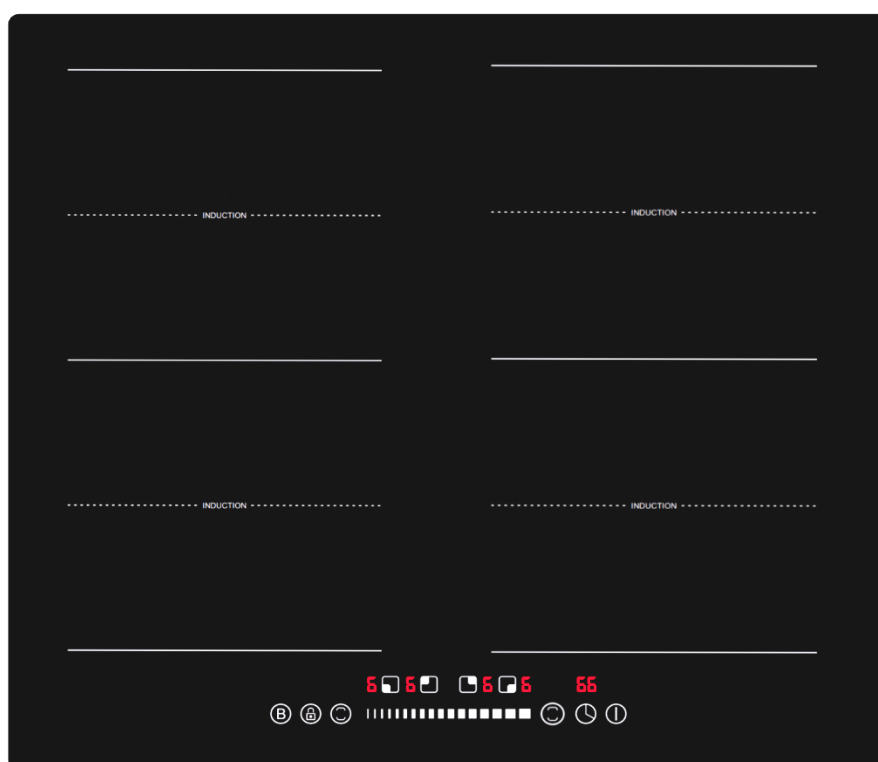


AREBOS

Piano cottura a induzione 4 piastre

AR-HE-IDFR



Si prega di seguire tutte le misure di sicurezza in questo manuale utente per garantire un uso sicuro.



Grazie per aver fiducia in AREBOS.

Elenco dei contenuti

1. Istruzioni di sicurezza.....	3
1.1 Introduzione	3
1.2 Spiegazione dei simboli	3
1.3 Istruzioni generali di sicurezza	4
2. Installazione del dispositivo	5
3. Messa in servizio del dispositivo	6
4. Dati tecnici	7
5. Prima dell'uso.....	7
6. Layout del pannello di controllo	8
6.1 Accensione/spengimento del piano cottura	8
6.2 Timer.....	9
6.3 Blocco bambini	10
6.4 Spengimento automatico	10
6.5 Risparmio energetico	11
6.6 Uso della funzione Boost.....	11
6.7 La funzione Flex Zone	12
7. Impostazioni di calore.....	13
8. Pulitura	13
9. Risoluzione dei problemi	14
10. Smaltimento rispettoso dell'ambiente	17
10.1 Smaltimento e confezionamento	17
10.2 Smaltimento di vecchie attrezzature	17
Dichiarazione di conformità UE	18

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. Se si consegna il prodotto a terzi, devono essere consegnate anche queste istruzioni per l'uso. Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro. I disegni in questo manuale potrebbero non corrispondere agli oggetti fisici. Si prega di fare riferimento agli oggetti fisici.

1. Istruzioni di sicurezza

1.1 Introduzione

- - Grazie per aver acquistato questo piano cottura a induzione. Questo manuale di istruzioni ha lo scopo di familiarizzare con l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Per installare l'apparecchio in modo sicuro e corretto, leggere il manuale di istruzioni prima di iniziare.
- Controllare l'apparecchio per eventuali danni da trasporto. Segnalare immediatamente eventuali danni al trasportino con cui è stato consegnato il piano cottura a induzione.

1.2 Spiegazione dei simboli



Sulla base di una marcatura CE si può riconoscere che un prodotto è conforme alle disposizioni legali delle norme legali europee e può quindi essere commercializzato all'interno della Comunità Europea.



