



**RT350PRO - TT350 - TT500
TT350W - TT500W - DT700**

**Manuale di installazione, uso e manutenzione
Installation, operating and service instructions
Manuel d'installation, utilisation et entretien
Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung**



AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250 - 47824 Poggio Torriana (RN) Italy

IT

1. Informazioni riguardanti il manuale di installazione, uso e manutenzione.	4
1.1 Responsabilità del produttore	4
1.2 Garanzia	5
1.3 Controllo dell'apparecchiatura.....	5
2. Informazioni generali e caratteristiche.....	5
2.1 Destinazione d'uso	5
2.2 Uso improprio	5
2.3 Dati tecnici.....	6
2.4 Parti dell'apparecchiatura	6
2.5 Utensili ed accessori inclusi	6
2.6 Protezioni presenti sull'apparecchiatura.....	6
3. Istruzioni per la sicurezza	6
3.1 Rumorosità e vibrazioni.....	9
3.2 Rischi residui	9
4. Note ambientali	9
4.1 Imballaggio	9
4.2 Immagazzinamento.....	9
4.3 Smaltimento	10
5. Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura	10
5.1 Collegamento elettrico (spina-presa)	10
5.2 Movimentazione e posizionamento	11
5.3 Utilizzo.....	11
5.4 Azionamento	12
6. Pulizia e manutenzione	13
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	13
6.2 Pulizia	14
6.3 Manutenzione	14
6.4 Se l'apparecchiatura non dovesse venire usata per un lungo periodo.....	14
7. Possibili guasti e soluzioni	15
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	60
9. Dati tecnici - Technical information - Characteriques techniques - Technische Daten ...	61

10. Pentole e stoviglie utilizzabili per cottura ad induzione - Induction cooking usable pans/pots - Poêles de cuisson appropriés pour cuisson à induction - Geeignete Kochgeschirr zur Induktion	62
11. Schemi elettrici - Electrical diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	63
12. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatées - Explosionzeichnungen.....	65

I dati tecnici e le foto riportati nel presente manuale sono indicativi. Le caratteristiche tecniche ed estetiche possono variare anche senza preavviso.

È vietata la riproduzione totale o parziale di testi e/o immagini del presente manuale senza un preventivo consenso scritto di Amitek Srl. È ammessa la sola stampa per consultazione e per reintegrare il libretto originale in caso di smarrimento o danneggiamento.

1. Informazioni riguardanti il manuale di installazione, uso e manutenzione.

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante d'informazioni e consigli. Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute.

Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.



ATTENZIONE! Superficie Calda!

Questo simbolo informa del pericolo di ustioni in caso venga toccata la superficie calda del piano di cottura senza le dovute protezioni.



DIVIETO! È vietato rimuovere/disattivare/modificare i dispositivi di sicurezza!

Questo simbolo informa del divieto di rimuovere/disattivare o modificare i dispositivi di sicurezza. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee anche gravi dovute alla presenza di corrente elettrica e campi elettromagnetici.

1.1 Responsabilità del produttore

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. Le istruzioni originali sono quelle in lingua italiana e sono le sole istruzioni a cui fare riferimento in caso di qualsiasi controversia. Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere differente dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo. Nel caso di dubbi Vi preghiamo di contattare il produttore.

Prima di avviare l'apparecchiatura, leggere attentamente il presente manuale. Il produttore non risponde dei danni e dei danneggiamenti derivanti dalla mancata osservazione delle informazioni contenute nel manuale di utilizzo.

1.2 Garanzia

L'apparecchiatura è garantita per un anno (12 mesi) (salvo diversi accordi contrattuali) dalla data di acquisto.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- Inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
- Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese d'installazione;
- Modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
- Utilizzo di accessori e di ricambi non originali.

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Qualunque richiesta di intervento in garanzia va inoltrata esclusivamente al rivenditore presso il quale è stata acquistata l'attrezzatura.

1.3 Controllo dell'apparecchiatura

Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballo, controllare l'integrità della stessa. In caso venissero riscontrate anomalie o danneggiamenti, non collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica. Contattare il rivenditore presso cui è stata acquistata per ottenere indicazioni sulla corretta procedura da seguire.

2. Informazioni generali e caratteristiche

L'apparecchiatura è stata realizzata nel pieno rispetto di tutte le normative vigenti. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso. La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità.

2.1 Destinazione d'uso

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso. Vedere il Cap.3 per le informazioni riguardanti il principio di funzionamento della cottura ad induzione.

Tutti gli interventi tecnici, la sua installazione e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

Le piastre ed i wok ad induzione sono destinati solo ed esclusivamente alla cottura, al riscaldamento di prodotti alimentari utilizzando padelle, pentole, stoviglie e wok adatti alla cottura ad induzione e con un diametro compreso tra il minimo ed il massimo di superficie riscaldabile come indicato nella Tab.2 - Cap.10.

Le piastre ed i wok ad induzione sono destinati al solo USO PROFESSIONALE.

L'apparecchiatura deve essere posizionata su un banco da lavoro stabile e di altezza tale da evitare posture non corrette; non è inoltre idonea ad essere utilizzata appoggiata direttamente a terra.

2.2 Uso improprio

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi (e/o con stoviglie di tipo e dimensioni diverse da quelle raccomandate nella Tab.2 - Cap.10) dalla sua normale destinazione d'uso è **vietato, ed è considerato un utilizzo improprio non conforme con la destinazione d'uso.**

L'apparecchiatura non è assolutamente idonea per essere utilizzata con pentolame e/o stoviglie non adatte alla cottura ad induzione o per cuocere e scaldare prodotti non alimentari.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso. La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi modifica all'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli per cose o persone ed assicurare il funzionamento ottimale. Qualunque modifica apportata all'apparecchiatura provoca l'immediata decadenza della garanzia e della responsabilità del produttore. L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico.

2.3 Dati tecnici

Fare riferimento alle tabelle dei capitoli 9 e 10 per i dati riguardanti, potenza, alimentazione elettrica, dimensioni, ingombro, tipo e dimensioni delle stoviglie utilizzabili con l'apparecchiatura.

N.B.: Il produttore si riserva il diritto di introdurre migliorie e modifiche tecniche ed estetiche all'apparecchiatura in qualunque momento senza alcun obbligo di preavviso.

2.4 Parti dell'apparecchiatura

Pannello comandi (Fig.1 e Fig.3 - Cap.8)

Il pannello comandi è costituito da un pannello "touch screen" a sfioramento in vetroceramica.

Fare riferimento al Capitolo 5 (Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura) per informazioni circa l'utilizzo dell'apparecchiatura.

2.5 Utensili ed accessori inclusi

L'apparecchiatura è dotata di serie dei seguenti utensili ed accessori:

- Piastra di cottura/wok ad induzione;
- Manuale d'uso e manutenzione.

2.6 Protezioni presenti sull'apparecchiatura

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti protezioni di sicurezza:

- Sensore magnetico di presenza pentola, che impedisce l'avvio del riscaldamento se non viene rilevato a contatto con il vetro un recipiente di un materiale idoneo al riscaldamento ad induzione.
- Protezione termica contro il surriscaldamento dell'apparecchiatura (in caso di arresto per surriscaldamento, attendere almeno 15 minuti prima di tentare di riavviare l'apparecchiatura).
- Fusibile di protezione contro eventuali cortocircuiti dovuti ad un malfunzionamento.



È espressamente vietato rimuovere, modificare o disattivare qualunque protezione/sicurezza dell'apparecchiatura.

3. Istruzioni per la sicurezza

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza. Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura

che siano leggibili. Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura. Se l'apparecchiatura viene utilizzata in condizioni industriali, durante l'intero periodo di utilizzo, l'utente è tenuto a controllare la conformità dei mezzi di sicurezza prescritti con l'attuale stato giuridico in questo settore, e a rispettare le nuove norme. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali d'igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

- Leggere tutto il presente manuale di installazione, uso e manutenzione prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza sorveglianza. Tenere l'apparecchiatura lontano dalla portata dei bambini e di tutte le persone non autorizzate; l'apparecchiatura non è indicata per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale debitamente addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza e le istruzioni di utilizzo presentate in questo manuale.
- L'operatore deve indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei alle condizioni dell'ambiente di lavoro per la propria sicurezza e per rispettare le normative sanitarie locali.
- Il presente manuale di utilizzo va conservato con cura. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura a terze persone, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo, che è da considerarsi parte integrante dell'apparecchiatura stessa.
- Tutti gli utilizzatori devono attenersi alle informazioni contenute nel presente manuale di utilizzo, e rispettare le indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata solo in ambienti chiusi e non è adatta all'utilizzo all'aperto e/o in ambienti potenzialmente esplosivi.
- L'apparecchiatura non è idonea per l'utilizzo in ambienti ATEX.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina di alimentazione.
- L'apparecchiatura non deve essere utilizzata con un timer o un telecomando esterni.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, cucchiaini, forchette o coperchi sull'apparecchiatura in quanto potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare fogli di alluminio o contenitori di plastica sul piano di cottura dell'apparecchiatura in quanto potrebbe essere calda per il precedente utilizzo. La superficie dell'apparecchiatura non deve essere utilizzata come piano di appoggio.
- Non indossare monili, catenine, anelli, braccialetti, orologi ecc. in metallo durante l'utilizzo dell'apparecchiatura: questi oggetti ed altri oggetti metallici in genere possono diventare molto caldi se tenuti a meno di 20 cm dall'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- Utilizzare solo pentolame e stoviglie del tipo e della dimensione consigliati nella **Tab.2 - Cap.10**. In caso di dubbio sul materiale della pentola/stoviglia, utilizzare una calamita: se la calamita viene attratta con forza dal fondo della pentola/stoviglia, significa che il materiale è adatto alla cottura ad induzione.


- Non riscaldare mai cibi o liquidi in contenitori chiusi (Es. scatole di conserva, cibi in scatola ecc.): il contenitore potrebbe esplodere a causa dell'aumento di pressione.
- Durante il funzionamento, fare in modo di togliere qualunque oggetto facilmente infiammabile (bombolette spray, liquidi infiammabili, strofinacci o altri oggetti in tessuto infiammabile, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchiatura.
- Evitare un riscaldamento prolungato di oli e/o grassi: questi prodotti possono infiammarsi facilmente se riscaldati troppo.
- Non posizionare e/o riscaldare pentole, tegami o stoviglie vuoti sul piano di cottura: la mancanza di alimenti durante il riscaldamento ad induzione può portare rapidamente al surriscaldamento e al danneggiamento di pentole, tegami e stoviglie nonché al possibile danneggiamento dell'apparecchiatura stessa.

Indicazioni per la sicurezza riguardanti il campo elettromagnetico

Principi di funzionamento e vantaggi dell'utilizzo delle piastre/wok ad induzione

In una piastra di cottura/wok ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all'alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante l'induzione magnetica.

Un induttore posto sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo elettromagnetico alternante, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e genera calore direttamente nel fondo delle stoviglie. Le pentole/stoviglie, vengono riscaldate solo se il materiale di cui è costituito il fondo è ferromagnetico.

In generale, le stoviglie adatte alla cottura ad induzione riportano il simbolo “”.

Questo sistema di cottura offre innumerevoli vantaggi:

- Risparmio energetico: dato che il calore viene generato direttamente sul fondo delle stoviglie, si evita di disperdere energia nel trasferimento termico da un elemento riscaldante alla pentola.
- Sicurezza: il riscaldamento avviene solo se la pentola/stoviglia è correttamente posizionata sul piano di cottura dell'apparecchiatura.
- Elevata velocità di riscaldamento.
- Selezione rapida e precisa del livello di riscaldamento desiderato.
- Dato che il piano di cottura viene riscaldato solo dal contatto con la pentola/stoviglia calda, il rischio di scottature o di bruciare del cibo traboccato dopo aver rimosso la pentola è ridotto al minimo.

A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchiatura durante il funzionamento, vanno rispettate alcune indicazioni di sicurezza specifiche:

- Le persone con elevata sensibilità elettrica non devono passare troppo tempo nelle vicinanze dell'apparecchiatura.



Test scientifici hanno dimostrato che le apparecchiature per la cottura ad induzione non presentano rischi per la salute. Le persone munite di pacemaker devono tuttavia mantenere una distanza minima di 60cm dall'apparecchiatura durante il funzionamento. Le persone munite di pacemaker e/o di protesi, placche o viti metalliche ferromagnetiche, dovrebbero inoltre consultare il proprio medico prima di utilizzare l'apparecchiatura, in modo da essere informate circa le avvertenze da rispettare per la propria sicurezza.

-
- Non posizionare oggetti magnetici o sensibili ai campi magnetici, come ad esempio carte di credito, supporti di dati (hard disk, schede di memoria o chiavette USB) ecc.... sull'apparecchiatura o nelle sue immediate vicinanze durante il funzionamento.
 - Radio, televisori, registratori a cassette magnetici e/o apparecchi di trasmissione audio-video potrebbero presentare malfunzionamenti se posizionati vicino all'apparecchiatura. Per ridurre o eliminare eventuali malfunzionamenti, posizionare televisori, radio ecc.... il più lontano possibile dall'apparecchiatura e collegarli ad una presa di corrente differente da quella utilizzata per l'apparecchiatura ad induzione.

3.1 Rumorosità e vibrazioni

Il livello di pressione acustica dell'apparecchiatura è inferiore ai 70 dB. In condizioni di normale funzionamento, l'apparecchio non genera vibrazioni dannose per l'operatore o per l'ambiente circostante.

3.2 Rischi residui

Ribaltamento: se non viene rispettato l'obbligo di posizionamento dell'apparecchiatura su un banco da lavoro stabile e in piano, può persistere il pericolo di lesioni e/o ustioni dovuto al ribaltamento delle stoviglie/pentole/wok in uso sull'apparecchiatura durante il funzionamento.

Contatto diretto con elementi in tensione: se non viene scollegata la spina prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione dell'apparecchiatura, l'operatore può subire lesioni per contatto diretto con le parti in tensione.

Contatto indiretto: se l'apparecchiatura viene collegata ad una presa elettrica non protetta per i contatti indiretti nel rispetto delle norme nel paese di impiego, l'operatore può subire lesioni per contatto indiretto con le parti in tensione.

Pericolo di ustioni: il piano di cottura in vetroceramica può diventare molto caldo durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo la fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura. Se viene ignorato il divieto di toccare il piano di cottura dell'apparecchiatura senza le dovute protezioni, l'operatore può incorrere nel rischio di ustioni.

4. Note ambientali

L'apparecchiatura è stata concepita per essere utilizzata in un ambiente caratterizzato da una temperatura compresa tra +10°C e +40°C e un grado di umidità relativa compreso tra il 30 e l'80%. Un uso a temperatura e/o umidità differenti può portare l'apparecchiatura ad anomalie di funzionamento e guasti imprevisti.

4.1 Imballaggio

L'apparecchio è contenuto in un imballo costituito da una scatola di cartone, protezioni in polistirolo e film plastico. Pesi ed ingombri sono indicati nella Tab.1 - Cap.9.

Non gettare l'imballaggio: va utilizzato per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o per la spedizione dell'apparecchiatura per riparazione o manutenzione al rivenditore o al produttore. La presenza di tutti gli imballaggi originali è fondamentale per una eventuale richiesta di sostituzione o di riparazione in garanzia dell'apparecchiatura. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario togliere da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

4.2 Immagazzinamento

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'apparecchiatura imballata va sempre conservata secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto;
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendolo dalla polvere a una temperatura compresa tra 0°C e +50°C e un'umidità relativa compresa tra il 30 e l'80%;
- non esporre all'azione di agenti aggressivi;
- proteggere dall'azione dei raggi solari;
- evitare gli urti;
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti dell'imballaggio.

4.3 Smaltimento

Alla fine della vita dell'apparecchiatura è necessario smaltirla, in accordo alla normativa vigente locale e nazionale.

L'apparecchiatura contiene componenti elettrici ed elettronici, denominati "Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche" (RAEE).

Ai sensi del D.Lgs 49/2014, che recepisce la direttiva 2012/19/UE, il Costruttore prescrive di conferire l'apparecchiatura ai centri di raccolta autorizzati, per evitare potenziali effetti all'ambiente ed alla salute umana.

Il simbolo riportato a lato, indica l'obbligo di effettuare la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche al momento della rottamazione.



ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va disconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.

5. Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura

5.1 Collegamento elettrico (spina-presa)



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

I modelli RT350Pro - TT350 e TT350W sono dotati di cavo con spina Schuko. I modelli TT500, TT500W e DT700 sono muniti di cavo di alimentazione elettrica privo di spina: il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete di portata adeguata all'assorbimento dell'apparecchiatura e nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3mm. Il collegamento deve inoltre essere eseguito da un elettricista qualificato ed abilitato, in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura (se con spina) deve essere collegata soltanto ad una presa elettrica singolarmente protetta per i contatti indiretti nel rispetto delle norme in vigore nel paese di impiego. La spina dell'apparecchiatura non va estratta dalla presa tirandola per il cavo di alimentazione.

Il cavo di alimentazione non deve mai essere messo a contatto con oggetti caldi. Non spruzzare acqua sull'apparecchiatura e non esporre a pioggia, acqua o a qualche altra fonte di umidità.

In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee. Prima di

installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica con quelli di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta dati tecnici posta sul retro dell'apparecchiatura, Fig.2 - Cap.8). Collegare l'apparecchiatura alla rete solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti! Vanno rispettate tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza!

- Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non venga a contatto con fonti di calore, o con spigoli taglienti e che non venga bloccato sotto all'apparecchiatura. Avere cura che il cavo venga ben steso e non arrotolato o piegato.
- Il cavo di alimentazione non va posizionato su moquette, tovaglie, tappetini o su altri materiali termoisolanti, non va coperto, non deve essere immerso in acqua o altri liquidi e va posizionato in una zona dove non sia calpestabile.
- Posizionare l'apparecchiatura in modo tale che la spina sia sempre accessibile.
- Non utilizzare prolunghe, adattatori o riduttori.
- Non toccare l'apparecchiatura o la spina con le mani bagnate.

5.2 Movimentazione e posizionamento

Assicurarsi che, dal punto di vista degli ingombri (vedere Tab.1 - Par.9), lo spazio riservato all'apparecchio ne permetta il corretto utilizzo e la facile manutenzione come indicato al Cap.6.

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, avendo cura di seguire le indicazioni del capitolo 4 (Note ambientali) per quanto riguarda la conservazione e lo smaltimento dei materiali di imballaggio.
- Spostare l'apparecchiatura avendo cura di non farla cadere e di non urtare la superficie di cottura in vetroceramica.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile, piana, correttamente livellata e resistente al calore, con una portata sufficiente per l'apparecchiatura e la pentola più l'alimento da cuocere presumibilmente più pesante che si intenda utilizzare.
- Posizionare l'apparecchiatura su un piano alla giusta altezza per lavorare comodamente senza dovere assumere una postura non corretta.
- Non posizionare l'apparecchiatura su una superficie contenente ferro o acciaio.
- Non posizionare mai l'apparecchiatura su una superficie infiammabile (come per esempio tovaglie, ecc....).
- Collocare l'apparecchiatura in maniera tale che ogni sua parte si trovi sempre ad almeno 20 cm di distanza da pareti, mobili ed altri oggetti, in modo da garantire una buona circolazione dell'aria e l'accesso ottimale a tutte le parti dell'apparecchiatura oltre che lo spazio necessario all'operatività della stessa.
- L'apparecchiatura non è progettata per essere montata ad incasso in un mobile.
- Non forare l'apparecchiatura o fissare oggetti ad essa.
- Prestare particolare attenzione a che nessuna presa d'aria dell'apparecchiatura (sia quelle sul lato inferiore che sul lato posteriore) non vengano mai ostruite.
- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, se danneggiata o ha subito urti.
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore onde evitare il manifestarsi di situazioni pericolose per l'utilizzatore. Inoltre l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone.

5.3 Utilizzo

- Pulire l'apparecchiatura prima del primo utilizzo (vedere capitolo 6 - Pulizia e manutenzione).
- Inserire la spina (se presente) in una presa elettrica protetta singolarmente interbloccata a norma di legge.



ATTENZIONE !

Non appoggiare le mani o altre parti del corpo sul piano di cottura dell'apparecchiatura durante il funzionamento o nei minuti successivi all'utilizzo. Anche se il piano dell'apparecchiatura non viene riscaldato durante il funzionamento, il trasferimento termico dalla pentola calda può far sì che il piano di cottura sia molto caldo durante il funzionamento e nei minuti successivi all'utilizzo.

5.4 Azionamento

L'apparecchiatura è azionata tramite i pulsanti "Touch" a sfioramento presenti sul pannello comandi in vetro.

