

Passaggio 1: dopo aver effettuato i collegamenti, entra in modalità standby

Passaggio 2: Scegliere le pentole adatte per un piano cottura a induzione

Passaggio 3: Regolare il livello di potenza facendo scorrere la barra

Passaggio 4: Per impostare l'ora è possibile utilizzare la funzione timer.

Passaggio 5: Se la funzione blocco bambini si attiva, la macchina non può essere utilizzata

se non tramite il pulsante ON/OFF. Gli utenti devono premere il pulsante di blocco bambini per 3 secondi per sbloccarlo.

Passaggio 6: Al termine della cottura, premere il pulsante di accensione per spegnere la macchina. Se la temperatura superficiale supera i 60°C, la lettera "H" continua a lampeggiare finché la temperatura non scende sotto i 60°C e la ventola continua a funzionare per 3-5 minuti.

Passaggio 7: Attendere che la superficie si raffreddi prima di pulire la macchina. Si tenga conto che l'uso ripetuto senza una pulizia adeguata e tempestiva renderà difficile la pulizia in caso di macchie d'olio. Si consiglia di pulire la superficie ogni volta che si utilizza la macchina.

LEGGERE TUTTE LE INFORMAZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto istruzioni da un adulto o tutore e abbiano ricevuto e compreso tutte le istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso appieno i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione da parte di un adulto. I mezzi per la disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.
- La temperatura della superficie accessibile potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.



ATTENZIONE:

- In caso di guasto del prodotto, per evitare pericoli, rivolgersi a un centro di riparazione locale.
- L'installazione e la sostituzione della macchina o di qualsiasi sua parte devono essere eseguite da professionisti. I produttori e i rappresentanti non sono responsabili per lesioni o danni materiali causati da installazione, uso o manutenzione impropri.
- Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati in un punto caldo perché potrebbero surriscaldarsi.
- Solo per uso domestico e in interni.
- Quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo, scollegarlo innanzitutto dalla presa di corrente.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'unità, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente allo scopo descritto nel manuale d'uso. Non utilizzare l'apparecchio o parti dell'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti, per evitare rischi.
- L'uso di accessori non consigliati o non venduti dal produttore dell'apparecchio può comportare il rischio di lesioni.
- I materiali di imballaggio rimossi (sacchetti di plastica, schiuma, parti in plastica, ecc.) devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini, poiché potrebbero causare lesioni personali o altre situazioni di pericolo.
- Questo piano cottura a induzione è dotato di ventole di raffreddamento con sfiato d'aria sotto il piano di lavoro. Se è presente un cassetto sotto il piano di lavoro, non riporvi carta o piccoli oggetti leggeri, poiché potrebbero essere aspirati dalla ventola, danneggiandola o compromettendone il funzionamento.
- Non utilizzare fogli di alluminio per proteggere le parti del piano cottura a induzione.

2. Sicurezza e Avvisi

- Mantenere l'area attorno al piano cottura a induzione libera da materiali combustibili (plastica, carta, ecc.) o liquidi infiammabili che potrebbero incendiarsi.
- Dopo aver utilizzato il piano cottura a induzione, è consigliabile spegnerlo tramite il pulsante di controllo. Non affidarsi al fatto che il piano cottura a induzione rilevi l'assenza della pentola e si spenga da solo.
- Non riscaldare un contenitore sigillato o ermetico non aperto, perché potrebbe esplodere se riscaldato.
- La parte del piano cottura a induzione di questo prodotto è dotata di un pulsante "blocco bambini", che può impedire l'uso improprio da parte di bambini e altre persone, e può anche impedire l'avvio accidentale del piano cottura a induzione durante la pulizia.
- Non bloccare l'ingresso dell'aria della cappa durante l'uso e non lasciare che acqua o zuppa defluiscano nella scatola di ingresso dell'aria.
- Il filtro rotondo sotto la rete metallica di questo prodotto deve essere pulito regolarmente per mantenere un buon effetto aspirante. Assicurarsi che l'alimentazione sia stata interrotta prima della pulizia.
Ricordatevi sempre, prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, di accertarvi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica, staccando la spina dalla presa di corrente.
- Non accendere fiamme sotto la cappa da cucina
- La cottura senza sorveglianza su un piano cottura a induzione, con grasso o olio, può essere pericolosa e provocare incendi.
Non cercare mai di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente dedicato all'assistenza per evitare pericoli.