Questo prodotto è stato testato e certificato da TÜV Rheinland. Il simbolo "GS" è sinonimo di sicurezza testata. I prodotti contrassegnati con questo simbolo corrispondono ai requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).



Questo prodotto **non deve** essere smaltito con i rifiuti domestici!



Avvertimento! Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle precauzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.



Attenzione! Assicurati che il prodotto sia collegato a terra!



Avvertimento! Superficie



Avviso di tensione elettrica!

1.3 Istruzioni generali di sicurezza

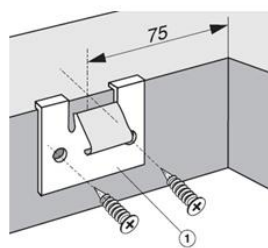
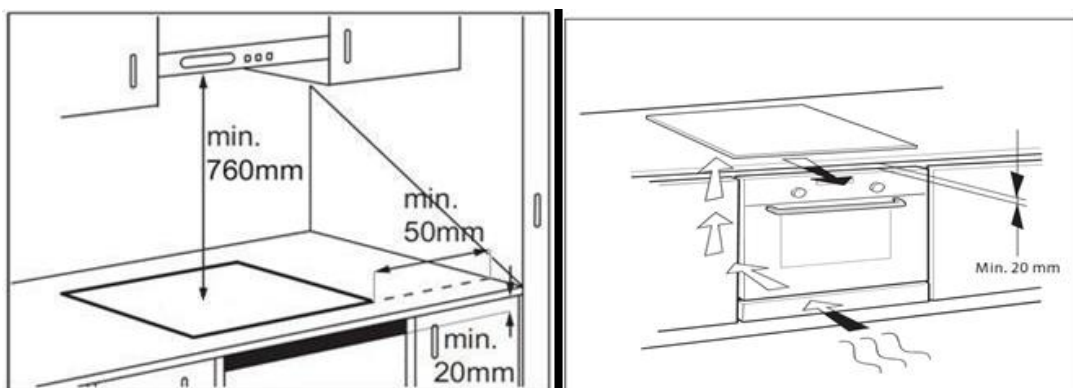
- La tua sicurezza è molto importante per noi. Pertanto, assicurarsi di leggere il manuale di istruzioni prima di installare e utilizzare il piano cottura a induzione. Se non si è sicuri delle informazioni contenute in questo manuale, contattare il rivenditore da cui è stato acquistato l'apparecchio.
- **⚠ATTENZIONE:** Leggere tutte le istruzioni di sicurezza e utilizzo. La mancata osservanza delle istruzioni e delle istruzioni di sicurezza può causare scosse elettriche, incendi e / o lesioni gravi. Conservare tutte le istruzioni di sicurezza e di utilizzo per riferimento futuro. NON utilizzare il piano cottura a induzione se non si sono ancora lette le istruzioni per l'uso.
- Assicurarsi di aver letto attentamente il manuale di istruzioni e di averne compreso il contenuto prima di iniziare l'installazione.
- Le istruzioni sono nell'interesse della tua sicurezza.
- Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti messaggi di sicurezza da leggere e osservare sempre.
- Tutti i messaggi rilevanti per la sicurezza specificano il rischio potenziale a cui si riferiscono e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche dovuti a un uso scorretto dell'apparecchio. Assicurati di rispettare quanto segue.
- L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione.
- L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, nel rispetto delle istruzioni del costruttore e delle normative locali di sicurezza vigenti. Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio, montato nell'armadio, all'alimentazione.
- Affinché l'installazione sia conforme alle attuali normative di sicurezza, è necessario un interruttore omnipolare con uno spazio di contatto minimo di 3 mm.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Le parti elettriche non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico per la cottura dei cibi. Non è consentito alcun altro uso (ad es. ambienti riscaldati). Il Produttore declina ogni responsabilità per l'uso improprio o l'impostazione errata dei comandi.
- **Avvertimento!** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Bisogna fare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e sorvegliati per assicurarsi che non giochino con esso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio durante e dopo l'uso. Non lasciare che l'apparecchio entri in contatto con indumenti o altri materiali infiammabili fino a quando tutti i componenti non si sono sufficientemente raffreddati.
- Non collocare materiali infiammabili sopra o vicino all'apparecchio.
- Oli e grassi surriscaldati prendono fuoco facilmente. Prestare attenzione quando si cucinano