Le operazioni consentite all'utente sono:

Accensione/spegnimento (rif. Fig.3 - Cap.8)

Inserire la spina (se presente) nella presa di corrente elettrica protetta singolarmente interbloccata. Appoggiare la pentola/padella/wok adatta alla cottura ad induzione e contenente gli alimenti da cuocere/riscaldare sul piano di cottura. Premere il tasto ON/OFF sul pannello di comando: Il display mostra ON e la spia sopra al tasto ON/OFF resta accesa fissa. Premere una volta il tasto MENU per iniziare il riscaldamento (nel modello DT700 premere il tasto POWER): l'apparecchiatura inizia a riscaldare in modalità "potenza" su una regolazione predefinita di 2000W (la spia "heating" si accende, nel modello DT700 la spia "power" si accende). Utilizzare i tasti "+" e "-" per aumentare o diminuire la potenza. Per variare la modalità di funzionamento (potenza o temperatura) consultare il paragrafo seguente "Selezione della modalità di funzionamento". È possibile anche attivare una funzione "Timer" che arresta il riscaldamento al termine del tempo impostato. Per maggiori dettagli consultare il successivo paragrafo "Attivazione e regolazione funzione Timer".

Per arrestare l'apparecchiatura, premere il tasto ON/OFF (sul display appare la scritta OFF e la spia sopra al tasto ON/OFF lampeggia), e scollegare la spina dalla presa o spegnere l'interruttore del sezionatore.

NOTA BENE: Prima di scollegare l'alimentazione, attendere sempre che le ventole dell'apparecchiatura si arrestino (circa 3 minuti dall'arresto del riscaldamento). Questo per permettere alla componentistica interna di raffreddarsi correttamente ed evitare surriscaldamenti che possano compromettere la longevità e il buon funzionamento dell'apparecchiatura.

Selezione della modalità di funzionamento

L'apparecchiatura prevede due modalità di funzionamento: "potenza" o "temperatura". Ogni pressione del tasto MENU permette di passare da una funzione all'altra (nel modello DT700 le due funzioni vengono attivate rispettivamente dai tasti POWER e TEMP).

- In modalità "potenza" si accende la spia "heating" o la spia "power" ed il display mostra il valore della potenza attualmente impostata. Per aumentare o diminuire la potenza di riscaldamento, utilizzare i tasti "+" e "-". I livelli di potenza selezionabili sono i seguenti:
 - **mod. RP350Pro, TT350 e TT350W (in Watt):** 200 - 500 - 1000 - 1200 - 1800 - 2000 - 2400 - 2800 - 3200 - 3500.
 - **mod. TT500 e TT500W (in Watt):** 500 - 1000 - 1500 - 2000 - 2500 - 3000 - 3500 - 4000 - 4500 - 5000.
 - **mod. DT700:** P01(200W) - P02(500W) - P03(1000W) - P04(1200W) - P05(1800W), P06(2000W) - P07(2400W) - P08(2800W) - P09(3200W) - P10(3500W).

- In modalità “temperatura” si accende la spia “Temp” ed il display mostra il valore approssimativo (in gradi centigradi) della temperatura raggiunta dalla base della pentola/padella/wok. Per aumentare o diminuire la temperatura, utilizzare i tasti “+” e “-“. La temperatura può essere selezionata (ad intervalli di 20°C) da un minimo di 60°C a un massimo di 240°C.

NOTA BENE: la temperatura viene rilevata da un sensore a contatto con la superficie di cottura in vetroceramica nella parte interna dell'apparecchiatura, e considerando i fattori di dissipazione dei materiali a contatto e della vetroceramica stessa, la temperatura rilevata è da considerarsi indicativa e soggetta ad una ragionevole approssimazione.

Attivazione e regolazione funzione Timer

Quando l'apparecchiatura è in funzione (sia in modalità “potenza” che in modalità “temperatura”), è possibile attivare la funzione timer che procede all'arresto del riscaldamento allo scadere del tempo impostato. Per attivare il timer, premere il tasto TIMER: la spia sopra al tasto TIMER si accende e sul display lampeggia il valore “0:00” che rappresenta il tempo in ore e minuti per il quale l'apparecchiatura dovrà funzionare prima di arrestarsi. Aumentare o diminuire il tempo con i tasti “+” e “-“ (ad ogni pressione il tempo viene aumentato/diminuito di un minuto. Per aumentare/ diminuire velocemente il valore, tenere premuti i tasti “+” o “-“). Una volta impostato il timer, l'apparecchiatura continuerà a funzionare nella modalità di riscaldamento prescelta per il tempo massimo impostato, dopodiché passerà automaticamente in modalità OFF arrestando il riscaldamento. Durante il funzionamento con timer impostato, il display mostra alternativamente la potenza/temperatura di riscaldamento impostate ed il tempo di funzionamento residuo. Durante il funzionamento del timer, è sempre possibile aumentare o diminuire la potenza/temperatura di riscaldamento premendo i tasti “+” e “-“, mentre la pressione del tasto MENU per variare la modalità di funzionamento provoca la cancellazione del timer (nel modello DT700 la cancellazione del timer avviene con la pressione del tasto TIMER).

Blocco tasti “LOCK”

La funzione di blocco dei tasti si attiva tenendo premuto il pulsante LOCK per più di tre secondi (nel modello DT700 si attiva con la pressione simultanea dei tasti “+” e “-“ per più di tre secondi). A questo punto la spia sopra al tasto LOCK si accende e tutti i tasti ad eccezione del tasto ON/OFF smettono di funzionare per evitare pressioni accidentali.

Per disattivare il blocco tasti, tenere premuto il tasto LOCK (nel modello DT700 simultaneamente i tasti “+” e “-“) per più di tre secondi fino allo spegnimento della spia sopra al tasto.

Disattivazione automatica (solo modello DT700)

Quando è in funzione (sia in modalità “potenza” che in modalità “temperatura”), l'apparecchiatura si disattiva automaticamente se non viene premuto alcun tasto per due ore consecutive.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare una qualunque manutenzione o riparazione, **scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica (estrarre la spina dalla presa, se presente)** e, in caso sia stata utilizzata negli ultimi 15-20 minuti, attendere che il piano di cottura si raffreddi totalmente.
- È vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatta attenzione che non entri acqua all'interno dell'apparecchiatura.
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere mai l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita:

- con un getto d'acqua
- con un getto d'acqua ad alta pressione
- immergendola in acqua o in un altro liquido.

6.2 Pulizia

L'apparecchiatura va pulita regolarmente:

- Pulire dopo ogni utilizzo il piano di cottura, avendo cura di non usare spugne o utensili abrasivi (spatole, pagliette metalliche ecc....), in modo da non danneggiare la vetroceramica.
- Pulire tutte le parti della macchina con un detergente neutro e delicato e un panno o una spugna morbide e leggermente inumidite. Asciugare accuratamente il tutto a pulizia ultimata.
- Utilizzare solo acqua pulita per inumidire il panno o la spugna per la pulizia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, ad esempio polveri abrasive, agenti contenenti alcool, candeggina, diluenti, ecc. che potrebbero danneggiare le parti in vetroceramica e quelle in alluminio o in inox.
- Dopo la pulizia, utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare le superfici. Prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura, assicurarsi che tutte le parti siano perfettamente asciutte.
- Assicurarsi periodicamente che le prese d'aria sul retro e sotto l'apparecchiatura (rif. Fig.1 - Cap.8), siano pulite e non ostruite. Pulire le prese d'aria con un pennello morbido ed un aspirapolvere. **Non usare aria compressa per evitare la creazione di nubi polverose.**

6.3 Manutenzione

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:

- Verifica periodica delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione e del pressacavo alla base dell'apparecchiatura. Non usare l'apparecchiatura se il cavo dovesse essere danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato, farlo sostituire dal rivenditore o da un tecnico qualificato.
- Verifica periodica delle condizioni della superficie di cottura in vetroceramica e del pannello di controllo. In caso risultassero danneggiati non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi al rivenditore o ad un tecnico qualificato.
- Verifica delle condizioni generali dell'apparecchiatura.
- Verifica che l'apparecchiatura non emetta rumori anomali.

Qualora durante queste verifiche si riscontrino danneggiamenti o malfunzionamenti, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi al rivenditore o ad un tecnico qualificato ed abilitato.



ATTENZIONE! Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato dal rivenditore o dal costruttore, utilizzando accessori e parti di ricambio originali. È severamente vietato smontare e cercare di riparare l'apparecchiatura da sé, pena la decadenza della garanzia ed il rischio di lesioni.

6.4 Se l'apparecchiatura non dovesse venire usata per un lungo periodo

- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Pulire accuratamente l'apparecchiatura ed asciugarla.
- Coprire l'apparecchiatura con un telo di stoffa che permetta la circolazione dell'aria ma al contempo la protegga da polvere e sporcizia.

7. Possibili guasti e soluzioni

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchiatura non si avvia	<ul style="list-style-type: none"> La spina elettrica non è inserita nella presa. La pentola/stoviglia non è stata posizionata sul piano di cottura o il materiale di cui è composta non è ferromagnetico. Il tasto ON/OFF non è stato premuto. È entrata in funzione la protezione termica a seguito di un surriscaldamento. Il fusibile di protezione si è bruciato. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire la spina nella presa elettrica. Posizionare la pentola/wok/stoviglia sul piano di cottura dell'apparecchiatura ed assicurarsi che sia adatta all'utilizzo per la cottura ad induzione. Premere il tasto ON/OFF e regolare potenza o la temperatura desiderate. Attendere 15-20 minuti per far raffreddare l'apparecchiatura prima di provare nuovamente ad avviarla. Contattare il rivenditore per richiedere assistenza tecnica.
Le ventole non partono alla pressione del tasto ON/OFF	<ul style="list-style-type: none"> Le prese d'aria sul fondo sono ostruite da polvere o da altri residui che sono stati aspirati dalle ventole arrivando a bloccarle. 	<ul style="list-style-type: none"> Contattare il rivenditore per richiedere assistenza tecnica.

Codici di errore:

CODICE DI ERRORE	SIGNIFICATO
E0	La pentola/stoviglia non è stata posizionata oppure il materiale della pentola/stoviglia non è adatto. L'apparecchiatura mostra "E0" sul display ed emette un "BIP", dopodiché smette di funzionare e torna in modalità "OFF".
E2	Errore del sensore di temperatura. Contattare l'assistenza tecnica.
E3	Protezione da sovratensione: se il voltaggio in ingresso è troppo elevato, l'apparecchiatura mostra questo codice di errore e si arresta. Far verificare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato prima di provare a mettere nuovamente in funzione l'apparecchiatura.
E4	Tensione insufficiente: se il voltaggio in ingresso è troppo basso, l'apparecchiatura mostra questo codice di errore e si arresta. Far verificare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato prima di provare a mettere nuovamente in funzione l'apparecchiatura.
E5	Surriscaldamento del piano di cottura. L'apparecchiatura ha rilevato una temperatura del piano di cottura troppo elevata, in genere dovuta ad una pentola/wok riscaldata senza alimenti all'interno. Far raffreddare l'apparecchiatura prima di rimetterla in funzione.
E6	Surriscaldamento del transistor IGBT. Far raffreddare l'apparecchiatura e controllare che le prese di ventilazione sul fondo e sul retro non siano ostruite. Se dopo che l'apparecchiatura si è raffreddata, il messaggio di errore persiste, contattare il rivenditore per richiedere assistenza tecnica.

I casi suddetti sono riportati come esempi di problematiche ai fini indicativi. Se sussiste qualsiasi inconveniente, bisogna immediatamente spegnere l'apparecchiatura e contattare il rivenditore.



Richiesta di pezzi di ricambio:

Per richiedere pezzi di ricambio, contattare il rivenditore e fare riferimento al numero del pezzo come indicato negli esplosi presenti alla fine del presente manuale comunicando il modello e il numero di serie dell'apparecchiatura.

EN

1. Information on the installation, operation and service instructions.....	18
1.1 Manufacturer's responsibilities.....	18
1.2 Warranty	19
1.3 Checking the appliance	19
2. General information and features.....	19
2.1 Intended Use	19
2.2 Improper use	19
2.3 Technical data	20
2.4 Parts of the appliance.....	20
2.5 Included tools and accessories.....	20
2.6 Protection devices present on the appliance	20
3. Safety instructions	20
3.1 Noise and vibrations.....	23
3.2 Residual risks	23
4. Environmental notes	23
4.1 Packaging	23
4.2 Storage	23
4.3 Disposal	24
5. Installation and operation of appliance.....	24
5.1 Electrical connection (plug-socket)	24
5.2 Handling and positioning.....	25
5.3 Use	25
5.4 Operation	26
6. Cleaning and servicing.....	27
6.1 Safety instructions.....	27
6.2 Cleaning.....	28
6.3 Servicing	28
6.4 If the appliance is not used for a long period of time.....	28
7. Troubleshooting.....	29
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	60
9. Dati tecnici - Technical information - Caracteriques techniques - Technische Daten ...	61

10. Pentole e stoviglie utilizzabili per cottura ad induzione - Induction cooking usable pans/pots - Poêles de cuisson appropriés pour cuisson à induction - Geeignete Kochgeschirr zur Induktion	62
11. Schemi elettrici - Electrical diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	63
12. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatées - Explosionzeichnungen.....	65

All technical data and pictures are for illustrative purposes only. The technical and aesthetic features are subject to change without prior notice.

The text and/or the drawings/diagrams in this handbook may not be copied, either fully or partly, without prior written authorisation by Amitek Srl. It may only be printed for consultation and to restore the original handbook in the event of loss or damage.

1. Information on the installation, operation and service instructions.

This handbook contains details for installation of the appliance, its operation and its servicing, and it is an important source of information and recommendations. In order to use the appliance correctly and in full safety it is necessary to understand and comply with all the instructions in the handbook regarding safety and operation of the appliance.

It is also necessary to comply with local regulations concerning the prevention of accidents and the principles of health and safety at the workplace.

This handbook is an integral part of the appliance and must be kept close to the appliance so that the personnel installing, servicing, operating and cleaning the appliance can have easy access to the handbook.

Important instructions concerning safety and technical aspects have been highlighted in this handbook with suitable symbols. These instructions must be complied with to avoid any accidents, with harmful consequences on the health of individuals and damage to objects.



WARNING!

This symbol indicates a hazard that may cause injuries. The instructions concerning health and safety at the workplace must be strictly and scrupulously complied with and particular care must be paid in some specific cases.



HAZARD! Live components!

This symbol indicates a hazard linked with the presence of electricity. Ignoring the safety instructions may lead to the risk of injury or even the loss of life.



WARNING! Hot surface!

This symbol informs about the risk of burns in case the hot cooking surface should be touched without the appropriate protections.



PROHIBITION! Removing/deactivating/modifying the safety devices is strictly forbidden!

This symbol informs about the prohibition to remove/deactivate/modify the safety devices. To ignore the safety indications may result in risk of serious body injuries due to the presence of electricity and electromagnetic fields.

1.1 Manufacturer's responsibilities

All the information contained in this handbook complies with current regulations, the state of the art in terms of design and manufacture, our know-how and many years of experience. The translations of this handbook have also been prepared in the most correct way possible. However, we do not accept responsibility for any translation errors. The original instructions are in Italian and they are the only instructions to which reference will be made in the event of a dispute. In the case of orders of special models or with additional options, or in the case of the application of the latest results of technical findings, the appliance may differ from the description and drawings contained in this handbook. In the event of any doubts, please contact the manufacturer.

Carefully read this handbook before starting the appliance. The manufacturer may not be held responsible for any damage resulting from failure to comply with the information contained in this handbook.

1.2 Warranty

The appliance is guaranteed against failures for one year (12 months) (unless different commercial agreements) from the date of purchase.

The manufacturer assumes no liability either direct or indirect deriving from:

- Not following the instructions in this manual;
- Use not complying with specific regulations in force in the country of installation;
- Changes and / or unauthorized repair;
- Use of non original accessories and/or aftermarket spare parts.

The smooth operation and full compliance of the machines to their intended service depends on the correct application of the instructions contained in this manual.

Any warranty service request or claim should be addressed to the distributor/dealer at whom the appliance was purchased.

1.3 Checking the appliance

After removing the appliance from the packaging, check its integrity. If any anomalies or damages are found, do not connect the appliance to the power supply. Contact the dealer who sold it to you, for information on the correct procedure to follow.

2. General information and features

The appliance has been manufactured in accordance with all current regulations. However, the appliance may be source of risks if it is used incorrectly or in a manner non-compliant with its intended use. It is necessary to be fully aware of the contents of this handbook in order to avoid hazards and errors, and at the same time it allows the appliance to be used safely and reliably.

2.1 Intended Use

The appliance only operates fully safely when it is used according to its intended use. Please see Section 3 for the information concerning the operating principles of induction cooking.

All the technical interventions, its installation and all servicing activities must be carried out by a qualified technical support service.

The induction hobs and induction woks are designed solely and exclusively for cooking and heating foodstuffs using pans, wok pans, pots and cookware suited for induction cooking and with min-max dimensions as indicated in Tab.2 - Sect.10.

The Induction hobs and induction woks are designed only for PROFESSIONAL USE.

The appliance must be positioned on a stable work surface and at a height such as to avoid incorrect posture; the appliance is not suitable for being used whilst resting directly on the ground.

2.2 Improper use

Use of the appliance for purposes which differ from its intended use (and/or with pans/cookware different from those recommended in Tab.2 - Sect.10) is forbidden, and will be considered an improper use not compliant with its intended use.

The appliance is not suited to be used with pans, pots or cookware not suited for induction cooking or to cook or heat non alimentary products.

No claims may be made towards the manufacturer and/or its representatives for damages arising as a result of use of the appliance which does not comply with the intended use. The user is solely responsible for damages arising during use of the appliance which does not comply with the intended use.

No modifications should be made to the appliance without the manufacturer's prior approval in order to avoid any risks for objects or individuals and ensure optimum operation. Any modification made to the appliance will result in the immediate cancellation of the warranty and any responsibility by the manufacturer. The appliance must only be used when there are no doubts regarding its technical status.

2.3 Technical data

Reference should be made to Tabs in sections 9 and 10 for information concerning power, electricity supply, dimensions, overall size, type and dimensions of suited pans and cookware for use with the appliance.

N.B.: The manufacturer reserves the right to introduce improvements, technical modifications and changes to the appearance of the appliance at any time without prior notice.

2.4 Parts of the appliance

Control panel (Pic.1 and Pic.3 - Sect.8)

The control panel consists of "touch screen" ceramic glass panel.

Reference should be made to Section 5 (Installation and operation of appliance) for information regarding the use of the appliance.

2.5 Included tools and accessories

The appliance is supplied with the following tools and accessories:

- Induction Hob/Wok;
- User's manual (Installation, operating and service instructions);

2.6 Protection devices present on the appliance

The appliance is equipped with the following safety protection devices:

- Magnetic sensor that prevents the induction to be turned on if no pan or a pan of not suitable material is in contact with the ceramic glass cooking surface.
- Thermal protection against the appliance's overheating (in case of overheating stop, please wait at least 15 minutes before trying to turn on the appliance again).
- Fuse for protection against malfunction induced short-circuits.



It is strictly forbidden to remove, modify or deactivate any protection/safety device of the appliance.

3. Safety instructions

This section summarises the information concerning all the essential safety-related aspects. The individual sections also contain important information (with relative symbols) concerning safety, in order to prevent the occurrence of hazards. It is also necessary to comply with the information given on the pictograms, nameplates and wording on the appliance, taking care to ensure they are legible. Compliance with all the instructions concerning safety guarantees optimum protection and operation of the appliance in complete safety and without problems.

The instructions concerning safety at the workplace refer to the EU Directives in force at the time of manufacture of the appliance. If the appliance is used in industrial conditions, during the entire period of use, the user must check compliance of the specified safety devices with the current regulations in this sector, and comply with the new regulations. If the appliance is used outside the European Union it is necessary to comply with the local regulations on health and safety at the workplace in force at the place of use of the appliance.

In addition to the requirements for health and safety at the workplace contained in this handbook it is necessary to comply with the specific regulations concerning protection of the environment in force at the place of use of the appliance.