Attenzione, superficie calda



ATTENZIONE:

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.

ATTENZIONE:

 Non smaltire gli apparecchi elettrici come rifiuti urbani indifferenziati; utilizzare gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Per informazioni sui sistemi di raccolta disponibili, contattare il proprio Comune. Se gli apparecchi elettrici vengono smaltiti in discariche o in altri luoghi di raccolta, sostanze pericolose possono fuoriuscire nelle falde acquifere ed entrare nella catena alimentare, danneggiando la salute e il benessere ambientale.

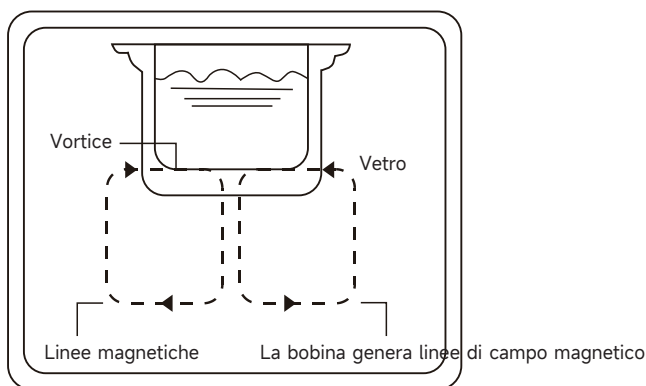
3. Tecnologia di riscaldamento

Grazie per aver scelto i prodotti di questa serie di piani cottura a induzione combinati della nostra azienda. Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri.

1. Introduzione

I prodotti della serie di piani cottura combinati della nostra azienda dispongono di due metodi di riscaldamento:

a. Tecnologia di riscaldamento elettromagnetico avanzata: il suo principio di funzionamento si basa sul principio del riscaldamento a correnti parassite indotte da un campo magnetico, utilizzando la corrente per generare un campo magnetico attraverso una bobina. Quando la forza magnetica nel campo magnetico attraversa il fondo della pentola contenente ferro, si generano innumerevoli piccole correnti parassite, che causano il riscaldamento della pentola stessa ad alta velocità e quindi il riscaldamento del cibo al suo interno. Le sue caratteristiche includono riscaldamento rapido, elevata efficienza termica, assenza di fiamme libere, assenza di fumo, assenza di gas nocivi, assenza di radiazioni termiche nell'ambiente circostante e buona sicurezza.