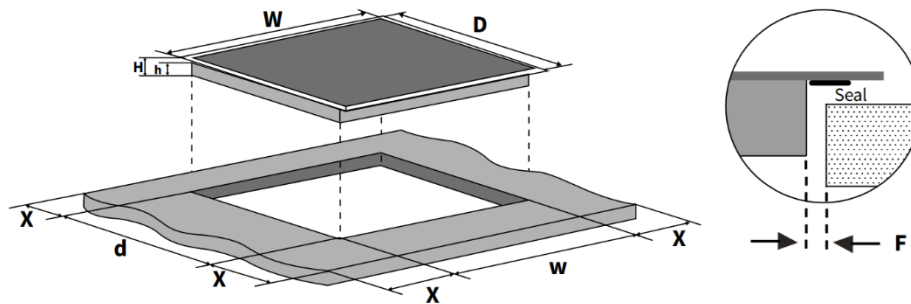
prodotti alimentari ricchi di grassi e olio.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Un interruttore dell'aria o un interruttore automatico (non fornito) deve essere installato nel vano sotto l'apparecchio.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di una scossa elettrica.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **Avvertimento!** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare mai di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **Avvertimento!** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura poiché possono surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura con il suo controllo e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- **Cautela!** La superficie rimane calda dopo l'uso! Non toccare la piastra superiore subito dopo aver rimosso la pentola o la padella, poiché la piastra superiore sarà ancora molto calda.

2. Installazione del dispositivo

- Dopo aver disimballato il prodotto, verificare eventuali danni durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il servizio clienti.
- Per le dimensioni integrate e le istruzioni di installazione, vedere nelle figure seguenti:





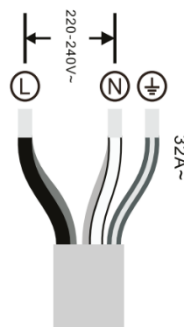
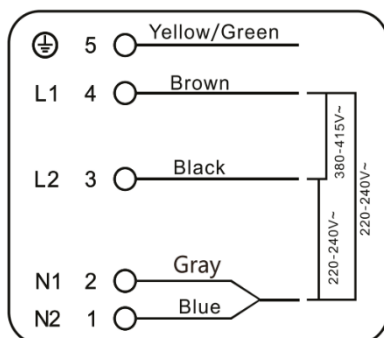
W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	565	495	min.50	3

- La distanza tra la parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore deve rispettare le dimensioni indicate nella figura (min. 50 mm).
- Al fine di garantire il corretto funzionamento del prodotto, non ostruire lo spazio minimo richiesto (min. 20 mm) sul piano di lavoro per il flusso d'aria in uscita.
- Se è installato un forno sottopiano, assicurarsi che il forno sia dotato di un sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano cottura sopra una lavastoviglie o una lavatrice, in modo che i circuiti elettronici non entrino in contatto con vapore o umidità che potrebbero danneggiarli.

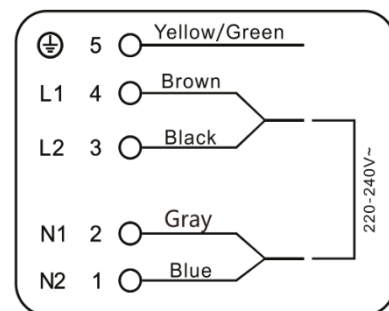
3. Messa in servizio del dispositivo

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato che conosca le normative vigenti in materia di sicurezza e installazione.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per lesioni a persone o animali e per danni alle cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme previste nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro.
- Assicurarsi che la tensione specificata sull'etichetta nominale situata nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa.
- Solo un elettricista qualificato può sostituire un cavo danneggiato.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.

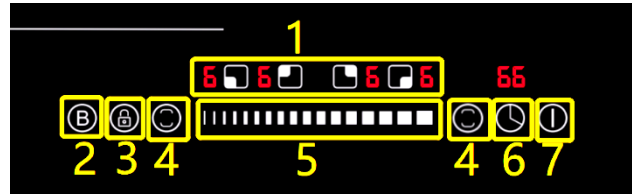
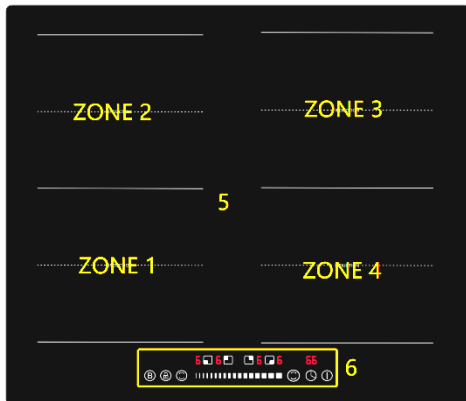
Installation (380V) rare



Installation (220V) common



- **Attenzione!** Per evitare di danneggiare in modo permanente il piano in vetroceramica, non utilizzare:
 - Pentole con fondo non perfettamente piatto.
 - Pentole in metallo con fondo smaltato.



