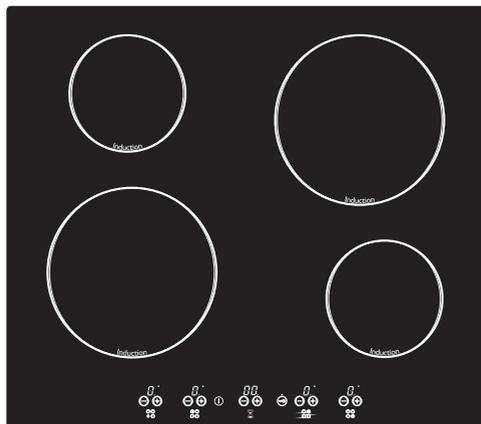


# PIANI COTTURA A INDUZIONE CON COMANDI “TOUCH CONTROL”



CE

ISTRUZIONI PER L'USO - ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE  
CONSERVARE IN UN POSTO SICURO

Prima di usare il piano cottura,  
Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni

Cod. 1104218 - B1

## **Gentile Cliente,**

*La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.*

*Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.*

*Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.*

**Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.**

### **Dichiarazione di conformità CE**

Questo piano cottura è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:

- Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
- Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE;
- Requisiti della Direttiva 93/68/CEE.



### **AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



## AL PRIMO UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

- Prima di utilizzare il vostro piano cottura Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo. L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo .
- L'installazione e tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.

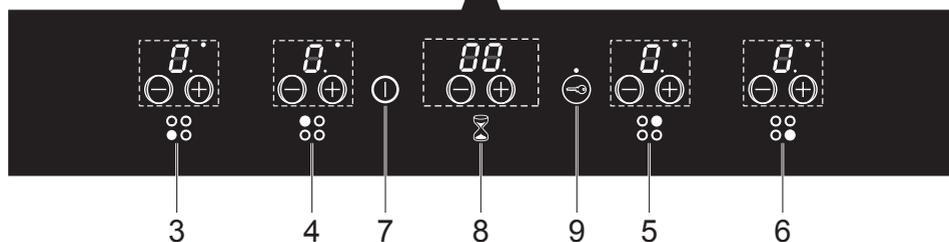
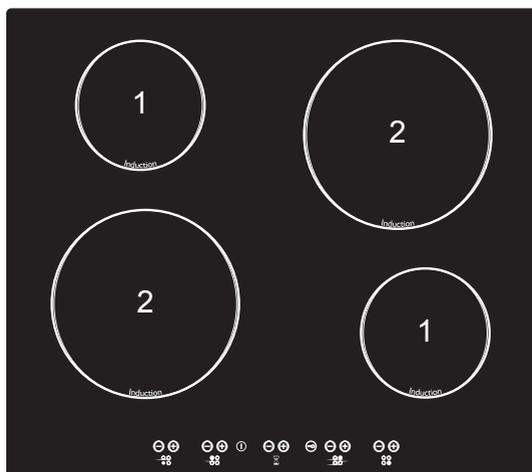
## AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano cottura raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- Dopo aver utilizzato il piano cottura assicurarsi che i comandi siano in posizione di spento.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- I bambini o le persone che abbiano una disabilità che non permette loro di usare l'elettrodomestico devono essere sempre accompagnati da una persona responsabile che li possa istruire all'uso. L'istruttore deve essere soddisfatto dei risultati e sicuro che essi siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per loro stessi o ciò che li circonda.
- **ATTENZIONE:** Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.
- **Rischio di incendio!** Non appoggiare materiale infiammabile sul piano cottura.
- Assicurarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi installati in prossimità non possano entrare in contatto con il piano cottura.
- Evitare che cadano oggetti pesanti o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica.

- Non graffiare il piano con utensili o oggetti taglienti. Non utilizzare il piano in vetroceramica come superficie di lavoro.
- Qualora si dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo.
- **Importante:** Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in un ambiente comune, semi-commerciale o commerciale.
- **Se il cavo di alimentazione (non in dotazione con l'apparecchio) è danneggiato bisogna farlo sostituire dal Servizio Assistenza o da un tecnico specializzato per evitare ogni rischio.**
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non appoggiare o lasciare pentole vuote sul piano di cottura in vetroceramica.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sul piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Non usare utensili da cucina metallici (ad es. mestoli). È preferibile utilizzare utensili da cucina di plastica o legno.
- Si prega di utilizzare pentole di dimensione consigliata (vedere tabella con diametro minimo raccomandato). Non è consigliabile utilizzare pentole più piccole della zona di cottura. Le pentole devono essere poste al centro della zona stessa.
- Non utilizzare pentole difettose o padelle con fondo curvo.
- Si prega di utilizzare apposite pentole contrassegnate per la cottura ad induzione.
- Si prega di mantenere una distanza dai campi elettromagnetici rimanendo a non meno di 5 - 10 cm dalle zone di cottura. Quando possibile utilizzare le zone di cottura posteriori.
- Oggetti magnetici (es. carte di credito, floppy disk, schede di memoria) e gli strumenti elettronici (es. computer) non devono essere collocati in prossimità del piano di cottura ad induzione.
- **AVVERTENZA IMPORTANTE: Il piano cottura a induzione è conforme alle norme vigenti per gli apparecchi di cottura domestici. Pertanto, non dovrebbe interferire con le altre unità elettroniche. Le persone con pacemaker cardiaco o qualsiasi altro impianto elettrico devono verificare con il proprio medico se è possibile utilizzare un sistema di cottura ad induzione (e verificare eventuali possibili interferenze con gli impianti).**
- **ATTENZIONE: Se la superficie presenta delle crepe oppure è rotta, disconnettere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.**