- Carefully read this installation, operation and servicing handbook before installing and using the appliance.
- Do not leave the appliance in operation unsupervised. Keep the appliance away from children and all unauthorised individuals; the appliance is not suitable for use by individuals (including children) with reduced physical, mental or sensory capacity, with lack of experience and knowledge, without supervision or instructions from a person responsible for their safety.
- The appliance must only be used by duly trained personnel who are fully aware of the safety requirements and the operational instructions contained in this handbook.
- Do not touch the moving parts of the appliance. Always keep hands, hair, clothing and kitchen utensils away from the moving parts during operation in order to limit the risk of injuries to individuals and/or damage to the appliance. Also avoid wearing clothes with wide sleeves or flapping parts, necklaces etc., which could get caught or trapped in the appliance's moving parts.
- The operator must wear personal protective equipment (PPE) suitable for the working conditions to ensure the operator's safety and to comply with local health and safety regulations.
- This handbook must carefully looked after. If the appliance is transferred to third parties this handbook must also be handed over, as it is an integral part of the appliance.
- All users must follow the instructions contained in this handbook and comply with the requirements for health and safety at the workplace.
- The appliance can only be used indoors and it is not suitable for use outdoors and/or in explosive environments.
- The appliance is not suitable for use in ATEX environments.
- Do not pull the power supply cable to disconnect the power supply plug.
- The appliance should not be used with an external timer or remote control.
- Do not put metal objects like forks, knives, spoons, pots' lids etc. on the appliance, as they could become very hot.
- Do not put aluminium sheets or plastic pots or containers on the cooking surface of the appliance, as it could still be hot from a previous use. The appliance's surface should not be used as a worktop or as a support.
- Do not wear jewelry, chains, rings, bracelets, watches etc. in metal when using the appliance: these and other metallic objects can become very hot if kept at less than 20 cm from the appliance when operating.
- Use only pans, pots and cookware of the kind and dimensions indicated in **Tab.2 - Sect.10**. If in doubt regarding the material of pans/cookware, use a magnet: if the magnet is strongly attracted from the bottom of the pan/pot/cookware, then the material is suitable to be used for induction cooking.


- Never heat foodstuffs or liquids in closed cans/pots/containers (i.e. canned foods etc.): the container could explode because of the raising of the inner pressure.
- When operating the appliance, be sure to remove any nearby inflammable object (spray cans, flammable liquids, dishcloths or other flammable cloths etc.) from the operating area.
- Do not heat oils or greases for a long period: these products can easily catch fire if overheated.
- Do not put empty cookware on the cooking surface: heating up pans, pots or cookware without any food in it can quickly lead to overheating and damaging the cookware and the appliance.

Safety indications concerning the electromagnetic field

Operating principles and advantages of using induction hobs and woks

In an induction hob or wok, the heat does not transfers from a heating element to the cookware to heat the foodstuff, but the necessary heat generates directly in the cookware base by magnetic induction.

An induction coil housed under the ceramic glass cooking surface generate an alternating electromagnetic field, that pass right trough the ceramic glass and generates the heat directly in the base of the cookware. The pans/pots/cookware are heated only if they are made of a ferromagnetic material.

Many induction cooking suited cookware have the mark “” stamped on them, to indicate that they are made of a material suited to be heated through induction.

This cooking system offers various advantages:

- Energy savings: since the heat is directly generated on the bottom of the cookware, no energy is dispersed in the thermal transfer between a heating element and the cookware.
- Safety: the heating takes place only if the cookware is correctly positioned on the cooking surface. Since the ceramic glass of the cooking surface is heated only by the thermal transfer from the hot cookware, the risk of scalding or of burning food that falls on the cooking surface is reduced to a minimum.
- Much faster heating-up time, compared to traditional electric or gas hobs.
- Quick and precise heating level selection.

Due to the electromagnetic fields produced by the appliance during its normal operation, the users must comply with some specific safety rules:

- People with high electrical sensibility should not spend too much time near the appliance.



Scientific tests have shown that the equipment for induction cooking does not pose a risk to health. However, the persons with a pacemaker should always maintain a minimum distance of 60cm from the appliance during the functioning. Persons equipped with a pacemaker and/or metal ferromagnetic prosthesis, plaques and screws, should also consult a physician before using the appliance, in order to be informed about any special rules to follow for their own safety.

- Do not place magnetic objects or objects sensible to magnetic fields, such as credit cards, data media (hard drives, memory cards or USB sticks) etc. on the appliance or in its immediate vicinity during the operation.
- Radio, televisions, recorders, magnetic tapes and / or audio-video transmission devices may stop working properly when placed near the appliance. To reduce or eliminate any malfunctions, place televisions, radios, etc. as far as possible from the appliance and connect it to a different power outlet from that used for the induction hob/wok.

3.1 Noise and vibrations

The noise pressure level of the appliance is less than 70 dB. Under normal operating conditions the appliance generates vibrations which are not harmful for the operator (since the operator is not in direct contact with the appliance during operation) or for the surrounding environment.

3.2 Residual risks

Overturning: If the requirement to place the appliance on a stable work surface and in a level position is not complied with, injuries/burns may occur due to the overturning of the pans/woks/cookware positioned on the appliance during the operation.

Direct contact with live parts: If the plug is not disconnected before cleaning or servicing the appliance, the operator may suffer injuries due to direct contact with the live parts.

Indirect contact: If the appliance is connected to an electrical socket which is not protected against indirect contacts in accordance with the regulations in the country of use, the operator may suffer injuries due to indirect contact with the live parts.

Danger of burns: The ceramic-glass cooking surface may become very hot during the operation and after some minutes after the use of the appliance. If the requirement not to touch the cooking surface without the due safety protections is not complied with, the operator may risk burn injuries.

4. Environmental notes

The appliance has been designed for use in an environment characterised by a temperature of between +10°C and +40°C and a relative humidity of between 30 and 80%. Use of the appliance at a different temperature and/or humidity can result in unexpected operational anomalies and faults of the appliance.

4.1 Packaging

The appliance is contained in packaging consisting of a cardboard box, polystyrene protection and plastic film. Weights and dimensions are indicated in Tab.1 - Sect.9.

Do not throw packaging away: it must be used for packing the appliance during a transfer or for dispatching the appliance to the dealer or manufacturer for repairs or servicing.

The presence of all the original packaging is essential for any warranty requests of replacement or repairs of the appliance. Remove all internal and external packaging material before starting the appliance.

4.2 Storage

The packaging must be kept closed until the moment the appliance is installed, and during storage it is necessary to comply with the markings regarding the positioning and storage of the packaging.

The packaged appliance must always be stored in the following conditions:

- do not store outdoors;
- store in a dry place, protecting it from dust and at a temperature of between 0°C and +50°C and a relative humidity of between 30 and 80%;
- do not expose to the action of aggressive agents;
- protect from the action of the sun's rays;
- avoid impacts;
- if stored for a prolonged period of time (more than three months), regularly check the condition of all the packaging.

4.3 Disposal

At the end of the appliance's working life it must be disposed of in accordance with the current local and national regulations.

The appliance contains electrical and electronic components, referred to as "Waste of electrical and electronic equipment" (WEEE).

In accordance with Italian Legislative Decree 49/2014, which implements Directive 2012/19/EU, the Manufacturer requires that the appliance be disposed of at authorised collection centres, to avoid potential affects on the environment and to protect human health.

The symbol shown alongside indicates the need to dispose of the appliance according to the WEEE requirements when it is scrapped.



WARNING!

To avoid any unauthorised use and the related risks, ensure that the appliance cannot be reactivated before disposing of it. To do this, the appliance must be disconnected from the power supply and the power supply cable must be cut.

5. Installation and operation of appliance

5.1 Electrical connection (plug-socket)



HAZARD RISK! Live components!

The models RT350Pro - TT350 and TT350W are equipped with a single-phase cable and a Shuko plug. The models TT500, TT500W and DT700 are equipped with a single-phase cable without plug: the connection to the power line must be made by interposing a disconnection device with a min. contact distance of at least 3mm and of a capacity adequate to the appliance's max absorbed power. The connection should also be performed by a qualified technician in possession of all the technical requirements indicated by the laws and norms of the country where the appliance is installed. The appliance (if connected with a plug) must only be connected to an electrical socket individually protected against indirect contacts in compliance with the regulations in force in the country of use. Do not remove the appliance's plug by pulling the power supply cable.

The power supply cable must never be placed in contact with hot objects.

Do not spray water on the appliance and do not expose it to rain, water or any other source of humidity.

The appliance can cause injuries if it is not installed correctly. Before installing the appliance compare the parameters of the local electricity mains supply with the technical data of the appliance (see the nameplate fitted on the rear of the appliance, Pic.2 - Sect.8). Only connect the appliance to the mains if the above-mentioned data correspond! All the safety instructions must be complied with!

- Ensure that the power supply cable does not come into contact with heat sources or sharp edges and that it does not become blocked under the appliance. Ensure that the cable is laid out properly, and not rolled up or bent.
- The power supply cable must not be laid on carpets, tablecloths, mats or on other heat insulating materials, nor covered or immersed in water or other liquids and it must be positioned where it cannot be walked on.

-
- Position the appliance so that the plug is always accessible.
 - Do not use adapters or extensions.
 - Do not touch the appliance or the plug with wet hands.

5.2 Handling and positioning

Ensure that, from the point of view of the dimensions (see Tab.1 - Sect.9), the space provided for the appliance allows its correct use and easy servicing as indicated in Section 6.

- Remove the appliance from the packaging, taking care to follow the instructions in Section 4 (Environmental notes) with regard to the storage and disposal of the packaging materials.
- Move the appliance taking care of not making it fall and not bumping on the ceramic-glass cooking surface.
- Position the appliance on a stable, flat, correctly leveled and heat resistant surface, with a carrying capacity sufficient to support the appliance, the cookware and the presumed heavily food or aliment that could be cooked.
- Position the appliance on a work table at the right height to work comfortably without having to assume an incorrect posture.
- Do not place the appliance on a surface containing Iron or Steel.
- Never place the appliance on an inflammable surface (e.g. tablecloths, etc.).
- Do not position the appliance close to naked flames, electric cookers, ovens or other sources of heat, such as, for example, places exposed to the sun's direct rays. The heat can damage the surface of the appliance and adversely affect its operation.
- Position the appliance so that each part of it is always at least 20 cm from walls, furniture and other objects, in order to guarantee a good air circulation, optimum access to all parts of the appliance and the space necessary for its operation.
- The appliance is not designed to be flush-mounted in a counter, a cabinet, or in any other furniture.
- Do no drill holes into the appliance or attach objects to it.
- Please take care that the air vents on the bottom and back of the appliance are always free of dust or any other obstruction.
- The appliance must not be used if it is out of order, damaged or has suffered impacts.
- To avoid hazardous situations for the user, do not use accessories or spare parts which differ from those recommended by the manufacturer. The appliance could be damaged or prove to be a risk for the health and life of individuals.

5.3 Use

- Clean the appliance before its first use (see Section 6 - Cleaning and servicing).
- Insert the plug (if present) in an individually interlocked protected electric socket in compliance with the local regulations.



CAUTION !

Do not rest the hands or any other body parts on the cooking surface of the appliance during the operation or in the minutes following the operation. Even if the appliance's ceramic-glass surface is not directly heated during the operation, the thermal transfer from the hot cookware may heat the ceramic glass during the operation and in the minutes following the use.

5.4 Operation

The appliance is operated by means of the “Touch” keys on the appliance’s glass control panel. The user may carry out the following operations:

Switching ON/OFF (see Pic.3 - Sect.8)

Insert the plug (if present) in an individually interlocked protected electric socket. Place the induction cooking suitable pan/wok/cookware containing the food to cook/heat on the cooking surface. Press the key ON/OFF in the control panel: the display will show ON and the light over the ON/OFF key will stay lit. Press once the MENU key to start the heating (in DT700 model press once the POWER key): the appliance will start heating in “power” mode at a predefined power level of 2000W (the “heating” light turns on, in DT700 model the “power” light turns on). Use the “+” and “-” keys to increase or decrease the power level. To change the functioning mode (power or temperature), please check the following section “Functioning mode selection”. It is also possible to activate a “timer” function that stops the heating process at the end of the time set by the user; for further details, please check the following “Activation and adjustment of the timer function”.

To stop the appliance, press the ON/OFF key (the display will show OFF and the light over the ON/OFF key will blink), and disconnect the plug or turn off the mains disconnecting switch.

PLEASE NOTE: Before disconnecting the appliance from the mains, wait until the appliance’s cooling fans stops (approx. 3 minutes after the heating operation is stopped). This is required to allow the internal electronic components to properly cold down and prevent any overheating that could compromise the service life and the good functioning of the appliance.

Functioning mode selection

The appliance can work in two different modes: “power” or “temperature”. Each pressing of the MENU key makes the appliance pass from one functioning mode to the other (in DT700 model the two functions are activated respectively by the POWER and TEMP keys).

- When in “power” mode, the “heating” or the “power” light turns on and the display will show the value of the currently set power level. To increase or decrease the heating power level, use the “+” and “-” keys. The power level that can be selected are the following:
 - **mod. RP350Pro, TT350 and TT350W (in Watt):** 200 - 500 - 1000 - 1200 - 1800 - 2000 - 2400 - 2800 - 3200 - 3500.
 - **mod. TT500 and TT500W (in Watt):** 500 - 1000 - 1500 - 2000 - 2500 - 3000 - 3500 - 4000 - 4500 - 5000.
 - **mod. DT700:** P01(200W) - P02(500W) - P03(1000W) - P04(1200W) - P05(1800W), P06(2000W) - P07(2400W) - P08(2800W) - P09(3200W) - P10(3500W).
- When in “temperature” mode, the TEMP light turns on and the display will show the approx. value (in Celsius degrees) of the temperature of the base of the pan/wok/cookware. To increase or decrease the temperature, use the “+” and “-” keys. The temperature can be set (in steps of 20°C) from a minimum of 60°C to a maximum of 240°C.

PLEASE NOTE: the temperature is detected by a probe in contact with the ceramic-glass cooking surface in the internal part of the appliance; considering the dissipation factors of the materials in contact and of the ceramic-glass surface, the detected temperature has to be considered purely indicative and subject to a reasonable approximation.

Activation and adjustment of the Timer function

When the appliance is functioning (both in “power” and in “temperature” modes), it is possible to activate the Timer function that stops the heating when the set time expires. To activate the timer, press the TIMER key while the appliance is functioning: the light over the TIMER key will light up and on the display the value “0:00” (representing the time in hours/minutes that the appliance will function before automatically turning off the heating) will start blinking. Increase or decrease the time with the keys “+” and “-” (at each pressing the time will be increased or decreased by one minute steps. To quickly increase/decrease the value, keep the keys “+” or “-” pressed). Once the timer is set, the appliance will continue to function in the set mode for the set time, after which it will automatically switch to the OFF mode, stopping the heating function. While functioning with the timer mode set, the display will alternatively show the power/temperature currently set and the residual working time. During the functioning with the timer function, the operator can always increase or decrease the heating power or the set temperature by means of the keys “+” and “-”, while pressing the MENU key to change the functioning mode will automatically turn off the timer function (in DT700 model, the timer is canceled by pressing the TIMER button).

Keys LOCK function

The keys lock function can be activated by keeping the LOCK key pressed for more than 3 seconds (in DT700 model it is activated by pressing the “+” and “-” keys simultaneously for more than 3 seconds). The light over the LOCK key will light up and all the keys with the exception of the ON/OFF key will stop working to prevent any unwanted pressing that may change the set working mode, power, temperature, timer etc.

To deactivate the keys lock function, keep the LOCK key (in DT700 model the “+” and “-” keys simultaneously) pressed for more than 3 seconds, until the light over the LOCK key will turn off.

Automatic shutdown (only DT700 model)

When the appliance is functioning (both in “power” and in “temperature” modes) the unit will turn off automatically if there is no operation within 2 hours.

6. Cleaning and servicing

6.1 Safety instructions

- **Disconnect the appliance from the mains electricity supply (pull out the plug from the socket if present) before cleaning the appliance or starting any servicing or repair activities**, and, if it has been used in the last 15-20 minutes, wait until the cooking surface cools down completely.
- Do not use aggressive detergent products and take care to ensure that water does not enters inside the appliance.
- To prevent electric shocks, never immerse the appliance, the power supply cable or the plug in water or any other liquid.

WARNING!

The appliance was not designed to be cleaned:

- using a water jet;
- using a high-pressure water jet;
- by plunging it in water or another liquid.



6.2 Cleaning

- The appliance must be regularly cleaned.
- After every use clean the cooking surface, making sure not to use abrasive sponges or tools (spatulas, steel wool, etc.), as not to damage the ceramic-glass.
- Clean all parts of the appliance with a neutral and delicate detergent using a soft, slightly damp cloth or sponge. Carefully dry everything after cleaning.
- Only use clean water to dampen the cloth or sponge for cleaning.
- Do not use abrasive detergents, such as, for example, abrasive powders, agents containing alcohol, bleach, diluents, etc., which could damage the ceramic-glass or the stainless steel and aluminium parts of the appliance.
- After cleaning, use a soft, dry cloth for drying the surfaces. Check all the parts are perfectly dry before restarting the appliance.
- Regularly check that the air vents on the rear and below the appliance (ref. Pic.1 - Sect.8), are clean and not obstructed. Clean the air vents with a soft brush and a vacuum cleaner. **Do not use compressed air to avoid the formation of dust clouds.**

6.3 Servicing

The users are allowed to perform the following maintenance operations:

- Periodical check of the electric power cable conditions and of the cable clamp on the appliance base. Do not use the appliance if the cable is damaged. In case the cable or the cable clamp are damaged, have it replaced by our dealer or by a qualified technician.
- Periodically check the condition of the ceramic-glass cooking surface and of the control panel. In case they were damaged, do not use the appliance and immediately contact your dealer or a qualified technician.
- Check the appliance's general conditions.
- Check that the appliance does not emit any unusual noises.

In case a malfunctioning or irregularity should be found during these checks, do not use the appliance and contact your dealer or a qualified technician.



WARNING!

Servicing and repair activities must only be carried out by qualified personnel, using genuine accessories and spare parts. Trying to repair the appliance by yourself is strictly forbidden and would result in the immediate cancellation of the warranty while it could also lead to the risk of injuries.

6.4 If the appliance is not used for a long period of time

- Disconnect the plug from the electric socket or disconnect the appliance from the mains power supply.
- Carefully clean appliance and dry it.
- Cover the appliance with a fabric sheet that allows air to circulate but at the same time protects it from dust and dirt.

7. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not start	<ul style="list-style-type: none"> • The electric plug is not inserted in the socket. • The pan/wok/cookware has not been positioned on the cooking surface or it is not made of a ferromagnetic material. • The ON/OFF key has not been pressed. • The thermal protection has stopped the appliance following overheating. • The protection fuse has blown. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insert the plug in the electric socket. • Correctly position the pan/wok/cookware on the cooking surface and make sure it is suited for the use with induction cooking hobs/woks. • Press the ON/OFF button and adjust the power or the temperature as desired. • Wait 15-20 minutes for the appliance to cool before trying again to start it. • Contact the dealer to request technical support.
The cooling fans doesn't start when the ON/OFF key is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> • The air vents below the appliance are obstructed by dust or other residues that reached the fans and blocked them. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact the dealer to request technical support.

Error codes:

ERROR CODE	MEANING
E0	The pan/wok/cookware was not correctly positioned on the cooking surface or the material of the cookware is not suited for induction cooking. The appliance shows "E0" on the display and beeps, then after some seconds goes back to OFF mode.
E2	Temperature sensor error. Contact your dealer to request technical support.
E3	Overvoltage protection: if the input voltage is too high, the appliance shows this error code and stops. Have a qualified technician check your electrical system and power connection before trying to turn on the appliance again.
E4	Under voltage protection: if the input voltage is too low, the appliance shows this error code and stops. Have a qualified technician check your electrical system and power connection before trying to turn on the appliance again.
E5	Cooking surface overheating. The appliance has detected a too high temperature over the cooking surface that may lead to internal overheating. This may be caused by the operator heating empty cookware without any aliment inside. Allow the appliance to cool down before trying to turn it on again.
E6	IGBT transistor overheating (over 100°C). Allow the appliance to cool down and check that the air vents on the bottom and on the rear are not obstructed. If the error code still shows up after the appliance has cooled down, contact your dealer to request technical support.

The above cases are presented merely by way of examples of possible problems. In the event of any problem, switch OFF the appliance immediately and contact the dealer.



Requesting spare parts:

To request spare parts, contact the dealer and refer to the part number indicated in the spare parts drawings at the end of this handbook indicating also the appliance's model and serial number.