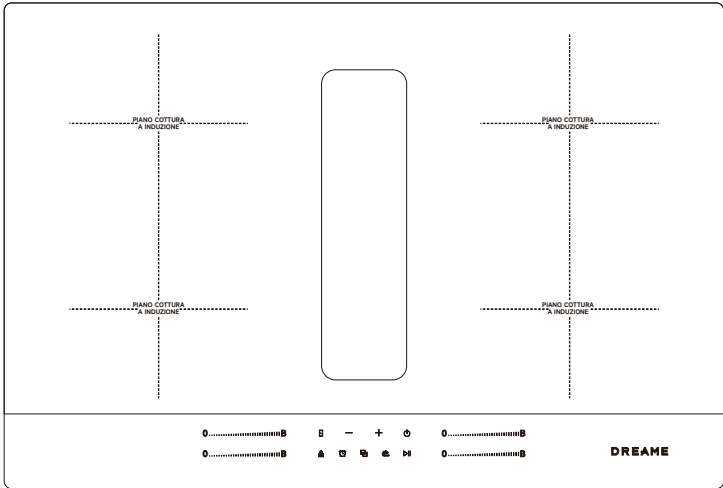


Riscaldamento elettromagnetico

4. Illustrazione schematica delle componenti

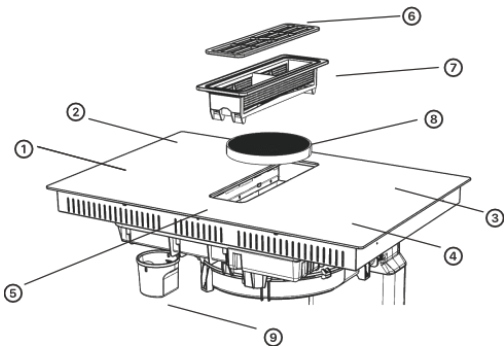
IT

Nome del modello	Voltaggio	Accensione	Dimensioni del prodotto	Dimensione dell'incasso
VI24-VZ4P01MDEU	220-240V~50/60Hz	7200 W	770 x 520 x 208 mm	750 x 500 mm



VI24-VZ4P01MDEU

5. Struttura del prodotto



- 1-4: Zona di cottura
- 5 Pannello di controllo
- 6 Griglia metallica
- 7 Scatola di ingresso dell'aria
- 8 Elemento filtrante
- 9 Coppetta per l'olio

6.1 Design del pannello di controllo



6.2 Spiegazione delle funzioni

	ON/OFF (Accensione e spegnimento)		Riduce la potenza/timer -
	Timer		Aumenta la potenza/timer +
	Regola la potenza della cappa		Blocco bambini
	Aumento della potenza della cappa		Zona flessibile
	Piano cottura a induzione in pausa		

6.3 Istruzioni per l'uso

6.3.1 ON/OFF

- 1) Toccare "ON/OFF" e si sentirà un segnale acustico. La macchina è quindi in modalità standby. Se non si esegue alcuna operazione entro 30 secondi, la macchina si spegne automaticamente.
- 2) In modalità standby, l'indicatore visualizza "--".

6.3.2 Regolazione della potenza

Per regolare la potenza, far scorrere la barra di potenza "0.....B" della zona di cottura desiderata.

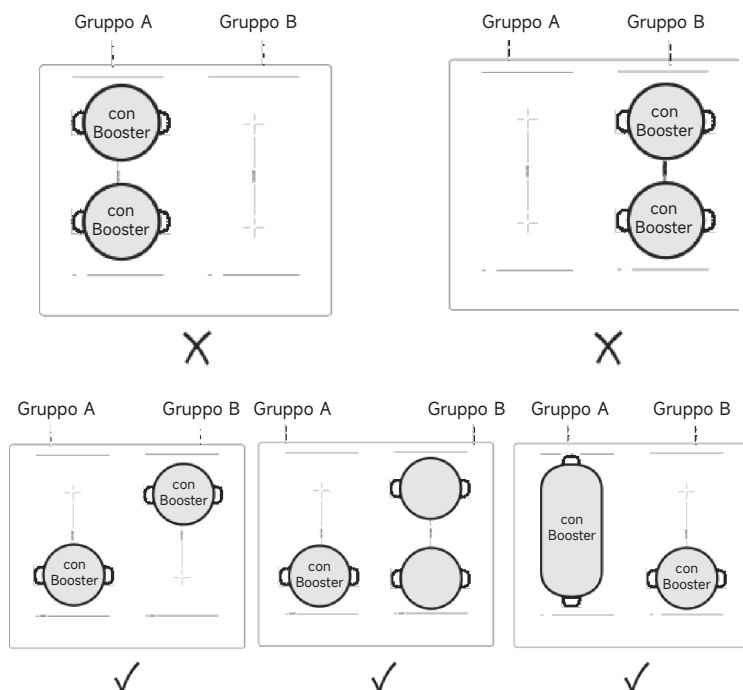
Il livello di potenza varia da P1 a B. Si tenga conto che la macchina funziona alla massima potenza per 5 minuti con la funzione Booster. Dopo 5 minuti, la potenza scende automaticamente al livello 9.



Limitazione di sicurezza della rete per la funzione Booster
Quasi tutte le zone cottura sono dotate di funzione Booster. Tuttavia, per motivi di distribuzione della potenza, il piano cottura a induzione è suddiviso in due gruppi. Per i gruppi A e B, vale quanto segue:

Non è possibile far funzionare entrambe le zone di un gruppo con il Booster attivato (vedere la Figura).