# 1

## CARATTERISTICHE



**Isolamento elettrico Classe I**

### DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA

1. Zona di cottura a induzione Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Zona di cottura a induzione Ø 210 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)

### DESCRIZIONE COMANDI “TOUCH-CONTROL”

3. Tasti zona di cottura anteriore sinistra (aumento e diminuzione della potenza)
4. Tasti zona di cottura posteriore sinistra (aumento e diminuzione della potenza)
5. Tasti zona di cottura posteriore destra (aumento e diminuzione della potenza)
6. Tasti zona di cottura anteriore destra (aumento e diminuzione della potenza)
7. Tasto accensione/spegnimento (ON/OFF)
8. Tasti programmazione cottura automatica
9. Tasto sicurezza bambini (blocco tasti)

**Note:**

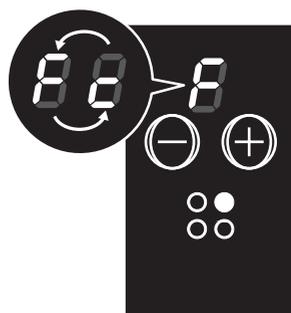
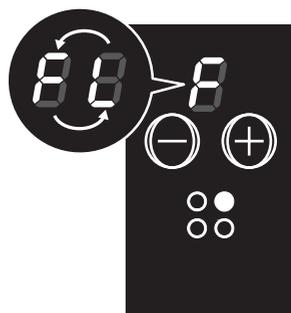
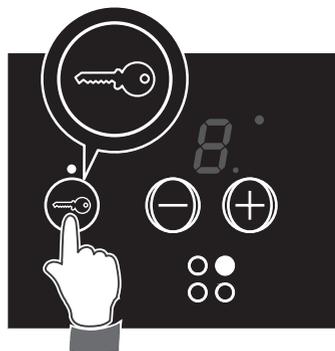
- Ogni selezione (premendo uno dei tasti), è indicata da un segnale acustico (bip).
- Calibrazione iniziale dell'interfaccia "touch control": questa caratteristica serve per la calibrazione dei tasti, per adattare la sensibilità degli stessi alle normali condizioni ambientali di utilizzo. Ogni volta che il piano di cottura è collegato alla rete elettrica oppure dopo una mancanza di corrente (che genera un azzeramento nell'interfaccia utente), la prima volta che il tasto sicurezza bambini (☹) viene toccato la sensibilità della tastiera è riadattata.

In questo caso il primo tocco del tasto (☹) deve essere fatto in certe condizioni: non usare i guanti, utilizzare un dito pulito.

E' anche importante considerare che il processo di calibrazione richiede un basso livello di luce ambientale nella zona dei tasti di controllo. Se le condizioni di illuminazione sono eccessive (es. luci alogene della cappa di aspirazione accese), la calibrazione dell'interfaccia utente è sospesa (il display mostra nelle zone di cottura "F" ed "L" che si alternano - messaggio di errore "FL") fino a che non vengono attuate le corrette condizioni di luminosità.

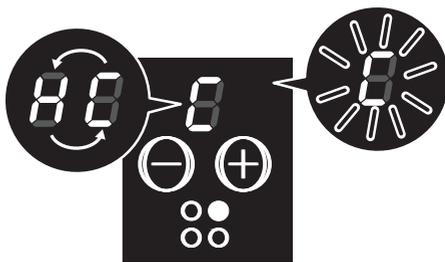
In questo caso le luci ambientali dirette devono essere spente prima della calibrazione del piano cottura; poi, dopo aver completato il processo, le luci potranno essere accese nuovamente.

- I comandi "touch control" si spengono automaticamente (e un segnale acustico suona ogni 10 secondi):
  - se uno o più tasti vengono toccati continuamente per più di 10 secondi;
  - se un oggetto è posizionato sull'area dei comandi;
  - nel caso di trascinamento di liquidi sui tasti di comando.
- Quando i comandi "touch control" superano una temperatura preimpostata, gli elementi riscaldanti si spengono automaticamente (il display mostra "F" e "C" che si alternano - messaggio di errore "FC"). In questo caso lasciare raffreddare il piano cottura prima di utilizzarlo nuovamente.