FR

1. Information concernant le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien.	32
1.1 Responsabilité du fabricant.....	32
1.2 Garantie.....	33
1.3 Contrôle de l'appareil.....	33
2. Informations générales et caractéristiques	33
2.1 Utilisation prévue.....	33
2.2 Utilisation impropre	34
2.3 Caractéristiques techniques.....	34
2.4 Parties de l'appareil.....	34
2.5 Ustensiles et accessoires fournis.....	34
2.6 Protections présentes sur l'appareil.....	34
3. Instructions de sécurité.....	35
3.1 Bruit et vibrations.....	37
3.2 Risques résiduels	37
4. Notes relatives à l'environnement	37
4.1 Emballage.....	37
4.2 Stockage	38
4.3 Élimination	38
5. Installation et fonctionnement de l'appareil.....	38
5.1 Branchement électrique (fiche-prise).....	38
5.2 Déplacement et positionnement	39
5.3 Utilisation	40
5.4 Commande de l'appareil	40
6. Nettoyage et entretien.....	42
6.1 Indications relatives à la sécurité	42
6.2 Nettoyage.....	42
6.3 Entretien.....	42
6.4 Inutilisation prolongée de l'appareil	43
7. Problèmes, causes possibles et solutions	43
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	60
9. Dati tecnici - Technical information - Caracteriques techniques - Technische Daten ...	61

10. Pentole e stoviglie utilizzabili per cottura ad induzione - Induction cooking usable pans/pots - Poêles de cuisson appropriés pour cuisson à induction - Geeignete Kochgeschirr zur Induktion	62
11. Schemi elettrici - Electrical diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	63
12. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatées - Explosionzeichnungen.....	65

Les données techniques et les photos présentées son indicatives. Les caractéristiques techniques et esthétiques peuvent être modifiées sans aucun préavis.

La reproduction totale ou partielle du texte et/ou des images du présent manuel sans un accord préalable écrit de la part d’Amitex Srl est interdite. Il est seulement admis l’impression pour la consultation et pour réintégrer le livret original en cas de perte ou de dommage.

1. Information concernant le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Le présent manuel d'utilisation contient la description de l'installation de l'appareil, de son fonctionnement et de son entretien, il s'agit d'une source importante d'informations et de conseils. Pour utiliser correctement et en toute sécurité l'appareil, il est nécessaire de connaître et de respecter toutes les indications sur la sécurité et sur le fonctionnement qu'il contient.

Il est par ailleurs nécessaire de respecter les normes locales relatives à la prévention des accidents et les principes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

Le manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé à proximité de celui-ci de telle sorte que les personnes qui en effectuent l'installation ainsi que les interventions d'entretien et de nettoyage puissent y avoir accès.

Les indications importantes concernant la sécurité et les questions techniques ont été mises en évidence à l'intérieur du présent manuel par des symboles appropriés. Ces indications doivent être scrupuleusement respectées afin de prévenir les accidents dommageables pour la santé des personnes et les dommages matériels.



ATTENTION !

Ce symbole indique un danger exposant à des risques de blessures. Les présentes indications relatives à l'hygiène et à la sécurité sur le lieu travail doivent être scrupuleusement respectées, en particulier dans les situations qui requièrent la plus grande prudence.



DANGER ! Présence de courant électrique !

Ce symbole informe du danger lié à la présence de courant électrique. Ignorer les indications de sécurité expose à un risque de blessures ou de lésions et à un danger de mort.



ATTENTION ! Surface chaude !

Ce symbole informe du risque de brûlure en cas de contact avec la surface chaude du plan de cuisson sans prendre les précautions nécessaires.



INTERDICTION ! Il est interdit de retirer/désactiver/modifier les dispositifs de sécurité !

Ce symbole informe de l'interdiction de retirer/désactiver ou modifier les dispositifs de sécurité. Ignorer les indications de sécurité expose à un risque de blessures ou de lésions, graves dans certains cas, en raison de la présence de courant électrique et de champs électromagnétiques.

1.1 Responsabilité du fabricant

Toutes les informations figurant dans le présent manuel ont été collectées dans le respect des normes en vigueur, de l'état de l'art actuel en matière de conception et de construction, des connaissances du fabricant et de son expérience acquise sur de nombreuses années. Les traductions du présent manuel ont par ailleurs été réalisées de la manière la plus fidèle et exacte possible. Toutefois, le fabricant décline toute responsabilité au regard des éventuelles erreurs de traduction. Les instructions originales sont celles rédigées en italien et sont les seules instructions auxquelles il est fait référence en cas de litige. En cas de commande de modèles spéciaux ou avec des options supplémentaires, ou en cas d'application des dernières avancées techniques, l'appareil fourni est

susceptible de ne pas correspondre à la description et aux dessins figurant dans le présent manuel d'utilisation. En cas de doutes, contacter le fabricant.

Avant de mettre en marche l'appareil, veiller à lire attentivement le présent manuel. Le fabricant ne saurait répondre des dommages causés par le non-respect des informations contenues dans le manuel d'utilisation.

1.2 Garantie

L'appareil est couvert par une garantie de un an (12 mois) à compter de la date d'achat, sauf autre accord établi sous contrat.

Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte dans les cas suivants :

- Non-respect des instructions figurant dans le présent manuel ;
- Utilisation non conforme aux normes en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé ;
- Modifications et/ou réparations non autorisées ;
- Utilisation d'accessoires et de pièces détachées non d'origine.

La garantie de bon fonctionnement et de pleine conformité des appareils à l'utilisation à laquelle ils sont destinés suppose le respect des instructions figurant dans le présent manuel.

Toute demande d'intervention sous garantie doit être exclusivement adressée au revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté.

1.3 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'appareil de son emballage, vérifiez son intégrité. Si des anomalies ou des dommages sont détectés, ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique. Contactez le revendeur auprès duquel il a été acheté pour obtenir des informations sur la procédure à suivre.

2. Informations générales et caractéristiques

L'appareil a été réalisé dans le plus scrupuleux respect de toutes les normes en vigueur. Toutefois l'appareil peut constituer une source de risques s'il est utilisé de manière impropre ou non conforme à l'utilisation prévue. La connaissance du contenu du manuel d'utilisation est une des conditions nécessaires pour prévenir dangers et erreurs, et permet dans le même temps d'utiliser l'appareil en toute sécurité et fiabilité.

2.1 Utilisation prévue

L'appareil fonctionne en toute sécurité uniquement à condition d'être utilisé conformément à la fonction pour laquelle il est conçu. Se reporter au Chapitre 3 pour les informations relatives au principe de fonctionnement de la cuisson à induction.

Toutes les interventions techniques, l'installation et toutes les interventions d'entretien doivent être confiées à un technicien d'assistance qualifié.

Les plaques et les woks à induction sont exclusivement destinés à la cuisson, au réchauffement de produits alimentaires à l'aide de poêles, casseroles, woks et autres adaptés à la cuisson à induction, d'un diamètre de la surface chauffante compris entre le minimum et le maximum indiqués dans le Tableau 2 - Chapitre 10.

Les plaques et les woks à induction sont exclusivement destinés à un USAGE PROFESSIONNEL.

L'appareil doit être positionné sur un plan de travail stable, à une hauteur évitant les mauvaises postures ; en aucun cas, il n'est prévu pour être utilisé à même le sol.

2.2 Utilisation impropre

L'utilisation de l'appareil à des fins différentes (et/ou avec des récipients de cuisson de type et de dimensions autres que ceux recommandés dans le Tab.2 - Chap.10) de l'utilisation prévue **est interdite et est considérée comme une utilisation impropre non conforme.**

L'appareil n'est en aucun cas prévu pour être utilisé avec des casseroles et/ou des récipients non adaptés à la cuisson à induction ni pour cuire ou réchauffer des produits non alimentaires.

Aucune demande de dédommagement adressée au fabricant et/ou à ses représentants ne saurait être acceptée en cas de dommages provoqués par une utilisation de l'appareil non conforme à celle prévue. La responsabilité des dommages provoqués pendant une utilisation de l'appareil non conforme à celle prévue incombe exclusivement à l'utilisateur.

Sans l'autorisation du fabricant, il est interdit d'apporter des modifications à l'appareil, ceci afin de prévenir les risques de dommages matériels et de blessures ainsi que pour garantir un fonctionnement optimal. Toute modification apportée à l'appareil entraîne l'annulation immédiate de la garantie et décharge le fabricant de toute responsabilité. L'appareil doit être utilisé uniquement en l'absence de toute réserve quant à son bon état technique.

2.3 Caractéristiques techniques

Faire référence aux tableaux **des chapitres 9 et 10** pour ce qui touche aux caractéristiques relatives à la puissance, à l'alimentation électrique, aux dimensions, au type et aux dimensions des récipients de cuisson utilisables sur l'appareil.

NB : le fabricant se réserve la faculté d'apporter des améliorations ou des modifications techniques et esthétiques à l'appareil à tout moment et sans obligation de préavis.

2.4 Parties de l'appareil

Panneau de commande (Fig.1 et Fig.3 - Chap.8)

Le panneau de commande est constitué d'un panneau tactile à effleurement en vitrocéramique.

Faire référence Chapitre 5 (Installation et fonctionnement de l'appareil) pour les informations relatives à l'utilisation de l'appareil.

2.5 Ustensiles et accessoires fournis

L'appareil est doté en série des ustensiles et des accessoires suivants :

- Plaque de cuisson / wok à induction ;
- Manuel d'utilisation et entretien.

2.6 Protections présentes sur l'appareil

L'appareil est doté des protections de sécurité suivantes :

- Capteur magnétique de présence casserole qui empêche l'activation du chauffage en l'absence de contact entre le verre et un récipient d'un matériau adapté au chauffage à induction.
- Protection thermique contre la surchauffe de l'appareil (en cas d'arrêt pour cause de surchauffe, attendre au moins 15 minutes avant toute nouvelle tentative d'allumage de l'appareil).
- Fusible de protection contre les éventuels court-circuit causés par un mauvais fonctionnement.



Il est rigoureusement interdit de retirer, de modifier ou de désactiver toute protection/sécurité de l'appareil.

3. Instructions de sécurité

Le présent chapitre contient des informations relatives à tous les aspects essentiels liés à la sécurité. En outre figurent des indications pratiques (signalées par des symboles) concernant la sécurité, afin de prévenir les risques. Les informations des pictogrammes, des étiquettes et des inscriptions figurant sur l'appareil doivent être respectées et doivent rester lisibles. Le respect de toutes les indications relatives à la sécurité garantit une protection optimale et un fonctionnement de l'appareil, en toute sécurité et sans problème. Les données concernant la sécurité sur le lieu de travail se réfèrent aux directives de l'Union Européenne en vigueur au moment de la production de l'appareil. Si l'appareil est utilisé dans des conditions industrielles, pendant tout le cycle d'utilisation, l'utilisateur est tenu de contrôler la conformité des moyens de sécurité prescrits par la réglementation en vigueur dans le secteur et est tenu de respecter toute nouvelle norme. Pour l'utilisation de l'appareil hors de l'Union Européenne, les réglementations locales applicables en matière d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail doivent être respectées lors de l'utilisation de l'appareil.

Outre les indications d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail figurant dans le présent manuel, les réglementations concernant la protection de l'environnement, spécifiques et en vigueur sur le lieu d'utilisation de l'appareil doivent être respectées.

- Veiller à lire intégralement le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à l'installation et avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance. Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants et des personnes non autorisées. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacité physique, mentale ou sensorielle réduite, par les personnes qui ne posséderaient ni les connaissances ni l'expérience nécessaire, sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être utilisé par un personnel dûment formé connaissant parfaitement les normes de sécurité et les instructions d'utilisation figurant dans le présent manuel.
- L'utilisateur doit faire usage des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés à l'environnement de travail pour sa propre sécurité et pour respecter les normes sanitaires locales.
- Le présent manuel d'utilisation doit être conservé soigneusement. En cas de revente de l'appareil à un tiers, il est nécessaire de remettre également le manuel d'utilisation, qui doit être considéré comme une partie intégrante de l'appareil lui-même.
- Les utilisateurs doivent tous veiller à respecter les informations figurant dans le présent manuel d'utilisation ainsi que les indications d'hygiène et de sécurité sur le lieu travail.
- L'appareil est exclusivement prévu pour être utilisé dans un environnement fermé et il n'est pas adapté à une utilisation en plein ni dans un environnement potentiellement explosif.
- L'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans un environnement ATEX.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche d'alimentation.
- L'appareil ne doit être utilisé avec un timer ni avec une télécommande externe.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des cuillères, des fourchettes ou des couvercles sur l'appareil, qui seraient exposés à un risque de surchauffe.
- Ne pas poser de papier alu ni de récipients en plastique sur le plan de cuisson de l'appareil, celui-ci pouvant être encore chaud après utilisation. La surface de l'appareil ne doit être pas utilisée comme plan d'appui.
- Ne pas porter de bijoux, de chaînes, de bagues, de bracelets, de montres, etc., en métal pendant l'utilisation de l'appareil : de tels objets et autres objets métalliques peuvent devenir très chauds en restant à moins de 20 cm de l'appareil pendant son fonctionnement.


- Utiliser uniquement des casseroles et des récipients de cuisson du type et des dimensions recommandés dans le **Tab.2 - Chap.10**. En cas de doute quant au type de casserole/récipient, utiliser un aimant : si l'aimant est fortement attiré par le fond de la casserole ou du récipient, cela signifie que le matériau est adapté à la cuisson à induction.
- Ne pas faire chauffer d'aliments ni de liquides dans des récipients fermés (par exemple boîtes de conserve, aliments en boîte, etc.) : le récipient pourrait exploser à cause de l'augmentation de pression.
- Avant d'utiliser l'appareil, veiller à retirer tout objet facilement inflammable (bombe spray, liquides inflammables, chiffons ou autres objets en tissu inflammable, etc.) éventuellement présent à proximité de l'appareil.
- Éviter de faire chauffer trop longtemps huiles et/ou matières grasses : ces produits peuvent s'enflammer facilement s'ils sont excessivement chauffés.
- Ne pas placer ni faire chauffer des casseroles ou autres récipients vides sur le plan de cuisson : l'absence d'aliments pendant le chauffage à induction peut conduire rapidement à une surchauffe et endommager les casseroles ou autres récipients ainsi qu'endommager l'appareil.

Indications de sécurité relatives au champ électromagnétique

Principes de fonctionnement et avantages de l'utilisation des plaques/woks à induction

Sur une plaque de cuisson/wok à induction, la chaleur n'est pas transmise par un élément chauffant à travers le récipient de cuisson à l'aliment à cuire ; la chaleur nécessaire à la cuisson est générée directement dans le récipient de cuisson par induction magnétique.

Un inducteur placé sous la surface de cuisson vitrocéramique génère un champ électromagnétique alternant, qui passe à travers la plaque vitrocéramique et qui génère de la chaleur directement dans le fond des récipients de cuisson. Les casseroles/récipients de cuisson sont chauffés uniquement à condition que le matériau dont le fond est constitué soit ferromagnétique.

Les récipients adaptés à la cuisson à induction sont généralement marqués du symbole «  ».

Ce système de cuisson offre de très nombreux avantages :

- Économies d'énergie : la chaleur est en effet générée directement dans le fond des récipients de cuisson ; cela permet d'éviter la dispersion d'énergie qui intervient en revanche dans le cas du transfert thermique d'un élément chauffant à une casserole.
- Sécurité : le chauffage intervient uniquement si la casserole/le récipient de cuisson est correctement posé sur le plan de cuisson de l'appareil.
- Chaleur nécessaire rapidement atteinte.
- Sélection rapide et précise du degré de chaleur voulu.
- Le plan de cuisson étant chauffé uniquement par le contact avec la casserole/le récipient chaud, le risque de brûlure ainsi que le risque de brûler l'aliment ayant débordé du récipient après avoir retiré celui-ci est minime.

Au regard des champs électromagnétiques générés par l'appareil pendant son fonctionnement, il est important de respecter un certain nombre de recommandations de sécurité spécifiques :

- Les personnes hautement sensibles à l'électricité ne doivent pas rester trop longtemps à proximité de l'appareil.



Des tests scientifiques ont démontré que les appareils de cuisson à induction ne présentent aucun risque pour la santé. Les personnes portant un pacemaker doivent toutefois rester à une distance minimum de 60 cm de l'appareil pendant son fonctionnement. Les personnes portant un pacemaker et/ou une prothèse, des plaques ou des briches métalliques ferromagnétiques doivent par ailleurs consulter leur médecin avant d'utiliser l'appareil afin de s'informer quant aux recommandations à respecter aux fins de leur propre sécurité.

- Ne pas placer d'objets magnétiques ou sensibles aux champs magnétiques, par exemple cartes de crédit, supports de données (disques durs, cartes mémoire ou clés USB), etc. sur l'appareil ou à proximité pendant son fonctionnement.
- Placés à proximité de l'appareil, radios, téléviseurs, enregistreurs magnétiques et/ou appareils de transmission audio-vidéo peuvent présenter un mauvais fonctionnement. Pour réduire ou éliminer les risques de mauvais fonctionnement, placer téléviseurs, radios, etc., le plus loin possible de l'appareil et les brancher à une prise de courant autre que celle utilisée pour l'appareil à induction.

3.1 Bruit et vibrations

Le niveau de pression acoustique de l'appareil est inférieur à 70 dB. En condition de fonctionnement normal, l'appareil ne génère pas de vibrations dommageables pour l'opérateur ni pour le milieu ambiant.

3.2 Risques résiduels

Renversement : le non-respect de l'obligation de placer l'appareil sur un plan de travail stable expose à un risque de blessures et/ou de brûlures en cas renversement des récipients de cuisson/casseroles/woks utilisés sur l'appareil pendant son fonctionnement.

Contact direct avec des éléments sous tension : si la fiche n'est pas débranchée avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, l'opérateur est exposé à des risques de blessures par contact direct avec les parties sous tension.

Contact indirect : si l'appareil est branché à une prise électrique dépourvue de toute protection contre les contacts indirects conformément aux normes en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé, l'opérateur est exposé à des risques de blessures par contact indirect avec les parties sous tension.

Risques de brûlures : le plan de cuisson vitrocéramique peut atteindre une température très élevée pendant le fonctionnement et pendant quelques minutes après avoir cessé d'utiliser l'appareil. Si l'interdiction de toucher le plan de cuisson de l'appareil sans les protections nécessaires est ignorée, l'utilisateur est exposé à des risques de brûlures.

4. Notes relatives à l'environnement

L'appareil a été conçu pour être utilisé dans un environnement caractérisé par une température comprise entre +10°C et +40°C et un degré d'humidité relative compris entre 30% et 80%.

Une utilisation à une température et/ou à un degré d'humidité différent peut être à l'origine d'un mauvais fonctionnement de l'appareil voire de pannes imprévues.

4.1 Emballage

L'appareil est livré dans un emballage constitué d'un carton, de protections en polystyrène et d'un film de plastique. Poids et dimensions sont indiqués dans le **Tab.1 - Chap.9**.

Veiller à ne pas jeter l'emballage : il doit être utilisé pour conserver l'appareil à l'occasion d'un déménagement ou pour expédier l'appareil au revendeur ou au fabricant en vue d'interventions d'entretien ou de réparation.

La présence de tous les éléments d'emballage d'origine est indispensable à une éventuelle demande de changement ou de réparation sous garantie de l'appareil. Avant d'allumer l'appareil, il est nécessaire d'enlever tous les éléments d'emballage interne et externe.

4.2 Stockage

L'emballage doit être conservé fermé jusqu'à l'installation de l'appareil et pendant le stockage, il est nécessaire de respecter les indications figurant sur l'emballage relatives aux conditions de stockage. L'appareil emballé doit être stocké dans le respect des instructions suivantes :

- ne pas l'entreposer en extérieur ;
- entreposer l'appareil dans un environnement sec, à l'abri de la poussière, à une température comprise entre 0°C et +50°C et à un degré d'humidité relative compris entre 30% et 80% ;
- ne pas l'exposer à l'action d'agents corrosifs ;
- le protéger de l'action des rayons du soleil ;
- éviter les chocs ;
- en cas de stockage prolongé (de plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état de toutes les parties de l'emballage.

4.3 Élimination

Au terme de son cycle de vie, l'appareil doit être éliminé dans le respect de la réglementation locale et nationale en vigueur.

L'appareil contient des composants électriques et électroniques désignés comme « Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques » (DEEE).

Conformément au décret législatif 49/2014 qui transpose la directive de 2012/19/UE, le constructeur prescrit la remise de l'appareil à un centre de collecte agréé pour prévenir les effets potentiellement dommageables pour l'environnement et la santé des personnes.

Le symbole ci-contre indique l'obligation d'effectuer le tri sélectif des appareils électriques et électroniques à l'occasion de leur mise au rebut.



ATTENTION !

Pour éviter toute utilisation non autorisée et prévenir les risques correspondants, avant d'éliminer l'appareil, s'assurer qu'il ne peut plus être mis en marche. À cet effet l'appareil doit être débranché de l'alimentation et le câble d'alimentation sectionné.

5. Installation et fonctionnement de l'appareil

5.1 Branchement électrique (fiche-prise)



DANGER ! Présence de courant électrique !