Se il Booster è attivato per entrambe le zone, queste vengono automaticamente impostate sul livello di potenza 9.



6.3.3 Regolazione automatica della potenza della cappa

Ogni volta che si accende la macchina, la funzione di collegamento della cappa si attiva automaticamente. Toccando "☐", la potenza della cappa verrà regolata automaticamente in base alla potenza del piano cottura a induzione. Il livello di potenza totale della cappa è 5. Di seguito sono riportati i dettagli della potenza della cappa e della potenza del piano cottura a induzione.

6. Funzionamento

Livello di potenza della cappa	Potenza del piano cottura a induzione
F1 (si spegne automaticamente dopo 30 secondi)	P0
F1	P1-P2
F2	P3-P4
F3	P5-P6
F4	P7-P8
F5	P9-Booster

Quando il piano cottura a induzione è in posizione P0, il motore della cappa si arresta con un ritardo di 30 secondi.

6.3.4 Funzione Booster della cappa

Toccare l'etichetta di regolazione della potenza " per passare dalla modalità automatica alla modalità Booster ". La potenza della cappa può raggiungere immediatamente il massimo.

6.3.5 Timer

Toccare "". Toccare "+", "0", "—" per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Il timer varia da 0 a 99 minuti. Allo scadere del tempo, la macchina torna in modalità standby e interrompe il riscaldamento. Il timer predefinito è 30 minuti.

[ATTENZIONE]

Prima di utilizzare il timer, scegliere sempre la zona di cottura desiderata! Se più di una zona di riscaldamento è impostata con un timer, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve, ad esempio, la zona 1 è impostata con il timer su 1 minuto, la zona 2 su 5 minuti, il timer visualizza "01".

6.3.6 Blocco bambini

Toccando "", la macchina entra in modalità di blocco. Tutti i pulsanti sono bloccati tranne "ON/OFF".

Questa funzione è progettata per prevenire l'uso accidentale. Toccare nuovamente il pulsante di blocco per 3 secondi per annullare la modalità di blocco.

6.3.7 Mettere in pausa il piano cottura a induzione

Durante la cottura, è possibile toccare " per interrompere temporaneamente la cottura. In questo caso, il display digitale continuerà a lampeggiare. Se non vengono eseguite ulteriori operazioni entro 5 minuti, la macchina si spegnerà automaticamente.

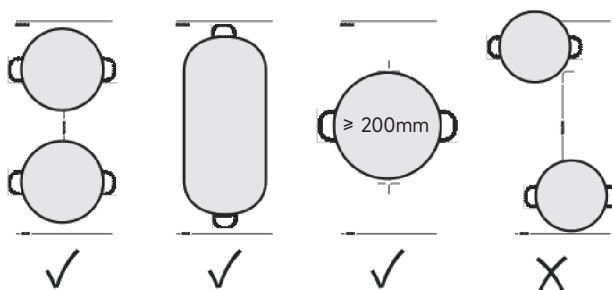
6.3.8 Zona flessibile

Selezionare prima la zona di cottura desiderata e toccare "5". A questo punto, le zone su un lato funzioneranno contemporaneamente. Il livello di potenza predefinito della zona flessibile è "P5". Il livello di potenza può essere regolato facendo scorrere la barra.

Toccare nuovamente "5" per annullare la funzione di cottura flessibile.

- **Nota importante:** durante il funzionamento della zona flessibile, le pentole devono essere posizionate al centro della zona, in modo che entrambe le zone di cottura siano coperte uniformemente.

Esempi di posizionamento corretto e errato delle pentole:



7. Istruzioni di protezione

7.1 Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura monitora la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se la temperatura interna è troppo alta, la macchina riduce la potenza o interrompe il riscaldamento per proteggere i componenti interni.

7.2 Avviso di calore residuo

Dopo un certo periodo di utilizzo del piano cottura a induzione, sulla superficie rimarrà del calore residuo. La macchina visualizzerà la lettera "H" per avvisare l'utente di non toccare la superficie prima che la macchina sia completamente raffreddata.