## PROTEZIONE TERMICA

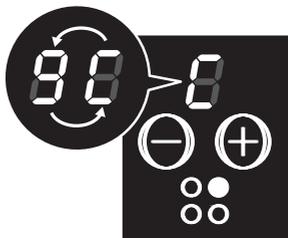
Il piano di cottura ad induzione è dotato di dispositivi di sicurezza per proteggere il sistema elettronico e ciascuna zona di cottura da possibili surriscaldamenti.



## SURRISCALDAMENTO DELLA ZONA DI COTTURA

- **Zona di cottura spenta:** il display della zona di cottura mostra "H" e "E" che si alternano o solamente "E" lampeggiante.
- **Zona di cottura accesa:** il display della zona di cottura mostra (alternandoli) il livello della potenza impostata e "E". La zona di cottura non viene alimentata.

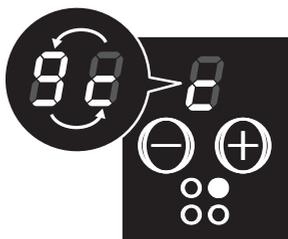
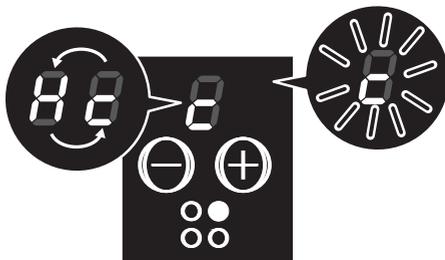
**Lasciate che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.**



## SURRISCALDAMENTO DEL GENERATORE AD INDUZIONE

- **Zona di cottura spenta:** il display della zona di cottura mostra "H" e "E" che si alternano o solamente "E" lampeggiante.
- **Zona di cottura accesa:** il display della zona di cottura mostra (alternandoli) il livello della potenza impostata e "E". La zona di cottura non viene alimentata.

**Lasciate che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.**



Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di zone di cottura a induzione. Queste zone, indicate da dischi serigrafati sulla superficie in vetroceramica, sono controllate da un sistema di controllo “touch-control”.

## SISTEMA DI COTTURA A INDUZIONE

Quando il piano di cottura è acceso e una zona di cottura è stata attivata, i circuiti elettronici che producono correnti indotte riscaldano istantaneamente il fondo della padella che trasferisce quindi il calore al cibo.

La cottura avviene con pochissima perdita di energia tra il piano di cottura e il cibo.

Il piano di cottura a induzione funziona solo se si utilizzano pentole corrette adatte per la cottura a induzione. Vedere il capitolo “**PENTOLE PER LA COTTURA A INDUZIONE**”.

## PENTOLE PER LA COTTURA A INDUZIONE

Il sistema di cottura a induzione FUNZIONA SOLO se si utilizzano pentole adatte alla cottura ad induzione.

Il fondo della pentola deve essere ferromagnetico per generare il campo elettromagnetico necessario per il processo di riscaldamento (significa che un magnete deve aderire al fondo della pentola).

Pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:

- vetro, legno, porcellana, ceramica, terracotta;
- acciaio inossidabile, alluminio o rame senza fondo magnetico.

Per verificare se una pentola è adatta o meno:

- Verificare il fondo della pentola con un magnete: se il magnete si attacca, la pentola è adatta.
- Se un magnete non è disponibile, versare una piccola quantità di acqua all'interno della pentola e posizionarla su di una zona cottura. Accendere la zona di cottura: se il display della zona mostra alternativamente il livello di potenza impostato e “**U**”, la pentola non è adatta (quindi dopo 1 minuto, il livello di potenza ritorna automaticamente a “**0**”).

**Nota importante:** le zone di cottura non funzionano se il diametro della pentola è troppo piccolo. Per utilizzare correttamente le zone di cottura seguire le indicazioni riportate nella seguente tabella.

Zona di cottura a induzione	Diametro minimo raccomandato della pentola (riferito al fondo della pentola)
Zona di cottura Ø 145 mm	90 mm
Zona di cottura Ø 210 mm	130 mm

**Attenzione:** La pentola deve essere sempre posizionata al centro della zona di cottura. È possibile utilizzare pentole sovradimensionate, ma il fondo non deve toccare le altre zone di cottura.

Usare pentole con fondo spesso e completamente piatto.

Non utilizzare pentole con fondo concavo o convesso, queste potrebbero causare un surriscaldamento della zona di cottura.

**Nota:** Alcune tipologie di pentole potrebbero causare rumori quando utilizzate su una zona di cottura a induzione. Il rumore non sta a significare nessun guasto del piano e non influenza la cottura.

## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

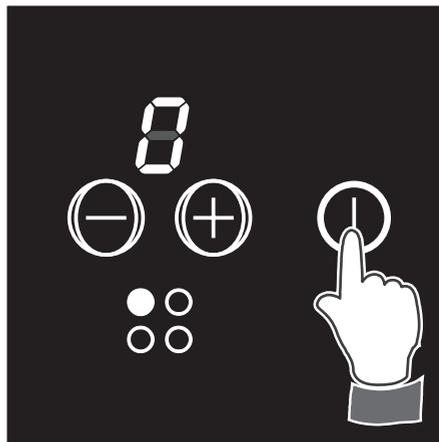
### ACCENSIONE

Toccare il tasto ① e mantenerlo premuto fino all'accensione del pannello "touch-control".

I display delle zone di cottura mostrano "0".

#### Note:

- Se il blocco tasti (sicurezza bambini) è attivo, il piano cottura può essere acceso solo dopo aver disattivato questa protezione.
- Spegnimento automatico: se entro 10 secondi dall'accensione non si accende una zona di cottura, il piano cottura si spegne.



### SPEGNIMENTO

Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento mediante il tasto ①.

Se ci sono delle zone accese queste verranno spente.

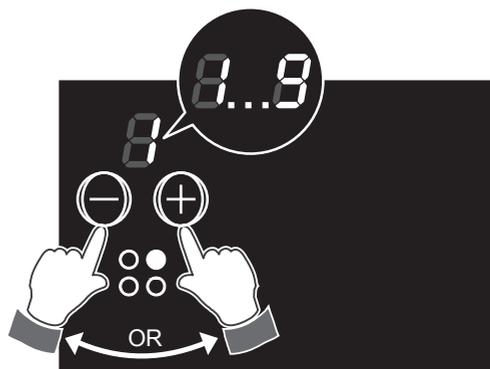
## ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA

Per poter accendere le zone di cottura il piano deve essere acceso (vedere capitolo ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA).

Premere e tenere premuto il tasto  $\oplus$  fino al livello di potenza desiderato, da "1" a "9".

In alternativa premere il tasto  $\ominus$ . La scelta inizierà dal livello "9" (massimo livello) fino a "1" (minimo livello).

Per spegnere una zona di cottura premere e mantenere premuto il tasto  $\ominus$  fino a portare il display a (0) o in alternativa premere il tasto  $\oplus$  e  $\ominus$  contemporaneamente.



## SEGNALAZIONE DI CALORE RESIDUO DELLE ZONE DI COTTURA

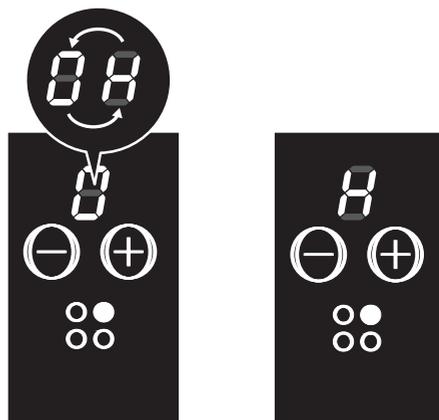
Allo spegnimento della zona di cottura (livello di potenza "0"), se la temperatura della zona di cottura è troppo calda per essere toccata il display visualizza "H" e "0" che si alternano. Se il piano cottura viene spento, il calore residuo è indicato da una "H" stabilmente accesa.

Evitare di toccare la superficie del piano sopra la zona cottura. Si prega di prestare particolare attenzione ai bambini.

E' sempre possibilità iniziare a cucinare di nuovo semplicemente impostando la potenza desiderata.

"H" viene disattivata quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto di una temperatura prefissata.

Livello di potenza della zona di cottura	Ø 145 mm Potenza in Watt	Ø 210 mm Potenza in Watt
1	75 W	100 W
2	150 W	200 W
3	300 W	300 W
4	400 W	500 W
5	500 W	700 W
6	600 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W



## FUNZIONE “BOOSTER” (RISCALDAMENTO VELOCE)

Questa funzione permette alla zona di cottura selezionata di funzionare alla massima potenza “Booster” (sopra la potenza nominale) per massimo 10 minuti; essa può essere utilizzata, ad esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.

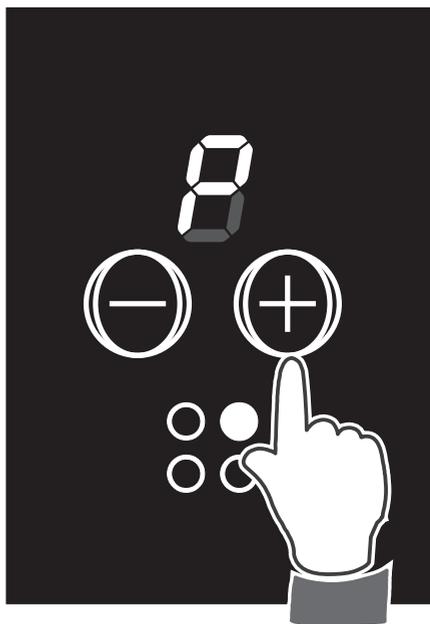
Per attivare la funzione “Booster”, accendere il piano cottura (vedere il capitolo “ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA”).