Les modèles RT350Pro, TT350 et TT350W sont dotés d'un câble à fiche Schuko. Les modèles TT500, TT500W et DT700 sont munis d'un câble d'alimentation électrique sans fiche : le branchement à l'alimentation électrique doit être effectué en intercalant un dispositif assurant le débranchement

de l'alimentation sur secteur, d'une portée adaptée à la consommation de l'appareil et dont la distance d'ouverture des contacts soit d'au moins 3 mm. Le branchement doit en outre être confié à électricien qualifié et autorisé à cet effet, possédant toutes les compétences techniques et professionnelles requises par les normes en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

L'appareil (s'il est pourvu de fiche de branchement) doit être branché uniquement à une prise électrique protégée contre les contacts indirects conformément aux normes en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé. La fiche de l'appareil ne doit pas être débranchée de la prise en tirant le câble d'alimentation.

Le câble de l'alimentation ne doit jamais être mis en contact avec des objets chauds. Ne pas vaporiser d'eau sur l'appareil et ne pas l'exposer à la pluie, à l'eau ni à toute autre source d'humidité. En cas mauvaise installation, l'appareil expose à des risques de blessures. Avant d'installer l'appareil, veiller à vérifier les caractéristiques du secteur d'alimentation en faisant référence à celles nécessaires à l'alimentation de l'appareil (voir l'étiquette des données techniques apposée au dos de l'appareil, **Fig.2 - Chap.8**). Brancher l'appareil à l'alimentation sur secteur à la seule condition que ces caractéristiques soient respectées ! Toutes les indications et recommandations de sécurité doivent être respectées !

- Veiller à éviter tout contact entre le câble d'alimentation et des sources de chaleur ou des angles vifs et à éviter que le câble ne soit pas écrasé sous l'appareil. Veiller à ce que le câble soit bien déroulé (ni enroulé ni plié).
- Le câble d'alimentation ne doit être placé sur une moquette, une nappe, des tapis ou autres matériaux d'isolation thermique, il ne doit pas être recouvert ni immergé dans l'eau ou autres liquides et doit être placé à un endroit où il ne risque pas d'être piétiné.
- Positionner l'appareil de telle sorte que la fiche soit toujours accessible.
- Ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs ni de réducteurs.
- Ne pas toucher l'appareil ni la fiche avec les mains mouillées.

5.2 Déplacement et positionnement

Veiller à s'assurer que les dimensions (voir **Tab.1 - Chap.9**) de l'espace réservé à l'appareil garantissent sa bonne utilisation et en facilitent l'entretien comme indiqué au Chapitre 6.

- Sortir l'appareil de son emballage en veillant à suivre les indications figurant dans le chapitre 4 (notes relatives à l'environnement) pour ce qui touche à la conservation et à l'élimination des matériaux d'emballage.
- Déplacer l'appareil en prévenir tout risque de chute et de chocs contre la surface de cuisson vitrocéramique.
- Poser l'appareil sur une surface stable, plate, bien nivelée et résistant à la chaleur, d'une portée suffisante compte tenu du poids de l'appareil et du récipient de cuisson le plus lourd (aliment à cuire compris) susceptible d'être utilisé.
- Placer l'appareil sur un plan à une hauteur de travail gage de confort, à savoir n'imposant pas une mauvaise posture.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface contenant du fer ou de l'acier.
- Ne jamais poser l'appareil sur une surface inflammable (par exemple une nappe ou autre).
- Positionner l'appareil de telle sorte qu'aucune partie de celui-ci ne touche à moins de 20 cm de murs, meubles ou autres objets, de façon à garantir une bonne circulation d'air et un accès optimal à toutes ses parties, outre l'espace nécessaire au fonctionnement.
- L'appareil n'est pas conçu pour un montage encastré dans un meuble.

- Ne pas percer l'appareil ni n'y fixer quelque objet que ce soit.
- Veiller à ce qu'aucune prise d'air de l'appareil ne soit obstruée (aussi bien celles présentes sous l'appareil que celles présentes au dos).
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans le cas où il fonctionnerait mal, dans le cas où il serait endommagé ou aurait subi des chocs.
- Ne pas utiliser d'accessoires ni de pièces détachées autres que ceux recommandés par le fabricant pour prévenir les risques de situations dangereuses pour l'utilisateur. En outre, l'appareil pourrait subir des dommages et exposer la santé et la vie des personnes à des risques.

5.3 Utilisation

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir Chapitre 6 - Nettoyage et entretien).
- Brancher la fiche (si présente) à une prise électrique protégée, inter-verrouillée et conforme aux normes en vigueur.



ATTENTION !

Ne pas poser les mains ni autres parties du corps sur le plan de cuisson de l'appareil pendant le fonctionnement ni dans les minutes qui suivent. Bien que le plan de l'appareil ne soit pas chauffé pendant le fonctionnement, le transfert de chaleur provenant de la casserole chaude peut porter le plan de cuisson à une très haute température pendant le fonctionnement et dans les minutes qui suivent.

5.4 Commande de l'appareil

L'appareil est commandé au moyen des boutons tactiles à effleurement présents sur le panneau de commande en verre. Les opérations que l'utilisateur peut effectuer sont les suivantes :

Allumage/arrêt (réf. Fig.3 - Chap.8)

Brancher la fiche (si présente) à la prise électrique protégée et inter-verrouillée. Poser un récipient (casserole/poêle/wok) adapté à la cuisson à induction et contenant les aliments à cuire/réchauffer sur le plan de cuisson. Appuyer sur la touche ON/OFF du panneau de commande : l'écran affiche ON et le voyant ON/OFF au-dessus de la touche reste allumé fixe. Appuyer une fois sur la touche MENU pour activer le chauffage (pour le modèle DT700, appuyez une fois sur la touche POWER) : l'appareil commence à chauffer en modalité « puissance » sur un réglage prédéfini de 2000 W (le voyant HEATING s'allume, pour le modèle DT700 le voyant POWER s'allume). Utiliser les touches « + » et « - » pour augmenter ou abaisser la puissance. Pour modifier la modalité de fonctionnement (puissance ou température), se reporter au chapitre suivant « Sélection de la modalité de fonctionnement ». Il est également possible d'activer une fonction « Timer » qui arrête le chauffage au terme de la durée programmée. Pour plus de détails, se reporter plus bas au chapitre « Activation et réglage de la fonction Timer ».

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche ON/OFF (l'écran affiche l'indication OFF et le voyant au-dessus de la touche ON/OFF se met à clignoter) puis débrancher la fiche de la prise ou placer l'interrupteur d'alimentation sur la position OFF.

NB : avant de débrancher l'alimentation, attendre que les ventilateurs de l'appareil se soient arrêtés (3 minutes environ après l'arrêt du chauffage). Cela permet aux composants internes de bien refroidir et d'éviter les surchauffes susceptibles de compromettre la durée de vie de l'appareil et son bon fonctionnement.

Sélection de la modalité de fonctionnement

L'appareil prévoit deux modalités de fonctionnement : « puissance » ou « température ». Chaque pression sur la touche MENU permet de passer d'une modalité à l'autre (pour le modèle DT700 les deux modalités sont activés respectivement par les touches POWER et TEMP).

- En modalité « puissance », le voyant HEATING ou POWER s'allume et l'écran affiche la valeur de la puissance présentement réglée. Pour augmenter ou abaisser la puissance de chauffage, utiliser les touches « + » et « - ». Les niveaux de puissance sélectionnables sont les suivants :
 - **Mod. RP350Pro, TT350 et TT350W (en Watt):** 200 - 500 - 1000 - 1200 - 1800 - 2000 - 2400 - 2800 - 3200 - 3500.
 - **Mod. TT500 et TT500W (en Watt):** 500 - 1000 - 1500 - 2000 - 2500 - 3000 - 3500 - 4000 - 4500 - 5000.
 - **mod. DT700:** P01(200W) - P02(500W) - P03(1000W) - P04(1200W) - P05(1800W), P06(2000W) - P07(2400W) - P08(2800W) - P09(3200W) - P10(3500W).
- En modalité « température », le voyant TEMP s'allume et l'écran affiche la valeur approximative (en degrés centigrades) de la température atteinte par la base de la casserole/poêle/wok. Pour augmenter ou abaisser la température, utiliser les touches « + » et « - ». La température peut être réglée (par intervalles de 20°C) d'un minimum de 60°C à un maximum de 240°C.

NB: la température est mesurée par un capteur en contact avec la surface de cuisson vitrocéramique à l'intérieur de l'appareil; compte tenu des facteurs de dissipation des matériaux en contact et à la vitrocéramique, la température mesurée doit être considérée comme indicative, soit sujette à une approximation raisonnablement fiable.

Activation et réglage de la fonction Timer

Quand l'appareil est allumé (que ce soit en modalité « puissance » ou en modalité « température »), il est possible d'activer la fonction timer qui arrête le chauffage au terme de la durée programmée. Pour activer le timer, appuyer sur la touche TIMER : le voyant au-dessus de la touche timer s'allume et sur l'écran la valeur « 0:00 » clignote qui correspond à la durée en heures et en minutes pendant laquelle l'appareil doit fonctionner avant de s'arrêter. Augmenter ou abaisser la durée à l'aide des touches « + » et « - » (à chaque pression correspondant une augmentation/diminution de une minute. Pour augmenter/abaisser rapidement la valeur, maintenir enfoncée la touche « + » ou « - »). Une fois le timer programmé, l'appareil continue de fonctionner dans la modalité de chauffage précédemment sélectionnée pendant la durée programmée et une fois cette durée écoulée, il passe automatiquement en modalité OFF (arrêt du chauffage). Pendant le fonctionnement contrôlé par le timer, l'écran affiche alternativement la puissance/température de chauffage programmée et le temps de fonctionnement restant. Pendant le fonctionnement du timer, il est possible d'augmenter ou d'abaisser la puissance/température de chauffage en appuyant à cet effet sur les touches « + » ou « - », tandis que la pression sur la touche MENU pour changer de modalité de fonctionnement provoque la désactivation du timer (pour le modèle DT700, le TIMER est annulée en appuyant sur la touche TIMER).

Blocage des touches « LOCK »

La fonction de blocage des touches s'active en maintenant enfoncée la touche LOCK pendant plus de trois secondes (pour le modèle DT700, elle est activée en appuyant simultanément sur les touches «+» et «-» pendant plus de 3 secondes). Ensuite, le voyant au-dessus de la touche LOCK s'allume et toutes les touches, à l'exception de la touche ON/OFF deviennent inactives pour éviter toute pression accidentelle. Pour désactiver le blocage des touches, maintenir enfoncée la touche LOCK (pour le modèle DT700 les touches «+» et «-» simultanément) pendant plus de trois secondes, soit jusqu'à ce que le voyant au-dessus de la touche s'éteigne.

Arrêt automatique (modèle DT700)

Quand l'appareil est allumé (que ce soit en modalité « puissance » ou en modalité « température »), il s'éteint automatiquement s'il n'y a pas de fonctionnement dans les 2 heures.

6. Nettoyage et entretien

6.1 Indications relatives à la sécurité

- Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de réparation, débrancher l'appareil de l'alimentation sur secteur (retirer la fiche de la prise, si présente) et, dans le cas où l'appareil aurait été utilisé au cours des 15-20 minutes précédentes, attendre que le plan de cuisson soit parfaitement froid.
- Il est interdit d'utiliser des détergents corrosifs et il est important de veiller à ce que de l'eau ne s'infiltre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Pour prévenir les risques d'électrocution, ne jamais immerger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ni dans tout autre liquide.

ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour être nettoyé :



- avec un jet d'eau ;
- avec un jet d'eau à haute pression ;
- en l'immergeant dans l'eau ni dans tout autre liquide.

6.2 Nettoyage

L'appareil doit être nettoyé régulièrement :

- Après chaque utilisation, nettoyer le plan de cuisson, en veillant à ne pas utiliser d'éponge ni d'ustensiles abrasifs (spatules, pailles de fer et autres) pour ne pas endommager la surface vitrocéramique.
- Nettoyer toutes les parties de l'appareil avec un détergent neutre et délicat et avec un chiffon ou une éponge souple et légèrement humidifiée. Essuyer soigneusement l'appareil une fois le nettoyage terminé.
- Utiliser uniquement de l'eau propre pour humidifier le chiffon ou l'éponge de nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs, par exemples poudres abrasives, produits contenant de l'alcool, eau de javel, diluants, etc., susceptibles d'abîmer les parties en plastique ou en inox.
- Après le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec pour essuyer les surfaces. Avant de rallumer l'appareil, s'assurer que toutes les parties sont parfaitement sèches.
- À intervalles réguliers, s'assurer que les prises d'air au dos et sous l'appareil (réf. Fig.1 - Chap.8) sont propres et ne sont pas obstruées. Nettoyer les prises d'air avec un pinceau souple et un aspirateur. **Ne pas utiliser d'air comprimé pour éviter de soulever des nuages de poussière.**

6.3 Entretien

Les interventions d'entretien que l'utilisateur est autorisé à effectuer sont les suivantes :

- Contrôle périodique de l'état du câble électrique d'alimentation et du serre-câble à la base de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil dans le cas où le câble serait endommagé. Dans le cas où le câble serait endommagé, le faire changer par le revendeur ou par un technicien qualifié.
- Contrôle périodique de l'état de la surface de cuisson vitrocéramique et du panneau de commande. Dans le cas où ils présenteraient des dommages, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur ou à un technicien qualifié.

- Contrôle de l'état général de l'appareil.
- Contrôle de l'absence de bruit anormal émis par l'appareil.

Dans le cas où des dommages et/ou un mauvais fonctionnement seraient constatés à l'occasion de ces contrôles, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur ou à un technicien qualifié et agréé.



ATTENTION !

Les interventions d'entretien doivent être exclusivement confiées à un personnel autorisé par le revendeur ou par le fabricant et seuls des accessoires et des pièces détachées d'origine doivent être utilisés. Il est rigoureusement interdit de démonter et de tenter de réparer l'appareil par soi-même : risques de blessures et annulation de la garantie.

6.4 Inutilisation prolongée de l'appareil

- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Nettoyer soigneusement l'appareil et l'essuyer.
- Recouvrir l'appareil d'une toile en tissu permettant la circulation de l'air tout le protégeant de la poussière ou des saletés.

7. Problèmes, causes possibles et solutions

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche d'alimentation électrique n'est pas branchée à la prise. • Le récipient, casserole ou autre, n'est pas posé sur le plan de cuisson ou le matériau dont il est constitué n'est pas de type ferromagnétique. • La touche ON/OFF n'a pas été enfoncée. • La protection thermique est intervenue suite à une surchauffe. • Le fusible de protection est grillé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher la fiche à la prise électrique. • Poser le récipient (casserole/wok/récipient) sur le plan de cuisson de l'appareil et s'assurer qu'il est adapté à une utilisation pour la cuisson à induction. • Appuyer sur la touche ON/OFF et régler la puissance ou la température voulue. • Attendre 15-20 minutes pour faire refroidir l'appareil avant toute nouvelle tentative d'allumage. • Contacter le revendeur pour demander une intervention d'assistance technique.
Les ventilateurs ne se mettent pas en marche après avoir appuyé sur la touche ON/OFF.	<ul style="list-style-type: none"> • Les prises d'air présentes sous l'appareil sont obstruées par de la poussière ou autres résidus aspirés par les ventilateurs au point de les bloquer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le revendeur pour demander une intervention d'assistance technique.

Codes d'erreur :

CODES D'ERREUR	SIGNIFICATION
E0	Le récipient, casserole ou autre, n'est pas posé sur le plan de cuisson ou le matériau dont il est constitué n'est pas adapté. L'écran affiche l'indication « E0 » et l'appareil émet un « BIP », il cesse ensuite de fonctionner et repasse en modalité « OFF ».
E2	Erreur du capteur de température. Contacter l'assistance technique.
E3	Protection contre la surtension : si le voltage en entrée est excessif, l'appareil affiche ce code d'erreur et s'éteint. Faire contrôler l'installation électrique par un électricien qualifié avant toute nouvelle tentative d'allumage de l'appareil.
E4	Tension insuffisante : si le voltage en entrée est insuffisant, l'appareil affiche ce code d'erreur et s'éteint. Faire contrôler l'installation électrique par un électricien qualifié avant toute nouvelle tentative d'allumage de l'appareil.
E5	Surchauffe du plan de cuisson. L'appareil a détecté une température du plan de cuisson excessive (en général, en raison d'un récipient, casserole, wok ou autre, mis à chauffer sans aliment à l'intérieur). Faire refroidir l'appareil avant de le rallumer.
E6	Surchauffe du transistor IGBT. Faire refroidir l'appareil et s'assurer que les prises d'air au dos et sous l'appareil ne sont pas obstruées. Dans le cas où le message d'erreur resterait affiché après refroidissement de l'appareil, contacter le revendeur pour demander une intervention d'assistance technique.

Les cas ci-dessus sont indiqués à titre d'exemples de problèmes. Au moindre problème de tout autre type, éteindre l'appareil et contacter le revendeur.



Demande de pièces détachées:

Pour toute demande de pièces détachées, contacter le revendeur et faire référence au numéro de la pièce indiqué sur les éclatés présents en fin de manuel, en communiquant le modèle et le numéro de série de l'appareil.

DE

1. Informationen über dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch.....	47
1.1 Haftung des Herstellers	47
1.2 Gewährleistung	48
1.3 Kontrolle des Geräts.....	48
2. Allgemeine Informationen und Merkmale	48
2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	48
2.2 Unsachgemäßer Gebrauch	49
2.3 Technische Daten	49
2.4 Teile des Geräts.....	49
2.5 Mitgelieferte Werkzeuge und Zubehör	49
2.6 Schutzvorrichtungen am Gerät	49
3. Sicherheitsanweisungen.....	50
3.1 Schallpegel und Vibration.....	52
3.2 Restrisiken	52
4. Anmerkungen zur Umgebung.....	52
4.1 Verpackung	52
4.2 Lagerung.....	53
4.3 Entsorgung	53
5. Installation und Arbeitsweise des Geräts	53
5.1 Elektrischer Anschluss (Stecker-Steckdose)	53
5.2 Transport und Aufstellung.....	54
5.3 Verwendung	55
5.4 Betrieb	55
6. Reinigung und Wartung	57
6.1 Angaben zur Sicherheit	57
6.2 Reinigung.....	57
6.3 Wartung	58
6.4 Bei längerer Nichtverwendung des Geräts.....	58
7. Mögliche Probleme und Lösungen	59
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	60
9. Dati tecnici - Technical information - Caracteriques techniques - Technische Daten ...	61

10. Pentole e stoviglie utilizzabili per cottura ad induzione - Induction cooking usable pans/pots - Poêles de cuisson appropriés pour cuisson à induction - Geeignete Kochgeschirr zur Induktion	62
11. Schemi elettrici - Electrical diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	63
12. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatées - Explosionzeichnungen.....	65

Die hier angegebenen technischen Daten und Fotos sind indikativ. Die technischen und ästhetischen Eigenschaften können ohne vorherige Ankündigung ändern.

Die ganze oder teilweise Reproduktion der Texte bzw. Bilder dieses Handbuchs ist erst nach schriftlicher Zustimmung der Amitek Srl. zulässig. Zugelassen ist nur das Ausdrucken zur Konsultierung und zur Wiedererstellung des Originalbuchs im Falle von Verlust oder Beschädigung.

1. Informationen über dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch.

Das vorliegende Benutzerhandbuch enthält die Beschreibung der Installation des Geräts, seiner Arbeitsweise und seiner Wartung, und es ist eine wichtige Quelle für Informationen und Tipps. Um das Gerät korrekt und ohne Einschränkung der Sicherheit zu verwenden, müssen alle darin enthaltenen Angaben zur Sicherheit und Arbeitsweise bekannt sein und beachtet werden.

Darüber hinaus sind die lokalen Normen über die Unfallprävention und Grundsätze der Arbeitshygiene und -sicherheit zu beachten. Das Benutzerhandbuch ist fester Bestandteil des Geräts und in der Nähe desselben aufzubewahren, damit die mit der Installation, Wartung, Benutzung und Reinigung des Geräts betrauten Personen Zugang dazu haben.

Wichtige Angaben betreffend die Sicherheit und technische Fragen werden in diesem Handbuch durch geeignete Symbole hervorgehoben. Diese Angaben sind unbedingt zu beachten, um mögliche Unfälle mit Schäden an der Gesundheit von Personen oder an Sachen zu vermeiden.



ACHTUNG!

Dieses Symbol weist auf Verletzungsgefahr hin. Diese Angaben zur Arbeitshygiene und -sicherheit sind unbedingt und sorgfältig einzuhalten, und den entsprechenden Situationen ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.



GEFAHR! Elektrischer Strom!

Dieses Symbol informiert über die mit der Anwesenheit elektrischen Stroms verbundene Gefahr. Nichtbeachtung der Angaben betreffend die Sicherheit setzt Personen dem Risiko von – auch tödlichen – Verletzungen aus.



ACHTUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol weist auf die Gefahr von Verbrennungen hin, wenn das heiße Kochfeld ohne angemessene Schutzausrüstung berührt wird.