- | | |
|---|--|
| 1. Fornello a induzione max. 2000/2400W riscaldamento | 1. Controllo della selezione della zona di |
| 2. Piano cottura a induzione max. 1600/2000W | 2. Funzione Boost |
| 3. Fornello a induzione max. 2000/2400W | 3. Controllo del blocco |
| 4. Piano cottura a induzione max. 1600/2000W | 4. Zona flessibile |
| 5. Piastra in vetro | 5. Controllo del cursore |
| 6. Pannello di controllo | 6. Timer |
| | 7. Pulsante di accensione / spegnimento |

4. Dati tecnici

Modello	AR-HE-IKF60
Dimensioni del prodotto	590 x 520 x 58 millimetri
Dimensioni di installazione	560 x 490 x 52 millimetri
Voltaggio	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza massima	72000 W
In basso a sinistra (ZONA 1)	Spinta da 2000 W a 2400 W
In alto a sinistra (ZONA 2)	Spinta da 1600 W a 2000 W
In alto a destra (ZONA 3)In basso a destra (ZONA 4)	Spinta da 2000 W a 2400 W Spinta da 1600 W a 2000 W

5. Prima dell'uso

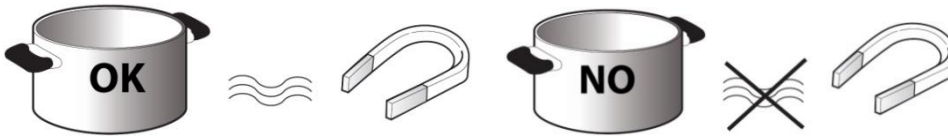
- **Importante:** le zone di cottura non si accendono se le pentole non sono della giusta dimensione. Utilizzare solo vasi recanti il simbolo "INDUZIONE" (figura sotto) o vasi smaltati.

- Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata prima di accendere il piano cottura.



Pentole e padelle esistenti

- Utilizzare un magnete per verificare che il fondo delle pentole sia adatto per il piano cottura a induzione.
- Assicurati che le pentole abbiano una parte inferiore piatta, altrimenti graffieranno il piano cottura.




- Il diametro del fondo delle pentole deve essere di almeno 10 cm.
(Se le basi delle pentole non sono rilevabili magneticamente, non sono adatte)

6. Layout del pannello di controllo



6.1 Accensione/spengimento del piano cottura

- Per iniziare a cucinare: premere il pulsante , il piano cottura visualizzerà "-" per entrambi i fuochi.

Questo "-" scomparirà se non ci sono ulteriori operazioni entro 30 secondi.

- Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore 0 fino al tasto lampeggerà.
- Impostare il livello di potenza seguendo l'operazione toccando il cursore.



Passando da "1": livello minimo, a "9": livello massimo.

- Per terminare la cottura, toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento, che si desidera spegnere.
- Spegnere la zona di cottura toccando il cursore per 2 secondi e scorrendo verso il basso fino a "-".



- Spegnere l'intero piano cottura toccando il controllo "ON/OFF"
- Se il piano cottura è stato utilizzato, l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a quando le zone di cottura non si sono raffreddate.



6.2 Timer

- È possibile impostarlo per disattivare una zona di cottura dopo che il tempo impostato è scaduto.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

6.2.1 Impostazione del timer con spegnimento automatico di un'altra zona di cottura

- Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento 



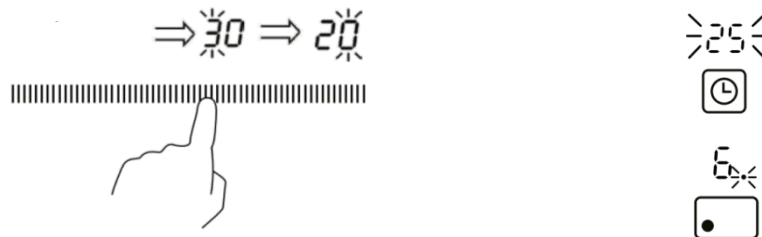
- Toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostra "30" min.