7.3 Linee guida per la cottura

Fare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente, con un grave rischio di incendio.

7.4 Impostazioni del calore

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo che si sta cucinando. Provare a sperimentare con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte alle vostre esigenze.

Impostazione del calore	Idoneo per
1-2	• Riscaldamento delicato di una piccola quantità di cibo; • Sciogliere cioccolato, burro, ecc.; • Cottura a fuoco lento;
3-4	• Riscaldare; • Sobbollire rapidamente;
5-6	• Pancake;
7-8	• Soffriggere; • Cuocere la pasta;
9-b	• Soffriggere; • Schiacciatura; • Far bollire una zuppa; • Far bollire l'acqua;

Tipo di sporco	Come pulire	Importante!
Ogni giorno, la superficie del vetro si sporca (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherati).	• Spegnerne il piano cottura a induzione. • Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!). • Pulire il vetro con un panno morbido. • Risciacquare abbondantemente e rimuovere tutti i residui di detergente. • Asciugare la superficie di cottura con un panno pulito o con un tovagliolo di carta.	• Assicurarsi che il piano cottura a induzione non sia caldo. • Le spugne abrasive, alcune spugne di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. • Verificare le specifiche del produttore per l'idoneità alle superfici in vetro. • Rimuovere sempre completamente i residui di pulizia, altrimenti la superficie di cottura potrebbe danneggiarsi.
Rovesciamenti, scioglimenti e fuoriuscite calde di zucchero sulla superficie del vetro.	Rimuoverli immediatamente con una spatola, un raschietto o un raschietto a lama di rasoio adatto ai piani cottura in vetroceramica. • Spegnerne il piano cottura a induzione. • Tenere il raschietto a un angolo di 30° rispetto al piano cottura a induzione e raschiare lo sporco su una parte fredda del piano cottura a induzione. • Rimuovere la zona sporca con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta. • Pulire, sciacquare e asciugare il vetro come descritto nella sezione "Sporco quotidiano".	• Fare attenzione a non scottarsi sulle zone di cottura calde. • Si tenga conto che le lame dei raschietti sono estremamente affilate e possono causare lesioni. Tenerle fuori dalla portata dei bambini. • Rimuovere questo tipo di sporco il prima possibile per evitare che si attacchi al vetro e lo danneggi.

8. Pulizia e manutenzione

Tipo di sporco	Come pulire	Importante!
Difetti sui controlli touch.	• Spegnerne il piano cottura a induzione. • Assorbire i liquidi con un panno morbido. • Pulire l'area di controllo touch con un panno pulito e umido o una spugna morbida. • Asciugare completamente la zona con un panno in tessuto o di carta.	• Se il pannello di controllo è sporco, il piano cottura a induzione potrebbe spegnersi. • Il pannello touch potrebbe non funzionare finché è presente del liquido. Assicurarsi di aver asciugato completamente la zona prima di riaccendere il piano cottura a induzione.

9. Visualizzazione dei guasti e ispezione del piano cottura a induzione

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano cottura a induzione.	Nessuna alimentazione elettrica presente	Assicurati che il piano cottura a induzione sia correttamente collegato alla rete elettrica e che sia integro.
		Controlla se c'è un'interruzione di corrente in casa o in zona.
		Se hai controllato e tutto funziona correttamente, ma il problema persiste, contatta un tecnico qualificato.
	Errore della scheda PCB.	Rivolgiti a un elettricista certificato.
I comandi touch non rispondono.	Il controllo è bloccato/il blocco tasti è stato attivato.	Sblocca il pannello di controllo. Vedi il capitolo sulla sicurezza.
I comandi touch sono difficili da usare.	C'è una leggera pellicola d'acqua sui comandi.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta.
	Quando tocchi i comandi, non usi la punta del dito.	Usa la punta del dito quando tocchi i comandi.
Alcuni tasti non funzionano./ Il display non funziona normalmente.	Errore scheda PCB/display.	Scollega il piano cottura a induzione dalla rete elettrica e ricollegalo dopo breve tempo. Se il problema persiste, contatta un elettricista certificato.
L'indicatore di alimentazione funziona, ma il processo di riscaldamento non si avvia.	Surriscaldamento del piano cottura a induzione	Assicurati che i percorsi di ventilazione non siano ostruiti e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Contatta un elettricista certificato.
	Errore tecnico.	