VERBOT! Die Schutzeinrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht entfernt/außer Kraft gesetzt/geändert werden!

Dieses Symbol zeigt an, dass es verboten ist, die Schutzeinrichtungen und die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen/außer Kraft zu setzen/zu ändern. Die Missachtung der Sicherheitsanweisungen impliziert das Risiko von auch schweren Verletzungen aufgrund von elektrischem Strom und elektromagnetischen Feldern.

1.1 Haftung des Herstellers

Alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen wurden unter Beachtung der geltenden Normen, des aktuellen Wissensstandes in Planung und Bau, unserer Kenntnisse und unserer langjährigen Erfahrung gesammelt. Auch die Übersetzungen dieses Handbuchs wurden so korrekt wie möglich erstellt. Allerdings können wir keine Verantwortung für eventuelle Übersetzungsfehler übernehmen. Die Original-Anweisungen sind die Anweisungen in italienischer Sprache, und es sind die einzigen, auf die in Streitfragen, welcher Art auch immer, Bezug zu nehmen ist. Im Falle der Bestellung von Sondermodellen, Modellen mit Zusatzoptionen oder im Falle der Anwendung der jüngsten technischen Entwicklungen kann das gelieferte Gerät von den Beschreibungen und Zeichnungen dieses Benutzerhandbuchs abweichen. Im Falle von Zweifeln wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam, bevor Sie das Gerät einschalten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Beschädigungen, die durch mangelnde Beachtung der im Benutzerhandbuch enthaltenen Informationen entstehen.

1.2 Gewährleistung

Für das Gerät besteht ab dem Kaufdatum ein Jahr (12 Monate) Gewährleistungsanspruch (sofern vertraglich nichts anderes vereinbart wurde).

Der Hersteller entzieht sich jeglicher direkter oder indirekter Verantwortung im Falle von:

- Missachtung der im vorliegenden Handbuch gegebenen Anweisungen;
- nicht den einschlägigen, im Installationsland geltenden Bestimmungen entsprechender Verwendung;
- unzulässigen Änderungen und/oder Reparaturen;
- Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die keine Originalteile sind.

Die Garantie für die fehlerfreie Funktion und dass die Maschinen in vollem Umfang der Aufgabe gerecht werden, für die sie bestimmt sind, setzt die korrekte Umsetzung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen voraus.

Sämtliche Gewährleistungsansprüche müssen an den Vertragshändler weitergeleitet werden, bei dem das Gerät erworben wurde.

1.3 Kontrolle des Geräts

Überprüfen Sie nach dem Entfernen des Geräts aus der Verpackung die Unversehrtheit. Wenn Anomalien oder Schäden festgestellt werden, schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an. Wenden Sie sich an den Händler, der es an Sie verkauft hat, um Informationen zum korrekten Verfahren zu erhalten.

2. Allgemeine Informationen und Merkmale

Das Gerät wurde unter voller Beachtung aller geltenden Rechtsvorschriften hergestellt. Dennoch kann das Gerät bei inkorrekt oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung eine Quelle von Risiken darstellen. Die Kenntnis des Inhalts des Benutzerhandbuchs ist eine der notwendigen Bedingungen zur Vermeidung von Gefahren und Fehlern und erlaubt zugleich, das Gerät bei voller Sicherheit und Zuverlässigkeit zu bedienen.

2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät funktioniert nur bei Verwendung entsprechend seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch mit voller Sicherheit. Siehe Kapitel 3 mit Informationen über das Funktionsprinzip des Kochens mit Induktion.

Alle technischen Eingriffe, die Installation sowie alle Wartungstätigkeiten müssen von technisch qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Die Induktionsplatten und Induktionswoks dienen ausschließlich zum Kochen und Aufwärmen von Lebensmitteln mit Hilfe von Pfannen, Töpfen, Kochgeschirr und Woks, die sich für das Induktionskochen eignen und einen Durchmesser besitzen, der innerhalb der minimalen und maximalen Größe der erhitzbaren Oberfläche liegt, wie in Tab.2 - Kap.10 angegeben ist.

Die Induktionsplatten und Induktionswoks sind ausschließlich für den PROFESSIONELLEN GEBRAUCH ausgelegt.

Das Gerät muss auf einem stabilen Arbeitstisch in einer Höhe aufgestellt werden, die keine inkorrekte Körperhaltung erfordert; es ist auch ungeeignet zur Verwendung bei Aufstellung direkt auf dem Boden.

2.2 Unsachgemäßer Gebrauch

Die Verwendung des Geräts für einen nicht bestimmungsgemäßen Zweck (und/oder Geschirr, das nicht den Empfehlungen in Bezug auf Art und Größe in **Tab.2 - Kap.10** entspricht) ist **unzulässig und wird als unsachgemäßer Gebrauch betrachtet, der nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entspricht.**

Das Gerät darf auf keinen Fall mit Kochgeschirr und/oder Geschirr verwendet werden, das sich nicht für Induktionskochen eignet, oder um andere Produkte als Lebensmittel zu kochen und aufzuwärmen.

Jede Ersatzforderung gegen den Hersteller bzw. seine Vertreter für Schäden, die infolge einer nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechenden Verwendung entstanden sind, ist ausgeschlossen. Die Verantwortung für Schäden, die bei der Verwendung des Geräts in einer nicht seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechenden Art und Weise entstehen, liegt ausschließlich beim Benutzer.

Ohne ausdrückliche Zustimmung des Herstellers dürfen keine Änderungen am Gerät vorgenommen werden, um eventuelle Gefahren für Personen und Sachen zu vermeiden und die optimale Funktion zu gewährleisten. Jede am Gerät vorgenommene Änderung bewirkt den sofortigen Verfall der Gewährleistung und der Haftung des Herstellers. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Zweifel hinsichtlich seines technischen Zustand bestehen.

2.3 Technische Daten

Siehe **Tabellen in den Kapitel 9 und 10** mit Daten betreffend Leistung, Stromversorgung, Abmessungen, Platzbedarf und Art des Geschirrs, das mit dem Gerät verwendet werden kann.

N.B.: Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Verbesserungen sowie technische und Design-Änderungen am Gerät vorzunehmen.

2.4 Teile des Geräts

Kontroll-Panel (Abb.1 und Abb.3 - Kap.8)

Das Kontroll-Panel besteht aus einem berührungsempfindlichen Touchscreen aus Glaskeramik.

Siehe Kapitel 5 (Installation und Arbeitsweise des Geräts) für Informationen betreffend die Verwendung des Geräts.

2.5 Mitgelieferte Werkzeuge und Zubehör

Das Gerät ist serienmäßig mit folgenden Werkzeugen und Zubehörteilen ausgestattet:

- Kochfeld / Wok für Induktionskochen;
- Benutzer- und Wartungshandbuch.

2.6 Schutzvorrichtungen am Gerät

Das Gerät ist mit den folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Magnetsensor zur Kochgeschirrerfassung, der die Erwärmung verhindert, wenn kein Behälter aus einem für die Induktionserwärmung geeigneten Material auf dem Glaskeramikfeld erfasst wird.
- Wärmeschutz vor Überhitzung des Geräts (im Falle des Abschaltens wegen Überhitzung warten Sie mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten).
- Schutzsicherung gegen eventuelle Kurzschlüsse aufgrund von Funktionsstörungen.



Es ist ausdrücklich untersagt, die Schutz-/Sicherheitsvorrichtungen des Geräts zu entfernen, zu verändern oder zu deaktivieren.

3. Sicherheitsanweisungen

Dieses Kapitel enthält eine Zusammenfassung der Informationen betreffend alle mit der Sicherheit verknüpften Aspekte. Darüber hinaus enthalten die einzelnen Kapitel konkrete Angaben (durch die Symbole gekennzeichnet) betreffend die Sicherheit, um das Auftreten von Risiken zu verhindern. Die Informationen der am Gerät angebrachten Piktogramme, Schilder und Beschriftungen sind zu beachten, und es ist für deren Lesbarkeit zu sorgen. Die Beachtung aller Angaben betreffend die Sicherheit garantiert optimalen Schutz und ein Arbeiten des Geräts bei voller Sicherheit und ohne Probleme.

Die Daten betreffend Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts geltenden Richtlinien der Europäischen Union. Bei Verwendung des Geräts unter gewerblichen Bedingungen ist der Benutzer während der gesamten Nutzungsdauer gehalten, die Übereinstimmung der vorgeschriebenen Sicherheitsvorrichtungen mit dem aktuellen Rechtsstand auf diesem Gebiet zu überprüfen und die neuen Normen zu beachten. Im Falle der Verwendung des Geräts außerhalb der Europäischen Union sind die am Ort der Verwendung des Geräts geltenden Anforderungen in Bezug auf Arbeitshygiene und -Sicherheit zu beachten.

Neben den in diesem Handbuch enthaltenen Angaben in Bezug auf Arbeitshygiene und Sicherheit sind auch die am Ort der Verwendung des Geräts geltenden spezifischen Normen betreffend den Umweltschutz zu beachten.

- Lesen Sie dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch ganz, bevor Sie mit der Installation oder der Verwendung des Geräts fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht arbeiten. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und von nicht berechtigten Personen; das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Kenntnis, ohne Überwachung oder Unterweisung seitens einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person.
- Das Gerät darf nur von ausreichend geschultem Personal verwendet werden, das mit den Sicherheitsnormen und den in diesem Handbuch gegebenen Verwendungsanweisungen bestens vertraut ist.
- Der Benutzer muss zur eigenen Sicherheit und zur Beachtung der örtlichen Gesundheitsnormen die für die Bedingungen der Arbeitsumgebung geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen.
- Das vorliegende Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren. Im Falle der Übertragung des Geräts an Dritte ist notwendigerweise auch das Benutzerhandbuch zu liefern, das als ein fester Bestandteil des Geräts selbst anzusehen ist.
- Sämtliche Benutzer müssen sich an die in diesem Benutzerhandbuch enthaltenen Informationen halten und die Angaben in Bezug auf Arbeitshygiene und Sicherheit beachten.
- Das Gerät darf nur im Inneren von geschlossenen Gebäuden betrieben werden und ist ungeeignet zur Verwendung im Freien sowie in explosionsgefährdeter Umgebung.
- Das Gerät eignet sich nicht für die Verwendung in ATEX-Umgebungen.
- Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, um den Netzstecker zu trennen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer externen Fernbedienung verwendet werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Löffel, Gabeln oder Deckel auf dem Gerät ab, da diese sich diese überhitzen können.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Plastikbehälter auf dem Kochfeld des Geräts ab, da das Kochfeld noch vom vorherigen Gebrauch heiß sein kann. Die Oberfläche des Geräts darf nicht als Abstellfläche verwendet werden.


- Tragen Sie während der Verwendung des Geräts keinen Schmuck und keine Ketten, Ringe, Armbänder, Armbanduhren etc.: Diese Art Gegenstände sowie andere Metallgegenstände können sich stark erhitzen, wenn sie sich während des Betriebs im Abstand von weniger als 20 cm vom Gerät befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr und Geschirr, dessen Art und Abmessungen den Empfehlungen in **Tabelle 2 - Kapitel 10** entsprechen. Wenn Sie Zweifel hinsichtlich des Materials des Kochgeschirrs/Geschirrs haben, verwenden Sie einen Magneten: Wenn der Magnet stark vom Kochgeschirr/Geschirr angezogen wird, bedeutet dies, dass sich das Material für das Kochen mit Induktion eignet.
- Wärmen Sie Speisen oder Flüssigkeiten niemals in geschlossenen Behältern (z.B. Konservendosen etc.) auf: Aufgrund des steigenden Drucks besteht die Gefahr, dass der Behälter explodiert.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Gebrauchs keine leicht entzündlichen Gegenstände (Spraydosen, entzündliche Flüssigkeiten oder Tücher bzw. andere Gegenstände aus entzündlichem Stoff etc.) in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.
- Vermeiden Sie, Öle und Fette zu lange aufzuwärmen: Diese Produkte sind leicht entzündlich, wenn sie zu stark erhitzt werden.
- Achten Sie darauf, leeres Kochgeschirr oder Geschirr nicht auf dem Kochfeld abzustellen: Ohne Lebensmittel kann es bei der Induktionserwärmung schnell zur Überhitzung und Beschädigung sowohl des Kochgeschirrs und Geschirrs als auch des Geräts kommen.

Sicherheitshinweise in Bezug auf das elektromagnetische Feld

Funktionsprinzipien und Vorteile der Verwendung von Induktionsplatten/Induktionswoks

Bei einem Kochfeld/Wok für Induktionskochen wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf das zu kochende Lebensmittel übertragen, sondern die notwendige Hitze wird über magnetische Induktion direkt im Kochgefäß erzeugt.

Ein Induktor unter dem Kochfeld aus Glaskeramik erzeugt ein alternierendes elektromagnetisches Feld, das durch die Platte aus Glaskeramik fließt und direkt am Boden des Geschirrs Hitze erzeugt. Das Kochgeschirr/Geschirr wird nur erwärmt, wenn der Boden aus ferromagnetischem Material besteht.

Normalerweise ist Geschirr, das sich für Induktionskochen eignet, mit dem Symbol „“ gekennzeichnet.

Dieses Kochverfahren bietet unzählige Vorteile:

- **Energieeinsparung:** Da die Hitze direkt am Boden des Geschirrs erzeugt wird, geht keine Energie bei der Wärmeübertragung von einem Heizelement zum Topf verloren.
- **Sicherheit:** Das Kochgeschirr/Geschirr wird nur dann erwärmt, wenn es korrekt auf dem Kochfeld des Geräts positioniert ist.
- **Schnelle Erwärmung.**
- **Schnelle und genaue Auswahl der gewünschten Erwärmungsstufe.**
- Da das Kochfeld nur durch den Kontakt mit dem heißen Kochgeschirr/Geschirr erwärmt wird, besteht praktisch kein Risiko von Verbrühungen oder dass eventuell übergelaufene Lebensmittel verbrennen, nachdem der Topf vom Kochfeld genommen wurde.

Aufgrund der während des Betriebs erzeugten elektromagnetischen Felder sind einige spezielle Sicherheitshinweise zu beachten:

- Personen mit einer erhöhten elektrischen Empfindlichkeit dürfen sich nicht zu lange in der Nähe des Geräts aufhalten.



Wissenschaftliche Untersuchungen haben nachgewiesen, dass Geräte zum Induktionskochen keine Risiken für die Gesundheit darstellen. Personen mit Herzschrittmacher müssen während des Betriebs einen Mindestabstand von 60 cm vom Gerät einhalten. Personen mit Herzschrittmacher und/oder Prothesen oder Metallschrauben aus ferromagnetischem Material müssen ihren Arzt hinzuziehen, bevor sie das Gerät verwenden, und sich in Bezug auf die zu treffenden Sicherheitsmaßnahmen informieren.

- Achten Sie darauf, keine magnetischen oder gegenüber Magnetfeldern empfindlichen Gegenstände wie beispielsweise Kreditkarten, Datenträger (Festplatten, Speicherkarten oder USB-Sticks) etc. während des Betriebs auf das Gerät zu legen oder in unmittelbarer Nähe aufzubewahren.
- Radios, Fernsehapparate, Kassettenrekorder und/oder Audio-/Video-Geräte können Funktionsstörungen aufweisen, wenn sie sich in der Nähe des Geräts befinden. Um eventuelle Funktionsstörungen zu vermeiden, positionieren Sie Radios, Fernsehapparate etc. so weit wie möglich vom Gerät entfernt und schließen Sie sie an eine andere als für das Induktionsgerät verwendete Steckdose an.

3.1 Schallpegel und Vibration

Der akustische Druckpegel des Geräts liegt unterhalb von 70 dB. Unter normalen Betriebsbedingungen erzeugt das Gerät keine für den Bediener oder das Umfeld schädlichen Vibrationen.

3.2 Restrisiken

Kippen: Bei Nichtbeachtung des Gebots, das Geräts auf einem stabilen und ebenen Arbeitstisch zu positionieren, besteht die Gefahr von Verletzungen und/oder Verbrennungen, da das Kochgeschirr/Geschirr oder der Wok, die sich während des Betriebs auf dem Gerät befinden, kippen können.

Direkter Kontakt mit spannungsführenden Teilen: Wird der Netzstecker nicht vor der Reinigung oder Wartung des Geräts gezogen, so kann der Benutzer durch direkten Kontakt mit spannungsführenden Teilen verletzt werden.

Indirekter Kontakt: Bei Anschluss des Geräts an eine Steckbuchse ohne Schutzkontakt im Sinne der Normen des Verwendungslandes kann der Benutzer durch indirekten Kontakt mit spannungsführenden Teilen verletzt werden.

Verbrennungsgefahr: Das Kochfeld aus Glaskeramik kann während des Betriebs und einige Minuten nach der Verwendung des Geräts sehr heiß sein. Bei Nichtbeachtung des Verbots, das Kochfeld ohne entsprechende Schutzausrüstung zu berühren, besteht Verbrennungsgefahr.

4. Anmerkungen zur Umgebung

Das Gerät wurde zur Verwendung in einer Umgebung mit einer Temperatur zwischen +10°C und +40°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 30 und 80% konzipiert.

Die Verwendung bei anderer Temperatur bzw. Luftfeuchtigkeit kann beim Gerät zu Anomalien und unvorhergesehenen Ausfällen führen.

4.1 Verpackung

Das Gerät befindet sich in einer Verpackung aus einer Kartonschachtel, Schutzmaterial aus Polystyrol sowie Kunststoffolie. Gewicht und Platzbedarf sind in **Tab.1 - Kap.9** angegeben.

Bewahren Sie die Verpackung auf: Sie ist bei der Lagerung des Geräts, bei einem Umzug oder für das Versenden des Geräts zur Reparatur oder Wartung an den Vertragshändler oder Hersteller erneut zu verwenden.

Das Vorhandensein der gesamten Originalverpackung ist Voraussetzung für eine eventuelle Ersatz- oder Reparaturforderung im Rahmen der Gewährleistung für das Gerät. Vor dem Einschalten des Geräts ist es von jedem äußeren und inneren Verpackungsmaterial zu befreien.

4.2 Lagerung

Die Verpackung ist bis zum Zeitpunkt der Installation des Geräts geschlossen zu halten, und bei der Lagerung sind die Markierungen betreffend die Art der Aufstellung und Lagerung der Verpackung zu beachten.

Das verpackte Gerät ist stets entsprechend den folgenden Bedingungen aufzubewahren:

- nicht im Freien lagern;
- in trockener und vor Staub geschützter Umgebung bei einer Temperatur zwischen 0°C und +50°C sowie einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 30 und 80% aufbewahren;
- nicht der Einwirkung aggressiver Stoffe aussetzen;
- vor der Einwirkung von Sonnenlicht schützen;
- Stöße vermeiden;
- Im Falle der Einlagerung für längere Zeit (mehr als drei Monate) regelmäßig den Zustand aller Verpackungsteile kontrollieren.

4.3 Entsorgung

Am Ende der Lebensdauer des Geräts muss es entsprechend den geltenden örtlichen und nationalen Bestimmungen entsorgt werden.

Das Gerät enthält als „Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall“ (WEEE) klassifizierte elektrische und elektronische Komponenten.

Im Sinne des it. GVD 49/2014, das die Richtlinie 2012/19/EU umsetzt, schreibt der Hersteller vor, das Gerät bei autorisierten Sammelstellen abzugeben, damit mögliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Das nebenstehend gezeigte Symbol weist auf die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung elektrischer und elektronischer Geräte zum Zeitpunkt ihrer Verschrottung hin.



ACHTUNG! Zur Vermeidung eines eventuellen unbefugten Gebrauchs und der damit verbundenen Risiken vergewissern Sie sich vor der Entsorgung des Geräts, dass ein Wiedereinschalten nicht möglich ist. Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers von der Versorgung und durchschneiden Sie danach das Versorgungskabel.

5. Installation und Arbeitsweise des Geräts

5.1 Elektrischer Anschluss (Stecker-Steckdose)



GEFAHR! Elektrischer Strom!

Die Modelle RT350Pro, TT350 und TT350W sind mit einem Kabel mit Schuko-Stecker ausgestattet. Die Modelle TT500, TT500W und DT700 sind mit einem elektrischen Kabel ohne Stecker

ausgestattet: Der Anschluss an das Stromnetz muss durch Zwischenschaltung einer Vorrichtung erfolgen, die das Trennen vom Stromnetz mit einer Leistung gewährleistet, die der Aufnahme des Geräts entspricht, und deren Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt. Darüber hinaus muss der Anschluss von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker vorgenommen werden, der Kenntnisse und Fähigkeiten entsprechend den technisch-fachlichen Anforderungen der geltenden Normen im Verwendungsland des Geräts besitzt.