- Imposta l'ora toccando il controllo del cursore .

Finché la cifra di dieci lampeggia, puoi regolarla usando il cursore. Dopo 3 secondi senza ulteriori input, l'impostazione viene accettata e la cifra inizia a lampeggiare.

Regolalo anche con il cursore.



(Quando l'ora è impostata, inizierà immediatamente il conto alla rovescia, il display mostrerà il tempo rimanente)

- Suggerimento: se il tempo di impostazione supera i 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti.

Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccando il "Timer", il timer viene annullato e il "--" verrà visualizzato nella visualizzazione dei minuti.



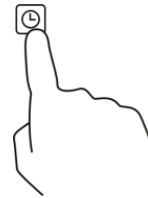
- Per contrassegnare la zona selezionata, si illumina un punto accanto al display di alimentazione corrispondente.

- Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente viene automaticamente disattivata.

6.2.2 Annullamento e modifica dell'impostazione dell'ora:

- Per annullare l'impostazione dell'ora, premere nuovamente il tasto timer. La visualizzazione del tempo rimanente e il punto rosso scompaiono e il timer viene annullato.

- Se si desidera modificare l'ora di impostazione, è necessario annullare l'impostazione e ricominciare con il primo passaggio dell'impostazione.



6.2.3 Impostare il timer per spegnere più zone di cottura


- Se più di una zona di riscaldamento utilizza questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso.


(Ad esempio, tempo di impostazione Zona 1# di 3 minuti, tempo di impostazione Zona 2# di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra "3".)

Alla scadenza del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente verrà disattivata automaticamente.

6.3 Blocco bambini

- Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano cottura a induzione è dotato di un dispositivo di interblocco.

- Per bloccare: toccare  pulsante.

- Per sbloccare: tenere premuto  pulsante per 3 secondi e il piano di cottura tornerà al normale funzionamento.


6.4 Spegnimento automatico

- Il piano cottura si spegne automaticamente quando non è stato impostato il tempo di cottura, si è dimenticato di spegnere il piano cottura e non si è azionato affatto. La relazione tra il livello di potenza e il tempo di spegnimento predefinito è mostrata nella figura seguente.


Livello di potenza	Ore
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

(a seconda del livello di potenza scelto)

Indicatore di calore residuo

- Il piano cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Questi indicatori avvisano l'utente quando le zone di cottura sono ancora calde.
- Se il display mostra  zona di cottura è ancora calda. Se l'indicatore di calore residuo di una determinata zona di cottura è acceso, tale zona può essere utilizzata, ad esempio, per mantenere caldo un piatto o per sciogliere il burro. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

Indicatore di pentola errato o mancante – Codice di errore ""

- Se si utilizza una pentola non adatta, non posizionata correttamente o non delle dimensioni corrette per il piano cottura a induzione, sul display verrà visualizzato il simbolo " ""

6.5 Risparmio energetico


- Per risultati ottimali, è consigliato:
 - Utilizzare pentole e padelle con larghezza inferiore uguale a quella della zona di cottura.
 - Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto.
 - Quando possibile, tenere i coperchi delle pentole durante la cottura.
 - Utilizzare una pentola a pressione per risparmiare ancora più energia e tempo.
 - Posizionare la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata sul piano cottura.

6.6 Uso della funzione Boost

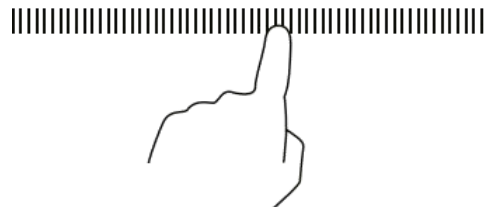
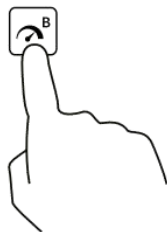
Con la funzione booster è possibile massimizzare la potenza di una zona di cottura per 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e veloce.

Attivazione della funzione booster

- Premere il controllo di selezione della zona di cottura per la quale si desidera attivare il booster.

- Premere il  , la potenza della zona di cottura è massimizzata; Il display di potenza corrispondente mostrerà "b".