9. Visualizzazione dei guasti e ispezione del piano cottura a induzione

Problema	Possibile causa	Cosa fare
La pentola non è riscaldata e viene visualizzata l'icona "U".	La pentola non è adatta all'induzione o non viene rilevata.	Utilizza pentole adatte all'induzione, di dimensioni adatte alla zona di cottura desiderata e posizionarle correttamente. Consulta il capitolo sulle pentole.
L'operazione si interrompe improvvisamente e viene visualizzata l'icona "U".	La funzione di rilevamento automatico non è riuscita.	Rivolgiti a un elettricista certificato.
Il vetro è graffiato.	Vengono utilizzate pentole con bordi ruvidi.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio.
	Vengono utilizzati prodotti per la pulizia o pagliette abrasive non adatti.	Vedi il capitolo sulla pulizia.
Alcune padelle o pentole emettono rumori di crepitio o di schiocco.	Ciò potrebbe essere dovuto alla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è innocuo e normale.
Durante il funzionamento ad alta potenza si può udire un leggero ronzio.	Ciò può essere causato dalla tecnologia a induzione.	Ciò è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente riducendo il livello di potenza.
La ventola emette un forte rumore	Una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione impedisce il surriscaldamento dei componenti elettronici. Se necessario, continua a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Ciò è normale e necessario per un funzionamento corretto. Non scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica mentre la ventola è in funzione.

9. Visualizzazione dei guasti e ispezione del piano cottura a induzione

IT

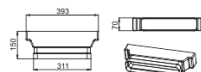
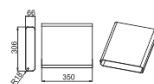
Problema	Possibile causa	Cosa fare
Rumore anomalo della ventola.	La ventola di raffreddamento è danneggiata.	Rivolgiti a un elettricista certificato.
Il piano cottura a induzione o la piastra si spengono improvvisamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore.	Significato del codice/errore tecnico: vedi la seguente tabella	Annota il codice di errore, scollega il piano cottura a induzione dalla rete elettrica e contatta un elettricista qualificato.

9. Visualizzazione dei guasti e ispezione del piano cottura a induzione

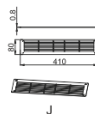
Codice di errore	Significato	Cosa fare
U	Non è stata identificata alcuna pentola adatta	Posiziona le pentole adatte al centro della zona di cottura corrispondente (vedi il capitolo sulle pentole).
E1	Tensione troppo bassa, 85 V (± 10 V)	Controlla l'alimentazione elettrica. Se è normale, riaccendi il piano cottura a induzione.
E2	Tensione troppo alta, 285 V (± 10 V)	
E3	Messaggio di errore del sensore del piano cottura a induzione / cortocircuito	Contatta il servizio clienti o un elettricista certificato.
E4	Messaggio di errore del sensore IGBT / cortocircuito	
E5	Surriscaldamento del piano cottura a induzione	Attendi che il piano cottura a induzione si raffreddi e poi riaccendilo.
E6	Surriscaldamento dell'IGBT	Attendi che il piano cottura a induzione si raffreddi e poi riaccendilo.
E7	Malfunzionamento del sensore del piano cottura a induzione	Contatta il servizio clienti o un rappresentante certificato.
Er	Errore di comunicazione tra display e scheda madre	
Et	Protezione da traboccamento	Rimuovi i liquidi versati e riaccendi il piano cottura a induzione.



Technical drawings of the 1000 Series 1/2" component. The drawings show a side view with dimensions 182.2 (width) and 124.5 (height), a front view with dimensions 227 (width) and 149.2 (height), and a perspective view.