Das Gerät darf (wenn es mit einem Stecker ausgestattet ist) nur mit einer einfach geschützten elektrischen Steckbuchse mit Schutzkontakt gegen indirekte Kontakte entsprechend den im Verwendungsland geltenden Normen angeschlossen werden. Der Netzstecker des Geräts darf nicht durch Ziehen am Versorgungskabel aus der Buchse gezogen werden.

Das Versorgungskabel darf niemals in Kontakt mit heißen Gegenständen gelangen.

Das Gerät darf nicht mit Wasser bespritzt oder dem Regen, Wasser oder anderen Feuchtigkeitsquellen ausgesetzt werden.

Im Falle fehlerhafter Installation kann das Gerät zu Verletzungen von Personen führen. Vor der Installation des Geräts sind die örtlichen Parameter des Stromnetzes mit den Versorgungsparametern des Geräts zu vergleichen (siehe das auf der Rückseite des Geräts angebrachte Schild mit technischen Daten, **Abb.2 - Kap.8**). Schließen Sie das Gerät nur ans Netz an, wenn die oben genannten Daten übereinstimmen! Alle Angaben betreffend die Sicherheit sind zu beachten!

- Achten Sie darauf, dass das Versorgungskabel nicht in Kontakt mit Wärmequellen oder scharfkantigen Gegenständen kommt und dass es nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel gut ausgelegt wird und nicht aufgerollt oder geknickt ist.
- Das Versorgungskabel darf nicht auf Teppichen, Tüchern, Tapeten oder anderen thermisch isolierenden Materialien verlegt werden; es darf auch nicht bedeckt, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, und es ist in einem vor Betreten geschützten Bereich zu verlegen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Netzstecker stets zugänglich bleibt.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Adapter oder Spannungswandler.
- Berühren Sie das Gerät oder den Stecker nicht mit nassen Händen.

5.2 Transport und Aufstellung

Überprüfen Sie, ob in Bezug auf den Platzbedarf (siehe **Tab.1 - Kap.9**) der für das Gerät reservierte Raum die korrekte Verwendung und unbehinderte Wartung des Geräts erlaubt, wie in Kapitel 6 angegeben ist.

- Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung und beachten Sie dabei die Angaben in Kapitel 4 (Anmerkungen zur Umwelt) hinsichtlich der Aufbewahrung und Entsorgung der Verpackungsmaterialien.
- Achten Sie beim Transport darauf, das Gerät nicht fallen zu lassen und das Kochfeld aus Glaskeramik keinen Stößen auszusetzen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und korrekt nivellierte sowie hitzebeständige Fläche mit einer Tragfähigkeit, die sich für das Gerät sowie das Kochgeschirr mit zu kochendem Lebensmittel eignet. Berücksichtigen Sie hierbei das Lebensmittel mit größtem Gewicht, das Sie mit dem Gerät verwenden möchten.
- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche in einer Höhe auf, die ein bequemes Arbeiten ermöglicht, ohne hierbei eine unkorrekte Körperhaltung einnehmen zu müssen.
- Das Gerät nicht auf einer Fläche positionieren, die Eisen oder Stahl enthält.

- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine entflammbare Oberfläche (wie z.B. Tücher etc.).
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass sich jeder seiner Teile in einem Abstand von zumindest 20 cm zu Wänden, Mobiliar und anderen Gegenständen befindet, sodass eine gute Luftzirkulation und der problemlose Zugang zu allen Teilen des Geräts garantiert sind, zusätzlich zu dem Raum, der für das Arbeiten mit dem Gerät benötigt wird.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einen Schrank o.Ä. ausgelegt.
- Bohren Sie das Gerät nicht an und befestigen Sie keine Objekte daran.
- Achten Sie insbesondere darauf, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts (sowohl an der Unterseite als auch auf der Rückseite) durch nichts behindert werden.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es nicht funktioniert, beschädigt ist oder Stößen ausgesetzt wurde.
- Es dürfen nur die vom Hersteller empfohlenen Zubehör- und Ersatzteile verwendet werden, um das Auftreten von für den Benutzer gefährlichen Situationen zu verhindern. Darüber hinaus könnte das Gerät Schaden nehmen sowie Gesundheitsschäden und Lebensgefahr für Personen bewirken.

5.3 Verwendung

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung (siehe Kapitel 6 - Reinigung und Wartung).
- Stecken Sie den Netzstecker (wenn vorhanden) in eine gesetzeskonform mit Schutzkontakt ausgestattete, einfach geschützte Industriebuchse.



ACHTUNG!

Stützen Sie sich nicht mit Händen oder anderen Körperteilen auf dem Kochfeld ab, während das Gerät in Betrieb ist sowie einige Minuten danach. Auch wenn das Kochfeld des Geräts während des Betriebs nicht erwärmt wird, kann die Wärmeübertragung vom heißen Kochgeschirr dazu führen, dass das Kochfeld während des Betriebs und einige Minuten nach Verwendung sehr heiß ist.

5.4 Betrieb

Das Gerät wird über die berührungsempfindlichen Tasten des Touchscreens am Kontroll-Panel aus Glas bedient.

Die dem Benutzer erlaubten Vorgänge sind:

Einschalten/Ausschalten (siehe Abb.3 - Kap.8)

Stecken Sie den Stecker (wenn vorhanden) in die normgerechte, einfach geschützte Industriebuchse der elektrischen Stromversorgung mit Schutzkontakt. Stellen Sie den Topf/die Pfanne/den Wok, die sich für das Induktionskochen eignen und die zu kochenden/aufzuwärmenden Lebensmittel enthalten, auf das Kochfeld. Drücken Sie die Taste ON/OFF am Kontroll-Panel: Auf dem Display wird ON angezeigt und die LED über der Taste ON/OFF leuchtet mit Dauerlicht. Die Taste MENU einmal drücken, um die Heizfunktion zu aktivieren (Drücken Sie im DT700-Modell einmal die POWER-Taste): Das Gerät startet im auf 2000W eingestellten Modus „Leistung“ (die LED „heating“ leuchtet, im DT700-Modell die LED „power“ leuchtet). Mit der Taste „+“ oder „-“ erhöhen oder verringern Sie die Leistung. Im nachstehenden Abschnitt „Auswahl der Betriebsart“ ist beschrieben, wie Sie den Betriebsmodus („Leistung“ oder „Temperatur“) wechseln. Über die Funktion „Timer“ wird die Heizfunktion nach Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert. Weitere Informationen hierüber finden Sie im nachstehenden Abschnitt „Aktivierung und Einstellung der Timer-Funktion“.

Um das Gerät zu stoppen, drücken Sie die Taste ON/OFF (auf dem Display wird OFF angezeigt und die LED über der Taste ON/OFF blinkt) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Trennschalter aus.

HINWEIS: Warten Sie vor dem Trennen der Stromversorgung immer, bis sich die Lüfter des Geräts ausgeschaltet haben (ca. 3 Minuten, nachdem die Erwärmung gestoppt wurde). Auf diese Weise kühlen die internen Bauteile ordnungsgemäß ab und es werden Überhitzungen vermieden, die die Lebensdauer und die korrekte Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen können.

Auswahl der Betriebsart

Das Gerät besitzt zwei Betriebsarten: „Leistung“ und „Temperatur“. Durch Drücken der Taste MENU wechseln Sie zwischen diesen Betriebsarten (Im DT700-Modell werden die beiden Funktionen jeweils über die Tasten POWER und TEMP aktiviert).

- In der Betriebsart „Leistung“ leuchtet die LED „heating“ oder „power“, und auf dem Display wird der Wert der aktuell eingestellten Leistung angezeigt. Mit der Taste „+“ oder „-“ erhöhen oder verringern Sie die Heizleistung. Zur Auswahl stehen die folgenden Leistungsstufen:
 - **mod. RP350Pro, TT350 und TT350W (in Watts):** 200 - 500 - 1000 - 1200 - 1800 - 2000 - 2400 - 2800 - 3200 - 3500.
 - **mod. TT500 und TT500W (in Watts):** 500 - 1000 - 1500 - 2000 - 2500 - 3000 - 3500 - 4000 - 4500 - 5000.
 - **mod. DT700:** P01(200W) - P02(500W) - P03(1000W) - P04(1200W) - P05(1800W), P06(2000W) - P07(2400W) - P08(2800W) - P09(3200W) - P10(3500W).
- In der Betriebsart „Temperatur“ leuchtet die LED „Temp.“, und auf dem Display wird der ungefähre Wert (in Grad Celsius) der Temperatur angezeigt, die der Boden des Topfes/der Pfanne/des Wok erreicht hat. Mit der Taste „+“ oder „-“ erhöhen oder verringern Sie die Temperatur. Die Temperatur kann (in Intervallen von 20°C) von einem Mindestwert von 60°C bis zu einem Höchstwert von 240°C ausgewählt werden.

HINWEIS: Die Temperatur wird von einem Sensor erfasst, der mit der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfelds im internen Teil des Geräts in Kontakt ist. Unter Berücksichtigung des Wärmeverlusts der Materialien, die in Kontakt sind, und der Glaskeramik ist die erfasste Temperatur lediglich als ungefähre Wert zu betrachten.

Aktivierung und Einstellung der Timer-Funktion

Wenn das Gerät (sowohl im Modus „Leistung“ als auch im Modus „Temperatur“) in Betrieb ist, können Sie einen Timer aktivieren, der die Heizfunktion nach Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert. Um den Timer zu aktivieren, drücken Sie die Taste TIMER: Die LED über der Taste TIMER leuchtet und auf dem Display wird der Wert „0:00“ angezeigt, der die Zeit in Stunden und Minuten anzeigt, über die das Gerät in Betrieb sein soll. Mit der Taste „+“ oder „-“ können Sie die Zeit verlängern oder verkürzen (bei jedem Tastendruck wird der Zeitwert um eine Minute erhöht/verringert; um den Wert schneller zu erhöhen/zu verringern, halten Sie die Taste „+“ bzw. „-“ gedrückt). Nach Einstellung des Timers läuft das Gerät in der ausgewählten Betriebsart über die eingestellte maximale Zeit weiter und wird anschließend automatisch auf OFF geschaltet, womit die Heizfunktion deaktiviert wird. Im Betrieb mit aktiviertem Timer werden auf dem Display abwechselnd die eingestellte Heizleistung und -temperatur sowie die restliche Betriebszeit angezeigt. Bei aktiviertem Time können Sie die Heizleistung/-temperatur jederzeit mit der Taste „+“ oder „-“ erhöhen oder verringern. Wenn Sie jedoch die Taste MENU drücken, um die Betriebsart zu wechseln, wird der Timer deaktiviert (Beim DT700-Modell wird der Timer durch Drücken der TIMER-Taste abgebrochen).

Tastensperre „LOCK“

Um die Tastensperre zu aktivieren, drücken Sie die Taste LOCK mehr als drei Sekunden lang (Im DT700-Modell wird die Aktivierung durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „+“ und „-“ für mehr als drei Sekunden aktiviert). Die LED über der Taste LOCK leuchtet, und alle Tasten mit Ausnahme der Taste ON/OFF werden deaktiviert, um ein unbeabsichtigtes Drücken und Aktivieren der zugehörigen Funktionen zu verhindern.

Um die Tastensperre zu deaktivieren, drücken Sie die Taste LOCK (im DT700-Modell gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“) mehr als drei Sekunden lang, bis die LED über der Taste erlischt.

Automatische Abschaltung (nur DT700-Modell)

Wenn das Gerät (sowohl im Modus „Leistung“ als auch im Modus „Temperatur“) in Betrieb ist Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn innerhalb von 2 Stunden kein Betrieb erfolgt.

6. Reinigung und Wartung.

6.1 Angaben zur Sicherheit

- Vor der Reinigung bzw. vor dem Beginn jeder Wartung und Reparatur muss das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden (wenn vorhanden, den Stecker aus der Buchse ziehen) und, falls es während der letzten 15-20 Minuten verwendet wurde, es muss die vollständige Abkühlung des Kochfelds abgewartet werden.
- Aggressive Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden, und achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Geräteinnere eindringt.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Versorgungskabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

ACHTUNG!



Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, wie folgt gereinigt zu werden:

- **mit einem Wasserstrahl;**
- **mit einem Hochdruckwasserstrahl;**
- **durch Eintauchen in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.**

6.2 Reinigung

Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen:

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Verwendung (verwenden Sie hierzu keine abrasieren Schwämme, oder Werkzeuge, Metallschwämme Spachteln etc., um die Glaskeramikfläche nicht zu beschädigen).
- Reinigen Sie alle Teile des Geräts mit einem schonenden Neutralreiniger und einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm. Zum Abschluss der Reinigung trocknen Sie alles sorgfältig ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung nur reines Wasser zum Anfeuchten des Tuchs oder Schwamms.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, z.B. Scheuermittel, und keine alkoholhaltigen Mittel, Bleichmittel, Lösungsmittel etc., die die Glaskeramik- und Edelstahlteile sowie die Teile aus Aluminium oder Edelstahl angreifen können.
- Nach der Reinigung verwenden Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Abtrocknen der Oberfläche. Überzeugen Sie sich vor der Wiederinbetriebnahme des Geräts davon, dass alle Teile vollkommen trocken sind.

-
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Lüftungsöffnungen an der Rückseite und an der Unterseite des Geräts (siehe Abb.1 - Kap.8) sauber und nicht verstopft sind. Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen mit einem weichen Pinsel und einem Staubsauger. **Zur Vermeidung von Staubwolken Druckluft unbedingt vermeiden.**

6.3 Wartung

Der Bediener darf folgende Wartungseingriffe vornehmen:

- Regelmäßige Überprüfung des elektrischen Versorgungskabels und der Kabelverschraubung am Grundgestell des Geräts. Sollte das Kabel beschädigt sein, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Vertragshändler oder von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden.
- Regelmäßige Überprüfung des Zustands des Kochfelds aus Glaskeramik und des Kontroll-Panels. Sollten Sie Schäden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Vertragshändler oder einen qualifizierten Techniker.
- Überprüfung des Allgemeinzustands des Geräts.
- Überprüfung, ob das Gerät ungewöhnliche Geräusche macht.

Sollten im Zuge dieser Überprüfungen Schäden oder Störungen festgestellt werden, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Vertragshändler oder einen qualifizierten und zugelassenen Techniker.



ACHTUNG!

Sämtliche Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von Personal durchgeführt werden, das vom Vertragshändler oder Hersteller autorisiert wurde. Dabei sind Originalzubehör und Originalersatzteile zu verwenden.

Es ist strikt verboten, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Anderenfalls verfällt die Gewährleistung und es besteht Verletzungsgefahr.

6.4 Bei längerer Nichtverwendung des Geräts

- Trennen Sie den Netzstecker von der Strombuchse;
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig und trocknen Sie es ab;
- Decken Sie das Gerät mit einer Abdeckplane ab, die die Luftzirkulation zulässt, aber zugleich vor Staub und Verschmutzung schützt.

7. Mögliche Probleme und Lösungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt. • Das Kochgeschirr/Geschirr wurde nicht auf das Kochfeld gestellt oder besteht nicht aus ferromagnetischen Material. • Die Taste ON/OFF wurde nicht gedrückt. • Wegen Überhitzung wurde die Wärmeschutzfunktion aktiviert. • Die Schutzsicherung wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Stecker in die Steckdose stecken. • Sicherstellen, dass sich der Topf/der Wok/das Geschirr für das Induktionskochen eignen, und auf das Kochfeld des Geräts stellen. • Die Taste ON/OFF drücken und die Leistung oder Temperatur nach Bedarf einstellen. • 15-20 Minuten warten, damit das Gerät abkühlen kann, bevor es erneut eingeschaltet wird. • Den Vertragshändler kontaktieren und den Kundendienst anfordern.
Die Lüfter starten nach Drücken der Taste ON/OFF nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite sind durch Staub oder andere Rückstände verstopft, die durch die Lüfter angesaugt wurden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Vertragshändler kontaktieren und den Kundendienst anfordern.

Fehlercode:

FEHLERCODE	BEDEUTUNG
E0	Das Kochgeschirr/Geschirr wurde nicht auf das Kochfeld gestellt oder das Material des Kochgeschirrs/Geschirrs eignet sich nicht für das Gerät. Das Gerät zeigt „E0“ auf dem Display an und gibt einen „PIEP“-Ton aus; anschließend wird es deaktiviert und schaltet auf „OFF“.
E2	Fehler des Temperatursensors. Den Kundendienst kontaktieren.
E3	Überspannungsschutz: Bei zu hoher Eingangsspannung zeigt das Gerät diesen Code an und stoppt. Die elektrische Anlage von einem qualifizierten Elektriker überprüfen lassen, bevor das Gerät erneut in Betrieb genommen wird.
E4	Unzureichende Spannung: Bei zu niedriger Eingangsspannung zeigt das Gerät diesen Fehlercode an und stoppt. Die elektrische Anlage von einem qualifizierten Elektriker überprüfen lassen, bevor das Gerät erneut in Betrieb genommen wird.
E5	Überhitzung des Kochfelds. Das Gerät hat eine zu hohe Temperatur des Kochfelds erfasst, was normalerweise darauf zurückzuführen ist, dass sich keine Lebensmittel im erwärmten Topf/Wok befinden. Das Gerät abkühlen lassen, bevor es erneut in Betrieb genommen wird.
E6	Überhitzung des IGBT-Transistors. Das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen am Boden und auf der Rückseite nicht verstopft sind. Wenn die Fehlermeldung auch dann noch angezeigt wird, wenn sich das Gerät abgekühlt hat, den Vertragshändler kontaktieren und den Kundendienst anfordern.

Die oben genannten Fälle wurden als Beispiele zu Zwecken der Veranschaulichung beschrieben. Wenn irgendeine Schwierigkeit fortbesteht, so schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an Ihren Vertragshändler.

Bestellung von Ersatzteilen:



Um Ersatzteile zu bestellen, wenden Sie sich unter Angabe der Ersatzteilnummer, die in den Detailzeichnungen am Ende dieses Handbuchs angegeben ist, an Ihren Vertragshändler und geben Sie auch das Modell und die Seriennummer des Geräts an.