- **Dopo 5 minuti il booster si arresta automaticamente e la zona di cottura torna al livello di potenza 9.**



Annullamento della funzione booster

- Premere il tasto di selezione della zona di cottura, per la quale si desidera disattivare il booster.

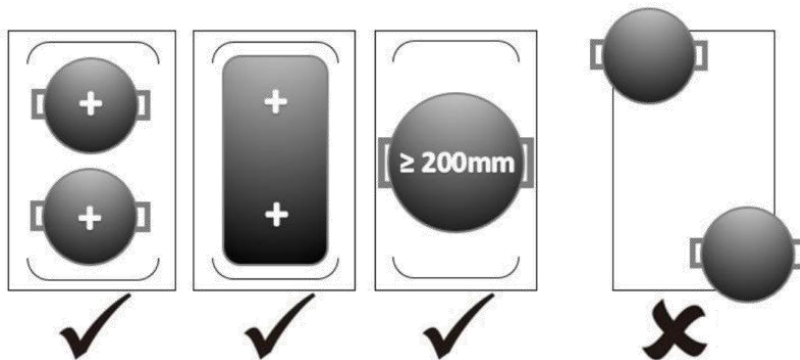
Per arrestare il booster e tornare al livello di potenza precedentemente impostato (o al livello 5 se il booster è stato attivato al livello di potenza 0), premere il tasto booster.

- Per arrestare il booster e impostare qualsiasi livello di potenza, utilizzare il cursore.
- Per spegnere completamente la zona di cottura, toccare l'estremità sinistra della barra di scorrimento per almeno 2 secondi.
Anche il booster si fermerà allora.

6.7 La funzione Flex Zone

- Questa zona può essere utilizzata come una singola zona o come due zone diverse, in base alle esigenze di cottura in qualsiasi momento.
- L'area flessibile è composta da due indicatori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora come una singola zona, una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile. Mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui le pentole sono state originariamente posizionate e la parte che non è coperta da pentole non si riscalderà.
- Importante: Assicurati di posizionare le pentole centrate sulla singola zona di cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate assicuratevi di posizionare le padelle centrate sulla zona cottura coprendo entrambe le trasversali.

Esempi di posizionamenti di vasi buoni e cattivi:



- **Come zona grande:**

I) Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere il pulsante dedicato.

II) L'impostazione di alimentazione funziona come qualsiasi altra area normale.

- **Come due zone indipendenti:**

Per utilizzare l'area flessibile come due zone diverse con impostazioni di alimentazione diverse, premere nuovamente il tasto dedicato e le zone torneranno alle vecchie impostazioni.

7. Impostazioni di calore

Le impostazioni riportate di seguito sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità che stai cucinando. Sperimenta con il fornello a induzione per trovare le impostazioni più adatte a te.

Impostazione del calore	Suitabit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente • Delicato sobbollire • riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento • sobbollire rapidamente
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Frittelle
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • soffritto • Cucinare la pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • saltare in padella • Bruciante • Portare la zuppa a ebollizione • acqua bollente

8. Pulitura

Tipo di inquinamento	Cosa posso fare?	Importante!
Sporco quotidiano sulla superficie del vetro (impronte digitali, tracce, macchie non granulosa da cibi troppo cotti o liquidi)	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne il piano cottura. • Metti un po 'di detergente in vetroceramica sul tiepido (non caldo!) Vetro. • Pulire il barattolo con un panno morbido. • Risciacquare abbondantemente e rimuovere tutti i residui di pulizia. <p>Asciugare la superficie di cottura con un tovagliolo di carta o tessuto pulito.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il piano cottura non sia caldo. • Pagliette, alcune spugne di nylon, detergenti abrasivi o detergenti aggressivi graffiano il vetro. <p>Controllare le specifiche del produttore per l'idoneità per le superfici in vetro.</p> <p>Rimuovere sempre completamente i residui di pulizia. In caso contrario, la superficie di cottura potrebbe essere danneggiata.</p>
Macchie troppo cotte,	Rimuoverli	<ul style="list-style-type: none"> • Fai attenzione a non