Impostare il livello di potenza “9” sulla zona di cottura selezionata, poi semplicemente premere il tasto ⊕ fino a quando il display visualizza “P”.

Alla fine del programma “Booster” (10 minuti) la zona di cottura viene automaticamente impostata al livello di potenza “9”.

Nelle zone con la funzione “Booster” impostata:

- se si preme il tasto ⊕, viene emesso un segnale acustico (bip) di errore, ma nessuna modifica viene eseguita;
- se si preme il tasto ⊖, viene emesso un segnale acustico (bip), la funzione “Booster” viene cancellata e il livello di potenza viene automaticamente impostato a “9”.



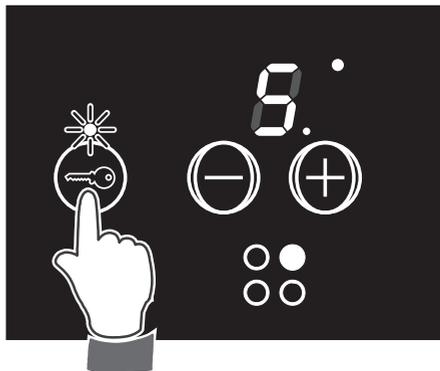
## BLOCCO DEI TASTI - SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione blocca i tasti del pannello “touch-control” per evitare un’eventuale selezione involontaria.

Per attivare il blocco dei tasti toccare il tasto ; la luce spia posta sopra il tasto stesso si accenderà per alcuni secondi. Quindi, se si preme un qualsiasi tasto, la luce spia si accenderà nuovamente per alcuni secondi per indicare che il blocco dei tasti è attivo.

- Zona/e di cottura accesa/e (con livello di potenza già impostato): con il blocco dei tasti attivo è possibile solamente spegnere il piano di cottura.
- Piano di cottura spento: con il blocco dei tasti attivo non è possibile utilizzare il piano di cottura. Per usarlo è necessario disattivare prima il blocco tasti.

Per disattivare il blocco dei tasti è sufficiente toccare il tasto .



## PROGRAMMAZIONE PER SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI UNA ZONA DI COTTURA

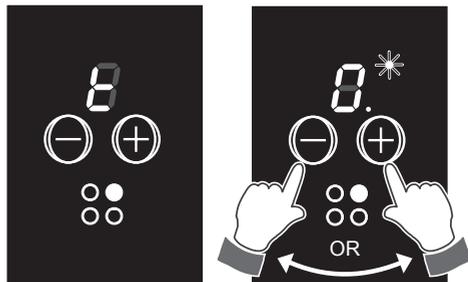
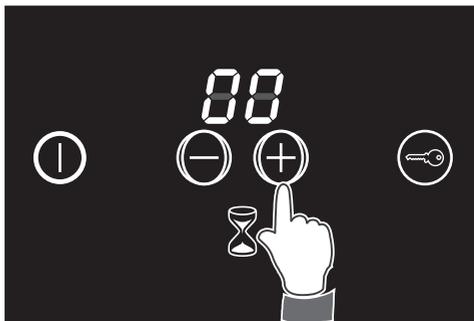
Questa funzione consente di impostare un conto alla rovescia da “1” a “99” minuti, per spegnere automaticamente una sola zona di cottura.

**Nota:** Non è possibile impostare questo programma per tutte le zone di cottura.

Con il piano di cottura acceso:

- Premere il tasto  o  del timer; un segnale acustico (bip) verrà emesso e il display del timer mostrerà “00”. I display delle zone di cottura mostreranno “t” (timer).