I+K

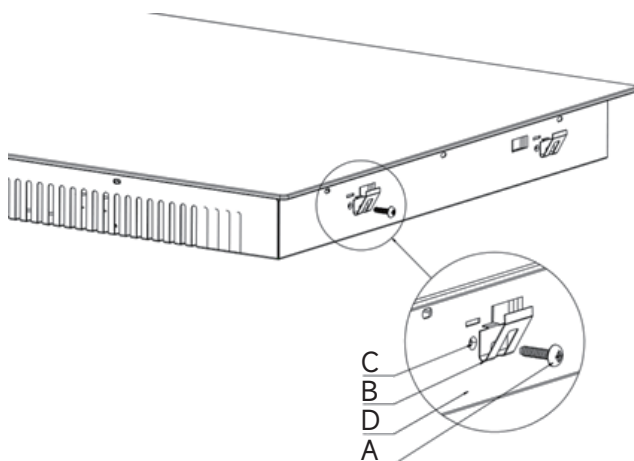


18

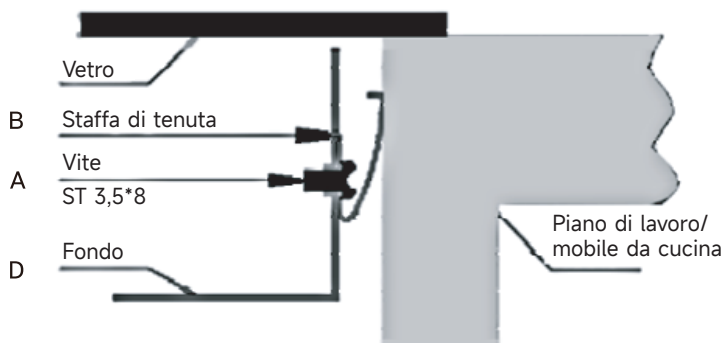
10. Installazione

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura. Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedere la figura) dopo l'installazione.

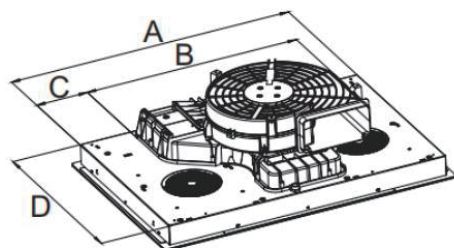
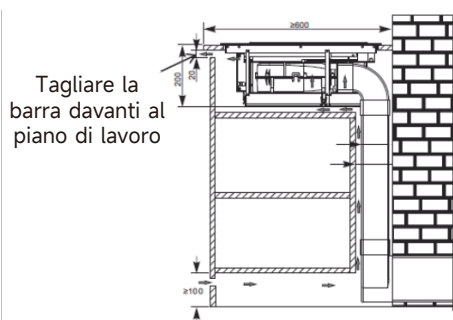


A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Base



10. Installazione

IT



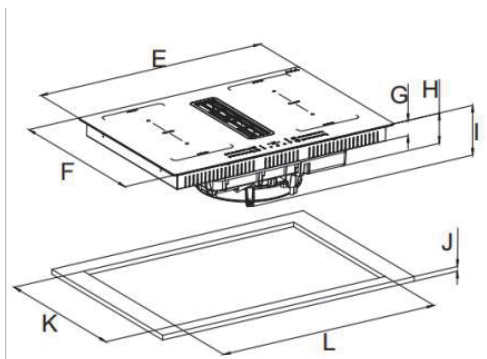
Dimensioni:

Larghezza: A 730 mm

B 455 mm

C 132 mm

Profondità: D 490 mm



Dimensioni:

Larghezza: E 770 mm

Profondità: F 520 mm

Altezza: G 56 mm

H 110 mm

I 206 mm

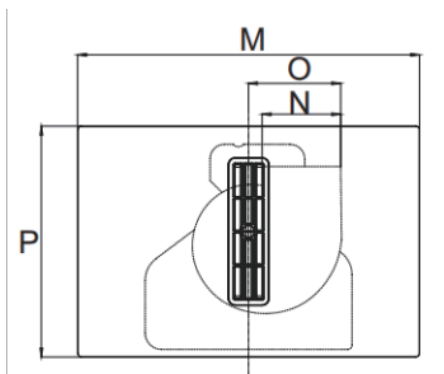
Incasso:

Larghezza: K 750 mm

J 500 mm

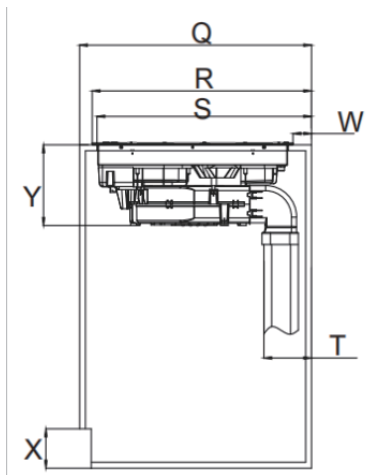
L ≥10mm

10. Installazione



Dimensioni:

Larghezza: M 770 mm
 N 177 mm
 O 207,5 mm
 Profondità: P 520 mm



Dimensioni:

Profondità: Q $600+X$ mm
 F $560+X$ mm
 G $550+X$ mm
 T 105 mm
 W $45+X$ mm

Altezza: X 100 mm
 Y 205 mm

Nota:

“X” significa modificare le dimensioni di incasso in base alle dimensioni effettive del mobile.

Quando si utilizza la cappa da cucina, è necessario garantire un'adeguata ventilazione della stanza. Se la pulizia non viene eseguita secondo le istruzioni, sussiste il rischio di incendio.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde se utilizzate con apparecchi di cottura. L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di un apparecchio.

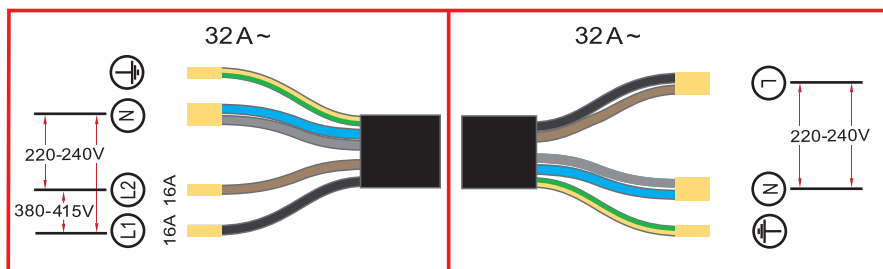
Distanza minima tra la superficie di appoggio delle pentole sul piano cottura a induzione e la parte più bassa della cappa da cucina. Quando questo dispositivo è posizionato sopra un forno o un altro elettrodomestico, tale distanza deve essere di almeno 65 cm.

La distanza di 65 cm può essere ridotta per le parti non combustibili della cappa da cucina o per le parti funzionanti a bassissima tensione di sicurezza, a condizione che tali parti non diano accesso a parti sotto tensione in caso di deformazione. Devono essere rispettate le normative relative allo scarico dell'aria.

ATTENZIONE: Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato con fornelli a gas.

Suggerimenti per l'installazione

- Collegamento del piano cottura a induzione alla rete elettrica
- Assicurarsi che i dati sulla targhetta (V) corrispondano alla tensione di alimentazione elettrica.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da un elettricista qualificato secondo la norma vigente oppure con un interruttore unipolare, come descritto di seguito:



10. Installazione

- Il collegamento elettrico deve essere eseguito correttamente e in conformità alle norme di sicurezza vigenti.
- Per collegare il piano cottura a induzione alla rete elettrica principale, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendio.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo di alimentazione elettrica non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75°C.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questa operazione deve essere eseguita da un elettricista qualificato con gli strumenti adatti.



Dopo l'installazione, il cavo di collegamento e la parte inferiore del piano cottura a induzione non devono più essere accessibili.



Scansionare il codice QR

♦ **Per visualizzare il Manuale d'Uso Digitale**

Produttore: Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Indirizzo: Room 552, Unit 5010, No.282 Dongping Street, Suzhou Industrial Park, Suzhou Area, China (Jiangsu) Pilot Free Trade Zone

Sito web ufficiale: global.dreametech.com

Versione n.: 250912A1