<p>sciolte, bruciate o zuccherine sulla superficie del vetro.</p>	<p>immediatamente con una spatola, una spatola o un raschietto per piani cottura in vetroceramica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spegnere il piano cottura. • Tenere il raschietto con un angolo di 30° rispetto al piano cottura e raschiare lo sporco su un punto fresco sul campo. (Se necessario, schiacciare accuratamente qualsiasi incrostazione che si è indurita in precedenza). • Rimuovere lo sporco con un asciugamano per piatti o un tovagliolo di carta. Pulisci, sciacqua e asciuga il vetro come faresti sotto " sporco quotidiano". 	<p>bruciarti sulle luci di cottura riscaldate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si noti che le lame dei raschietti sono estremamente affilate e possono causare lesioni . Tenerli fuori dalla portata dei bambini. <p>Rimuovere questo tipo di sporco il prima possibile per evitare che si depositi e danneggi il vetro .</p>
<p>Troppo cotto sul pannello di controllo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere il piano cottura. • Assorbire i liquidi con un panno morbido. • Pulire l'area di controllo touch con un panno acido e umido o una spugna morbida. <p>Asciugare completamente la superficie con un tovagliolo di tessuto o di carta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se il pannello di controllo è sporco, il piano cottura potrebbe spegnersi. Il campo tattile potrebbe non funzionare finché c'è del liquido su di esso. Assicurati di aver asciugato completamente l'area prima di riaccendere il piano cottura.

9. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
<p>Il piano cottura può essere Non accendere.</p>	<p>Nessuna alimentazione</p>	<p>Assicurarsi che il piano cottura sia collegato correttamente a un alimentatore intatto.</p>
		<p>Controlla se è nel tuo appartamento o ambiente c'è un'interruzione di corrente.</p>
<p>I controlli touch non risponde.</p>	<p>Il pannello di controllo è bloccato.</p>	<p>Sblocca il pannello di controllo. Vedere il capitolo Sicurezza.</p>
<p>I controlli touch sono difficili da usare.</p>	<p>C'è un piccolo film d'acqua sul pannello di controllo.</p>	<p>Assicurati che il pannello di controllo sia pulito e asciutto.</p>
	<p>Si opera con la punta del</p>	<p>Usa le palle delle dita per</p>

	dito	operare.
Le pentole saranno non riscaldato e il Simbolo viene visualizzato.	Le pentole non sono adatte all'induzione o non sono riconosciute come tali .	Utilizzare pentole a induzione in una dimensione adatta alla zona di cottura desiderata e posizionarle correttamente. Vedi capitolo sulle pentole.
Il riscaldamento richiede Insolitamente lungo.	Vengono utilizzate pentole inadatte.	Utilizzare pentole con un'alta percentuale di particelle magnetiche (vedi capitolo sulle pentole).
	Fluttuazioni nella rete elettrica	Anche fluttuazioni di 10 volt nella rete elettrica possono portare a un tempo di cottura molto più lungo.
Gli interruttori del piano cottura Inaspettatamente.	La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata .	Assicurarsi che i percorsi di ventilazione non siano bloccati e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata .
		Assicurarsi che le pentole non sporgano sopra la marcatura delle zone di cottura nella direzione del pannello di controllo per evitare il suo surriscaldamento.
Il piano cottura si spegne o si accende inaspettatamente .	Il pannello di controllo è stato toccato in modo incontrollabile	Fare attenzione a non posizionare nulla sul pannello di controllo e a non trascinare o scorrere nulla su di esso. Se necessario, riaccendere il piano cottura e utilizzarlo come descritto.
Graffi sul Superficie in vetro	L'abrasione del metallo o altro sporco possono apparire come graffi.	La vetroceramica è più resistente all'abrasione rispetto all'acciaio. Le tracce di abrasione causate da questo non costituiscono danni e possono essere rimosse con un detergente appropriato.
	Vengono utilizzate pentole inadatte.	Utilizzare pentole con un fondo pulito, uniforme e liscio (vedere il capitolo sulle pentole).
	Detergente inadatto, o -Gli utensili sono usato.	Utilizzare solo detersivi e utensili adatti alle superfici in vetro.
Alcune padelle o pentole emettono un suono scoppiettante o scoppiettante.	Questo può essere fatto attraverso la composizione delle tue pentole .	Gli strati metallici delle stoviglie vibrano a vari livelli quando riscaldati. Questo è sicuro e normale.
Quando si opera ad alta potenza,	Questo può essere causato	Questo è normale, ma il rumore