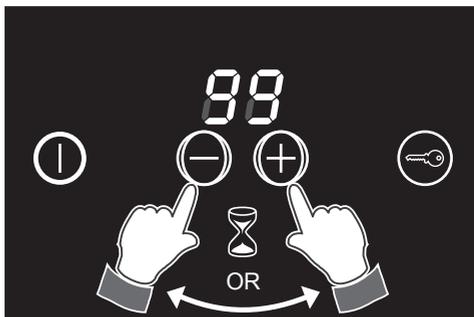
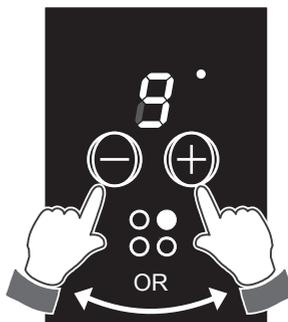
- Entro 10 secondi, selezionare la zona di cottura da programmare utilizzando il relativo tasto  $\oplus$  o  $\ominus$ ; un segnale acustico suonerà (bip) e la luce spia vicino al display della zona cottura comincerà a lampeggiare.
- Impostare il livello di potenza utilizzando i tasti  $\oplus$  o  $\ominus$  della zona di cottura; la luce spia vicino al display è ora stabilmente accesa (non lampeggia).
- Entro 10 secondi, impostare il tempo di cottura usando i tasti del timer  $\oplus$  o  $\ominus$  per aumentare o ridurre il valore (quando si premono i tasti la luce spia, accanto al display della zona programmata, lampeggia). Se il tempo selezionato è "00", il timer si spegne automaticamente dopo 10 secondi.
- Il conto alla rovescia inizia 10 secondi dopo l'ultima selezione. Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento utilizzando i tasti del timer; in tal caso il conto alla rovescia si interromperà e il timer modificherà il tempo di arresto.



Il programma per lo spegnimento automatico è ora completo.

Al termine del conto alla rovescia la zona di cottura si spegnerà automaticamente, un segnale acustico (bip) suonerà (solo per un minuto), "00" lampeggerà sul display del timer e la luce spia posta accanto al display della zona cottura inizierà a lampeggiare. Premere un tasto qualsiasi del pannello "touch control" per azzerare il timer.

**Nota:** Il programma di spegnimento automatico può essere cancellato in qualsiasi momento reimpostando il timer a "00".



## TEMPO MASSIMO DI FUNZIONAMENTO DELLE ZONE DI COTTURA

Se non si esegue nessuna operazione, ogni zona di cottura viene spenta automaticamente dopo un tempo massimo predefinito. Il tempo massimo predefinito dipende dal livello di potenza impostato, come illustrato in questa tabella.

Ogni operazione sulla zona di cottura, tramite i tasti  $\oplus$ ,  $\ominus$  resetta il tempo massimo di funzionamento al suo valore iniziale.

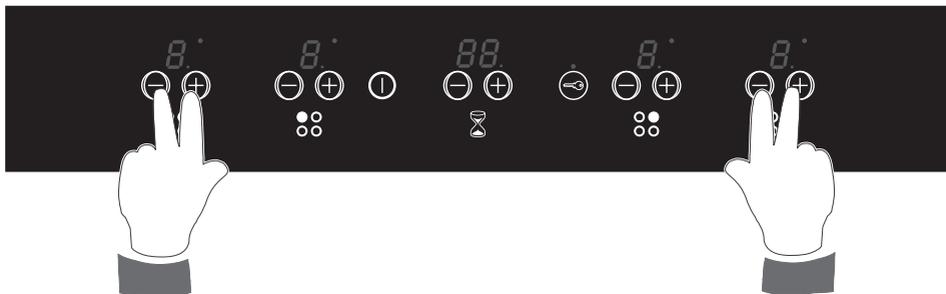
Livello di potenza delle zone di cottura	Tempo limite di funzionamento
1	10 ore
2	10 ore
3	10 ore
4	10 ore
5	10 ore
6	10 ore
7	10 ore
8	10 ore
9	3 ore

## GESTIONE DELLA POTENZA MASSIMA

Il limite della potenza massima del piano di cottura (7200 W) può essere ridotto a 2800 W, 3500 W, oppure 6000 W.

Per modificare il limite massimo di potenza:

- Collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica.
- Con il blocco dei tasti disattivato e tutte le zone di cottura spente, premere contemporaneamente i tasti  $\oplus$  e  $\ominus$  che controllano le zone di cottura frontali.



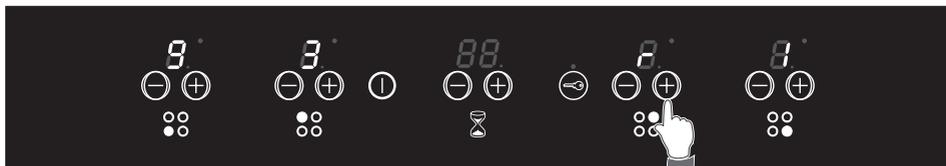
- Un segnale acustico (bip) suona e il display del timer mostra "Po": l'attuale limite di potenza massima impostato può essere letto sul display delle zone di cottura anteriori (es. zona di cottura anteriore sinistra = "7" e zona di cottura anteriore destra = "2" : potenza massima impostata = 7200 W).



- Premere i tasti  $\oplus$  o  $\ominus$  di una zona di cottura per la selezione un nuovo limite di potenza massima. Quindi, per impostare il nuovo limite di potenza massima (visualizzato sui display delle zone di cottura anteriori) premere contemporaneamente i tasti  $\oplus$  e  $\ominus$  che controllano le zone di cottura frontali. Se ciò non avviene entro 60 secondi, il sistema viene automaticamente resettato e il nuovo limite di potenza non sarà impostato.