8. Immagini - Pictures - Images - Bilder

Parti dell'apparecchiatura - Appliance's parts - Parts de l'appareil - Geräteteile

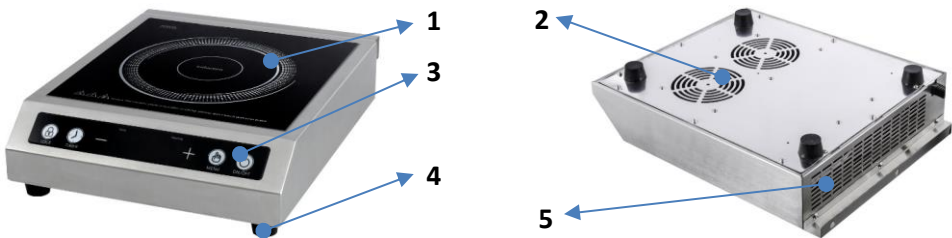


Fig. / Pic. / Abb. 1

- 1 - Piano di cottura / Cooking surface / Surface de cuisson / Kochfläche
- 2 - Presa d'aria / Air vent / Prise d'air / Lüftungsöffnung
- 3 - Pannello comandi / Control panel / Panneau de contrôle / Schalttafel
- 4 - Piedino / Foot / Pied / Fuß
- 5 - Presa d'aria / Air vent / Prise d'air / Lüftungsöffnung

Etichetta dati tecnici - Technical Specs. Label - Etiquette données techniques - Technische Daten Etikett




 Amitek®  			
Via Santo Marino, 250 - POGGIO TORRIANA (RN) ITALY			
Modello/Model			
Codice/Code			
Matricola/Serial No.		Anno/Year	
IP		V /	/ Hz
Watt			

Fig. / Pic. / Abb. 2

Pannello comandi - Control panel - Panneau de contrôle - Schalttafel



RT350Pro - TT350 - TT500 - TT350W - TT500W



DT700


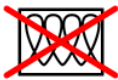
Fig. / Pic. / Abb. 3

9. Dati tecnici - Technical information - Caracteriques techniques -
Technische Daten

Modello	Potenza assorbita	Alimentazione	Dimensioni esterne	Dimensioni piano cottura	Dimensioni imballo	Peso netto	Peso lordo	Grado di protezione da polvere e acqua
Model	Power	Power supply	External dimensions	Cooking surface dimensions	Packing dimensions	Net weight	Gross weight	Dust/water protection level
Modèle	Puissance	Alimentation	Dimensions externes	Dimensions de la surface de cuisson	Dimensions de l'emballage	Poids net	Poids brut	Indice de protection contre poussière/eau
Modell	Leistung	Versorgung	Außen- Abmessungen	Kochfläche- Abmessungen	Verpackung- Abmessungen	Netto- Gewicht	Brutto- Gewicht	Schutzart gegen Staub und Wasser
	W		mm (w / d / h)	mm (w / d)	cm (w / d / h)	kg	kg	ip
RT350Pro	3500	230 / 1N / 50-60	340 / 410 / 115	300 / 300	42 / 53 / 18	5,5	6,5	IP32
TT350	3500	230 / 1N / 50-60	340 / 410 / 115	300 / 300	42 / 53 / 18	5,5	6,5	IP22
TT500	5000	230 / 1N / 50-60	400 / 485 / 170	330 / 330	52 / 56 / 25	8	9	IP32
		400 / 3 / 50-60				8,0	9	
TT350W	3500	230 / 1N / 50-60	340 / 410 / 150	Ø277	43 / 51 / 19	5,8	6,8	IP32
TT500W	5000	230 / 1N / 50-60	400 / 485 / 190	Ø300	52 / 56 / 25	8	9	IP32
		400 / 3 / 50-60				8	9	
DT700	3500+3500	400 / 3N / 50-60	340 / 810 / 115	300 / 300 x2	41 / 89 / 20	11,0	13	IP32

Tab.1

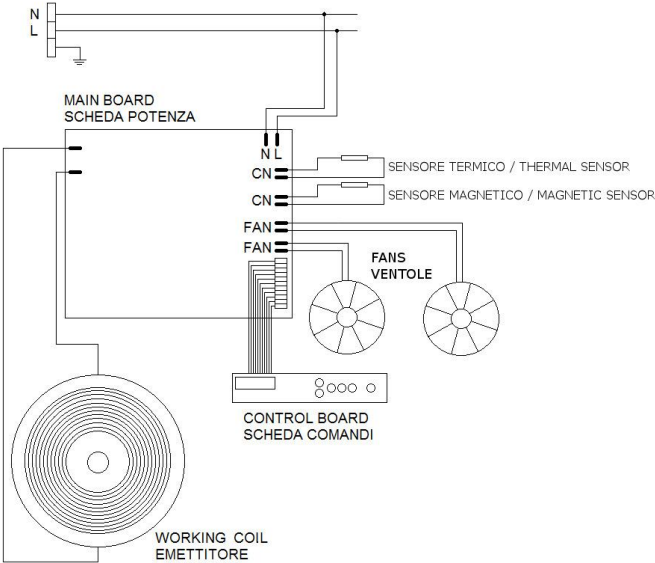
10. Pentole e stoviglie utilizzabili per cottura ad induzione - Induction cooking usable pans/pots - Poêles de cuisson appropriées pour cuisson à induction - Geeignete Kochgeschirr zur Induktion

Modello Model Modèle Modell	Adatti / Usable / Adaptes / Geeignet 	Non adatti / Not usable / Non adaptes / Nicht geeignet 
RT350Pro TT350 DT700	<p>Acciaio / Ghisa / Ferro Smaltato, con fondo piatto e Ø da 12 a 26 cm</p> <p>Steel / Iron / Enamelled Iron, flat bottom And Ø 12 to 26 cm</p> <p>Acier / Fonte / Fer émaillé, à fond plat et Ø de 12 à 26 cm</p> <p>Stahl / Gusseisen / Emailiertes Eisen, mit flachem Boden und Ø von 12 bis 26 cm</p>	<p>Vetro / Ceramica / Rame / Alluminio, pentole con fondo non piatto o con Ø inferiore a 12 cm</p> <p>Glass / Ceramic / Copper / Aluminium, non flat bottom cookware and or with a Ø lower than 12 cm</p> <p>Verre / Céramique / Cuivre/ Aluminium, casseroles à fond non plat ou de Ø inférieur à 12 cm</p> <p>Glas / Keramik / Kupfer / Aluminium, Töpfe mit nicht flachem Boden oder mit Ø von weniger als 12 cm</p>
TT500	<p>Acciaio / Ghisa / Ferro Smaltato, con fondo piatto e Ø da 12 a 30 cm</p> <p>Steel / Iron / Enamelled Iron, flat bottom And Ø 12 to 30 cm</p> <p>Acier / Fonte / Fer émaillé, à fond plat et Ø de 12 à 30 cm</p> <p>Stahl / Gusseisen / Emailiertes Eisen, mit flachem Boden und Ø von 12 bis 30 cm</p>	<p>Vetro / Ceramica / Rame / Alluminio, pentole con fondo non piatto o con Ø inferiore a 12 cm</p> <p>Glass / Ceramic / Copper / Aluminium, non flat bottom cookware and or with a Ø lower than 12 cm</p> <p>Verre / Céramique / Cuivre/ Aluminium, casseroles à fond non plat ou de Ø inférieur à 12 cm</p> <p>Glas / Keramik / Kupfer / Aluminium, Töpfe mit nicht flachem Boden oder mit Ø von weniger als 12 cm</p>
TT350W TT500W	<p>Acciaio / Ghisa / Ferro Smaltato, di tipo wok (fondo tondo)</p> <p>Steel / Iron / Enamelled Iron, round bottom woks</p> <p>Acier / Fonte / Fer émaillé, de type wok (à fond bombé)</p> <p>Stahl / Gusseisen / Emailiertes Eisen, Typ Wok (runder Boden)</p>	<p>Vetro / Ceramica / Rame / Alluminio, pentole con fondo piatto</p> <p>Glass / Ceramic / Copper / Aluminium, flat bottom</p> <p>Verre / Céramique / Cuivre/ Aluminium, casseroles à fond plat</p> <p>Glas / Keramik / Kupfer / Aluminium, Töpfe mit flachem Boden</p>

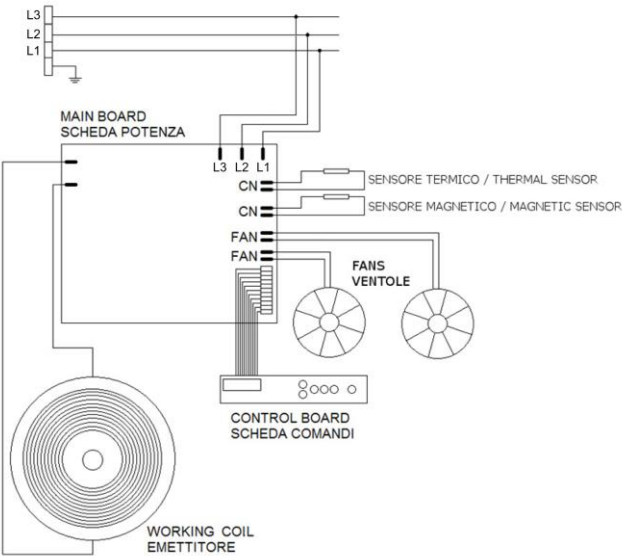
Tab.2

11. Schemi elettrici - Electrical diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne

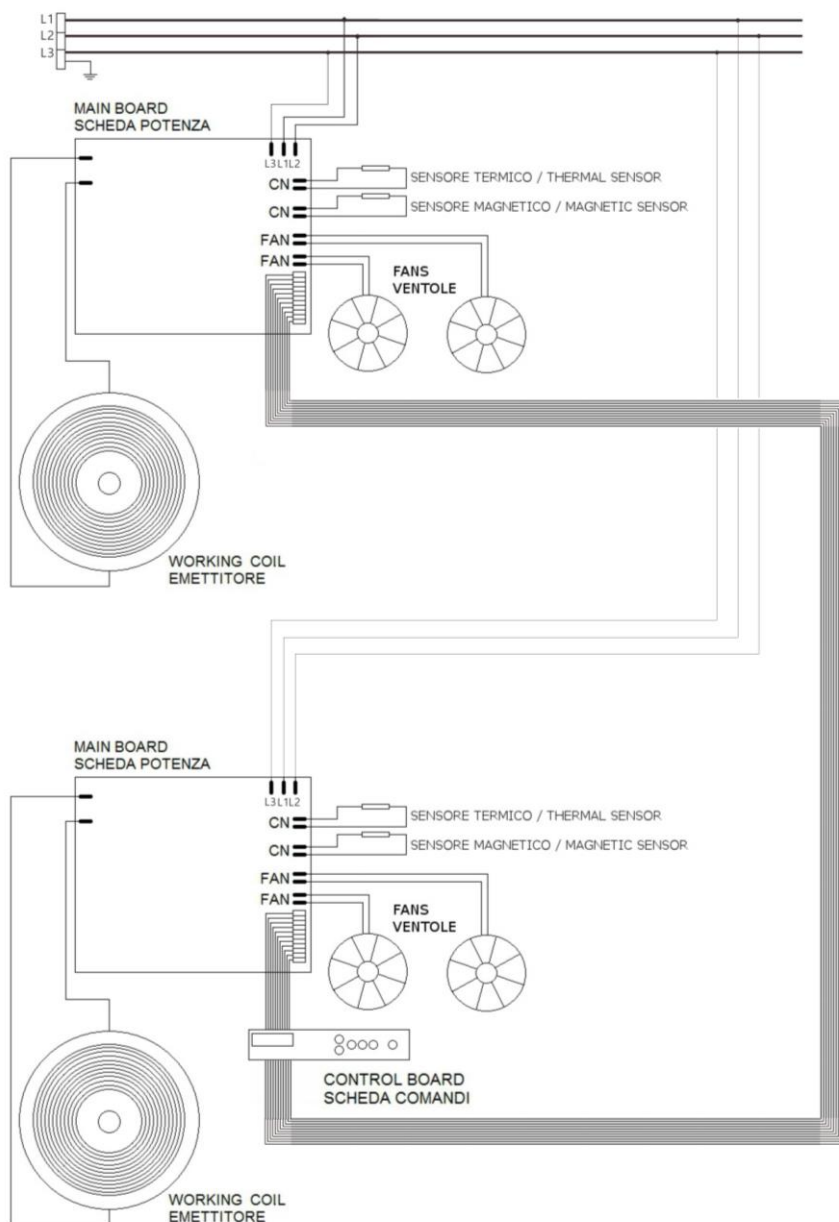
RT350Pro - TT350 - TT500(230V) - TT350W - TT500W(230V)



TT500(400V) - TT500W(400V)

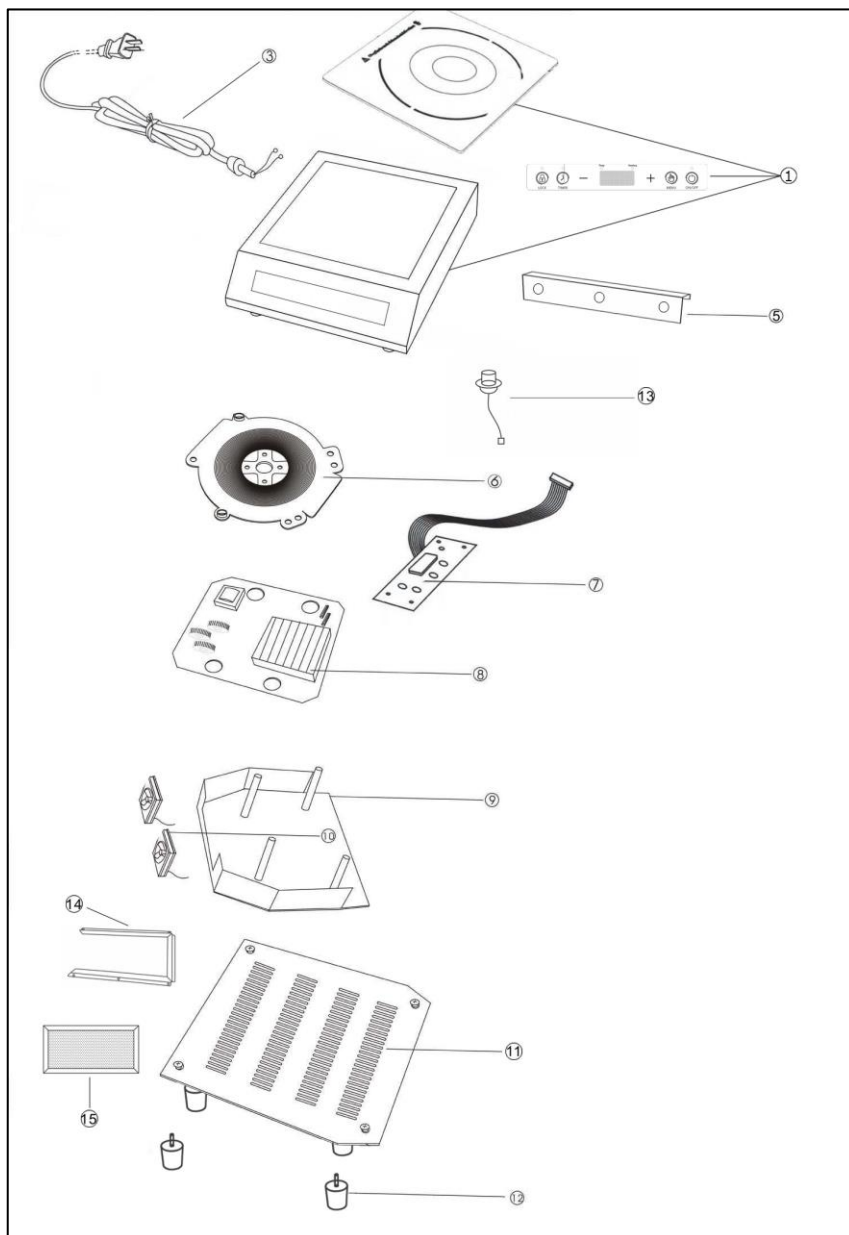


DT700 (400V)

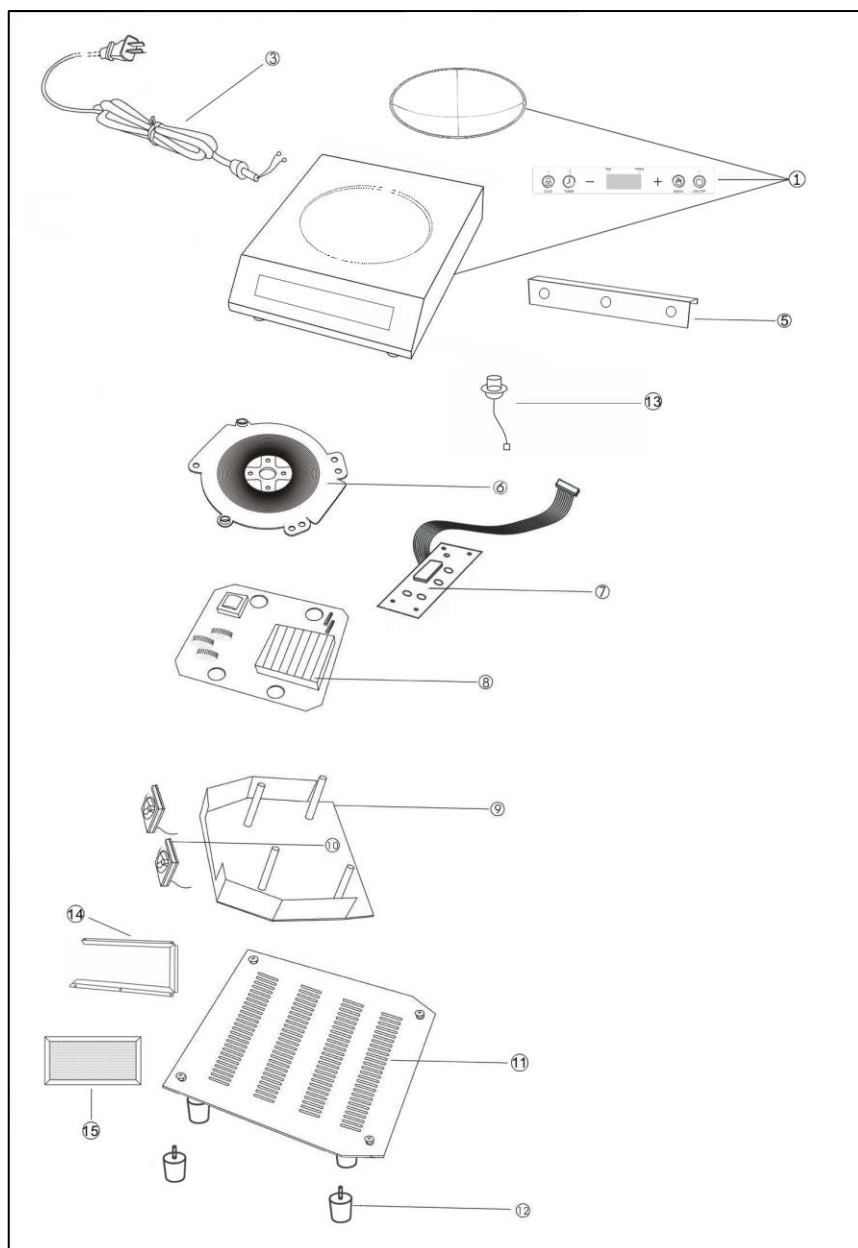


12. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatés - Explosionzeichnungen

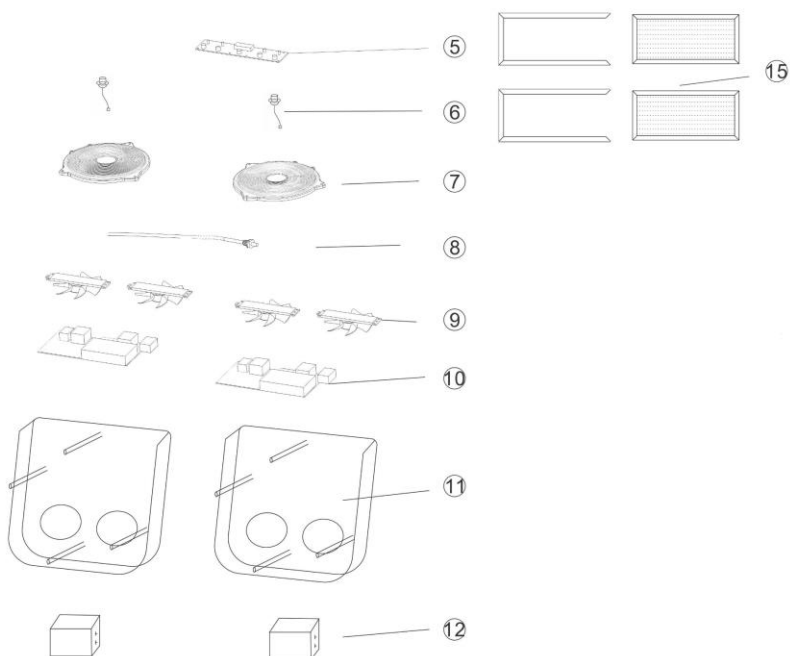
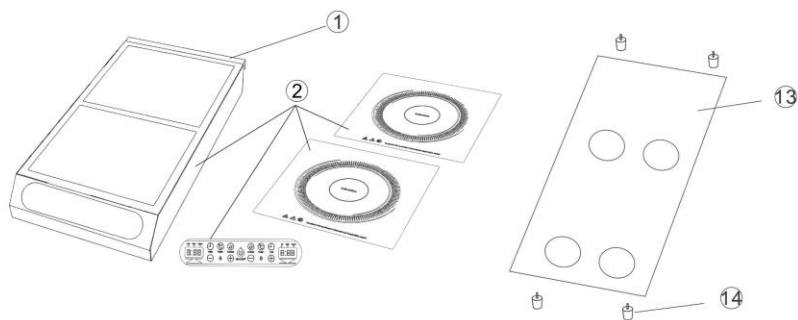
RT350 Pro - TT350 - TT500 (Espl.1)



TT350W - TT500W (Espl.2)



DT700 (Espl.3)





DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' "CE"
"CE" DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ "CE"
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG "CE"



Il sottoscritto, legale rappresentante della società, dichiara che l'apparecchiatura sotto indicata:
The undersigned, legal representative of the company, declares that the machine below indicated:
Le soussigné, représentant légal de la société, déclare que la machine ci-dessous est :
Der Unterzeichnete, gesetzliche Vertreter der Firma erklärt, daß der unten angegebene Gerät:

Codice:
Code:
Code:
Artikel:
Descrizione:
Description:
Description:
Beschreibung:
Anno:
Year:
Année:
Jahr:

Matricola:
Serial number:
Numéro de série:
Seriennummer:

E' conforme alle direttive:
Complies with the standards:
Est conforme aux directives:
Entspricht der Richtlinie:

E' conforme alle normative:
Complies with the regulations:
Est conforme aux normes:
Entspricht der Normative:



AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250
47824 POGGIO TORRIANA RN Italy
Tel. +39 0541 675541 - Fax +39 0541 330114
e.mail: info@amitek.it - pec: amitek@pec.it
C.F. - P. Iva 03977850407
VAT IT03977850407
Capitale Sociale 40.000 euro i.v.