si sente un leggero ronzio.	dalla tecnica di induzione .	dovrebbe essere ridotto o completamente eliminato abbassando il livello di potenza.
Rumore della ventola	Una ventola di raffreddamento integrata impedisce il surriscaldamento dell'elettronica. Se necessario, questo continua a funzionare anche dopo che il piano di cottura è stato spento.	Questo è normale e necessario per un funzionamento privo di errori. Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione. Per evitare disturbi funzionali, assicurarsi che la temperatura ambiente sia appropriata e che vi sia una buona ventilazione.
Malfunzionamento / visualizzazione di un codice di errore	Fluttuazioni nella rete elettrica	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione per circa 20 minuti (spegnere il fusibile), quindi riaccenderlo.
	Malfunzionamento tecnico / significato del codice vedere la seguente tabella	Annotare il codice di errore, scollegare il piano cottura dall'alimentazione e contattare un elettricista certificato.

Codice di errore	Possibile causa	Rimedio
	Non sono state rilevate pentole adatte	Posizionare le pentole adatte al centro della zona di cottura appropriata (vedere il capitolo sulle pentole)
E1	La tensione è troppo bassa (meno di 85 V)	Controllare l'alimentazione. Se questo è normale, riaccendere il piano cottura.
E2	La tensione è troppo alta (superiore a 285 V)	Controllare l'alimentazione. Se questo è normale, riaccendi il piano cottura
E3	Messaggio di errore dal cuoco- <u>senore di superficie / cortocircuito</u>	Contatta il servizio clienti o un elettricista certificato.
E4	Messaggio di errore / cortocircuito del sensore IGBT	Contatta il servizio clienti o un elettricista certificato.
E5	Surriscaldamento del piano cottura	Attendere che il piano di cottura si raffreddi e poi riaccenderlo.
E6	Surriscaldamento IGBT	Attendere che il piano di cottura si raffreddi e poi riaccenderlo.

10. Smaltimento rispettoso dell'ambiente

10.1 Smaltimento e confezionamento

- - L'imballaggio della vostra unità è costituito da materiali necessari per garantire una protezione efficace durante il trasporto. Questi materiali sono completamente riciclabili e quindi riducono l'impatto ambientale. Smaltire l'imballaggio in un cestino per materiali riciclabili.

10.2 Smaltimento di vecchie attrezzature

- - I vecchi apparecchi devono essere smaltiti in conformità con le linee guida e le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Rivolgetevi all'amministrazione locale per l'indirizzo del centro di riciclaggio più vicino e consegna lì il tuo apparecchio.



Il simbolo della pattumiera barrata su un'apparecchiatura elettrica o elettronica di scarto indica che non deve essere smaltita con i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. I punti di raccolta dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche sono disponibili gratuitamente nella tua zona. Puoi ottenere gli indirizzi dalla tua città o dal governo locale. Puoi trovare informazioni sulle altre opzioni di reso create da noi sul nostro sito web www.arebos.de.

La raccolta differenziata dei Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche ha lo scopo di consentire il riutilizzo, il riciclaggio o altre forme di recupero dei Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e di evitare le conseguenze negative dello smaltimento sull'ambiente e sulla salute umana.

Il nostro numero di servizio clienti: Tel. +44 (0) 208 068 5604

Fax: +49 (0) 931 4523 2799 / E-Mail: info@arebos.de

Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

Dichiarazione di conformità UE

Noi, il

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Germania

Con la presente dichiariamo che i dispositivi descritti di seguito sono conformi ai pertinenti e fondamentali requisiti di sicurezza e salute delle direttive UE grazie alla loro progettazione e costruzione, nonché alle versioni da noi commercializzate.

Nome del prodotto: AREBOS Piano cottura a induzione 4 piastre elettriche e zona flessibile

Numero articolo: 4252023117524

Numero di modello: AR-HE-IDFR

Se il dispositivo viene modificato senza il nostro consenso, questa dichiarazione di conformità perde la sua validità.

Direttive

Questo dispositivo è conforme alle seguenti direttive UE/CE:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

Data/firma Produttore/Località:

Würzburg, 18.09.2023



Firma:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Amministratore delegato

Rappresentante di questo manuale d'uso/dati tecnici:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Amministratore delegato

Indirizzo dell'ufficio:

Canbolat Vertriebs GmbH

Via Gneisenaue 10-11

97074 Brezburg (Würzburg)

Puoi trovare l'indirizzo di ritorno nell'impronta: <https://www.arebos.de/impressum/>

Partito IVA: DE 263752326

Il tribunale di iscrizione nel registro di commercio è Würzburg, HRB 10082

RAEE-Reg.-Nr. DE 61617071