## GESTIONE DELLA POTENZA QUANDO SI UTILIZZA IL PIANO COTTURA

Quando si utilizzano più zone di cottura, se la potenza totale impostata nelle zone è maggiore del limite di potenza massima, un segnale acustico (bip) suonerà e l'ultima zona di cottura impostata mostrerà "r" per 3 secondi; quindi la potenza di tale zona verrà automaticamente ridotta entro il limite consentito.

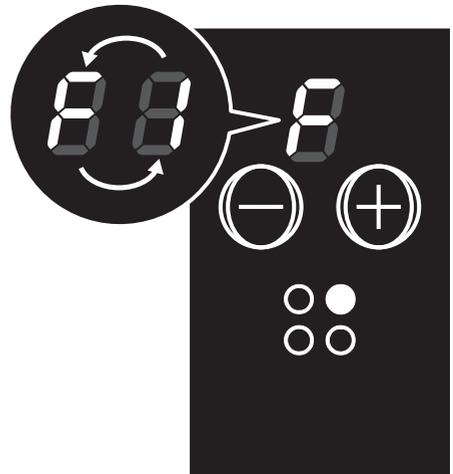
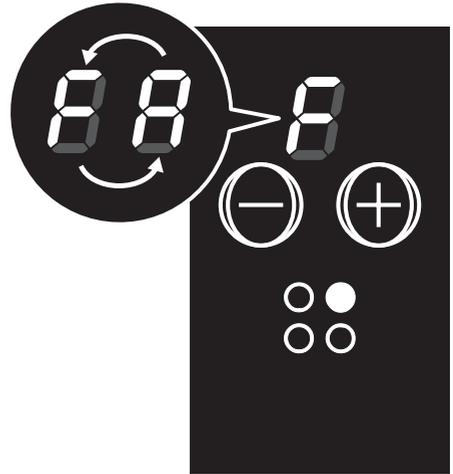


## CODICI DI ERRORE NEI DISPLAY

Se un messaggio di errore compare nei display (i/il display mostra/mostrano "F" che si alterna con un altro carattere - es. "F" e "H", "F" e "D", .....):

1. Spegnerne il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Attendere circa due minuti e se il problema non viene più visualizzato il piano di cottura può essere utilizzato.
4. Se il problema non dovesse scomparire ripetere la procedura dal punto 1 al punto 3.
5. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

**Importante:** In caso di messaggio di errore "F" e "L", "F" e "C" oppure "F" e "C" vedere le note nelle pagine 6, 7.



## DISPLAY SPENTI O NON CORRETTAMENTE FUNZIONANTI

**Se un display o dei display sono solo parzialmente accesi o spenti.**

1. Spegnerne il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Attendere circa due minuti e se il problema non viene più visualizzato il piano di cottura può essere utilizzato.
4. Se il problema non dovesse scomparire ripetere la procedura dal punto 1 al punto 3.
5. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

# 3 PULIZIA E MANUTENZIONE

## PULIZIA DEL PIANO IN VETROCERAMICA

**Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.**

- Rimuovere eventuali liquidi traciati e altri tipi di incrostazioni.
- Togliere lo sporco o residui di cibo con uno straccio umido.
- Se si utilizza un detergente, assicurarsi che non sia abrasivo o corrosivo. Detergenti abrasivi possono danneggiare irreparabilmente la superficie del piano cottura.
- Tutti i residui di sostanze utilizzate per la pulizia devono essere rimossi.
- Sporco, grassi e liquidi traciati da cibi in ebollizione devono essere rimossi prima possibile. Se si solidificano sarà difficoltoso rimuoverli. Questo vale particolarmente per miscele di zucchero/sciroppo che potrebbero corrodono la superficie del vetro se lasciate bruciare sopra di esso.
- Si raccomanda di tenere lontani dal piano tutti gli oggetti che possono fondere al calore: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati.
- Se uno qualsiasi di questi prodotti è fuso sulla superficie in vetroceramica, si dovrebbe rimuoverlo immediatamente (quando la superficie è ancora calda) utilizzando un apposito raschietto per evitare danni permanenti alla superficie del piano di cottura.
- Evitare l'utilizzo di coltelli od oggetti appuntiti perchè potrebbero danneggiare la superficie del piano.
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive perchè possono graffiare irrimediabilmente la superficie del piano.

**Non graffiare il piano con oggetti taglienti o appuntiti.**

**Non utilizzare il piano vetroceramica come superficie di appoggio.**

**Non utilizzare pulitrici a vapore perchè dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.**



# Consigli per l'Installatore

## 4 INSTALLAZIONE

### IMPORTANTE :

- L'installazione deve essere eseguita da un installatore qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura sconnessa dalla rete di alimentazione elettrica.

### ATTENZIONE !

- Le pareti dei mobili adiacenti al piano di cottura devono essere obbligatoriamente resistenti al calore.
- Sia i materiali sintetici di rivestimento che i collanti utilizzati devono supportare una temperatura di 150°C per non causare scollature o deformazioni.
- Le pareti dei mobili non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente.

A	57 mm	dalla parte superiore del piano di lavoro al fondo del piano cottura
---	-------	--

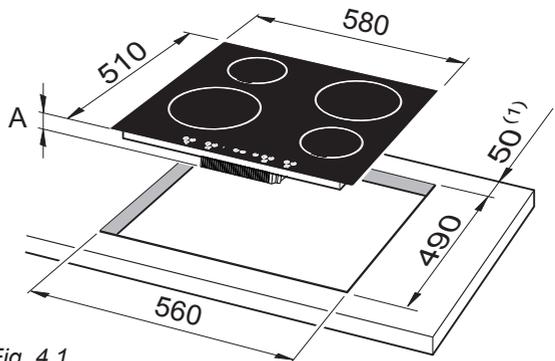


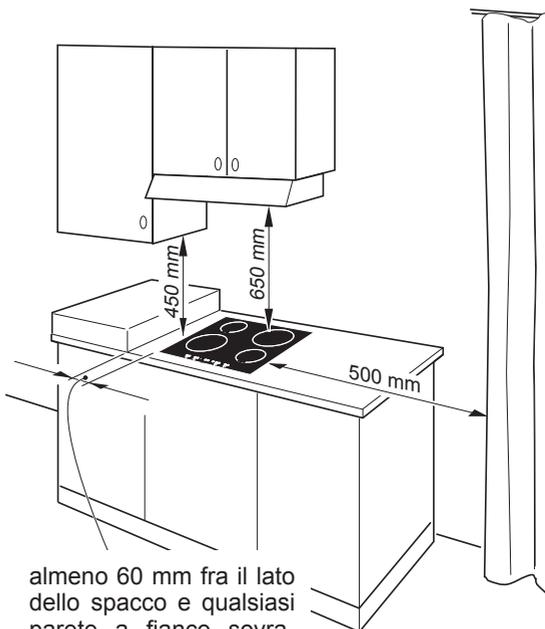
Fig. 4.1

(1): almeno 50 mm fra il lato posteriore dello spacco e la parete dietro il piano cottura

Questo piano di cottura può essere incassato in un piano di lavoro da 30 a 50 mm di spessore avente una profondità di 600 mm.

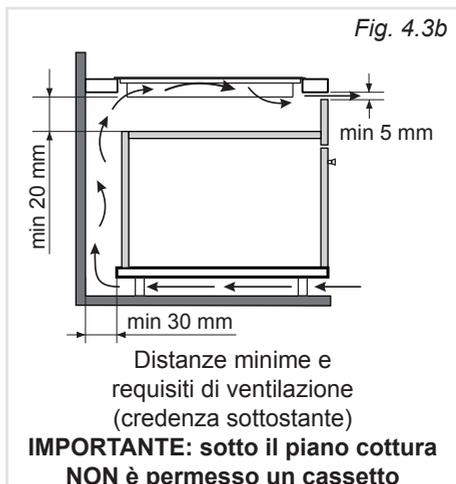
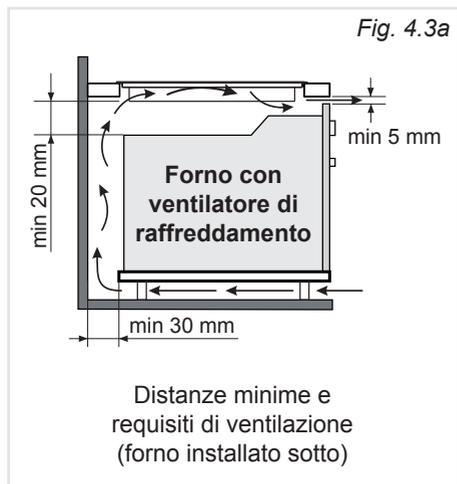
Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate nelle figure 4.1, tenendo presente che:

- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra ad una lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche del piano.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, il forno deve essere provvisto di ventilatore di raffreddamento. Queste due apparecchiature devono essere allacciate alla rete elettrica con connessioni indipendenti.
- **AVVISO IMPORTANTE! Questo piano di cottura necessita di un adeguato apporto di aria fresca per il suo corretto funzionamento. La base del piano di cottura deve avere una ventilazione diretta proveniente dal locale in cui è installato il piano. Seguire i requisiti della figura 4.3a oppure 4.3b.**
- Allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (fig. 4.2).
- I rivestimenti delle pareti del mobile o apparecchi adiacenti al piano devono essere resistenti al calore.
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**



almeno 60 mm fra il lato dello spacco e qualsiasi parete a fianco sovrastante il piano cottura

Fig. 4.2

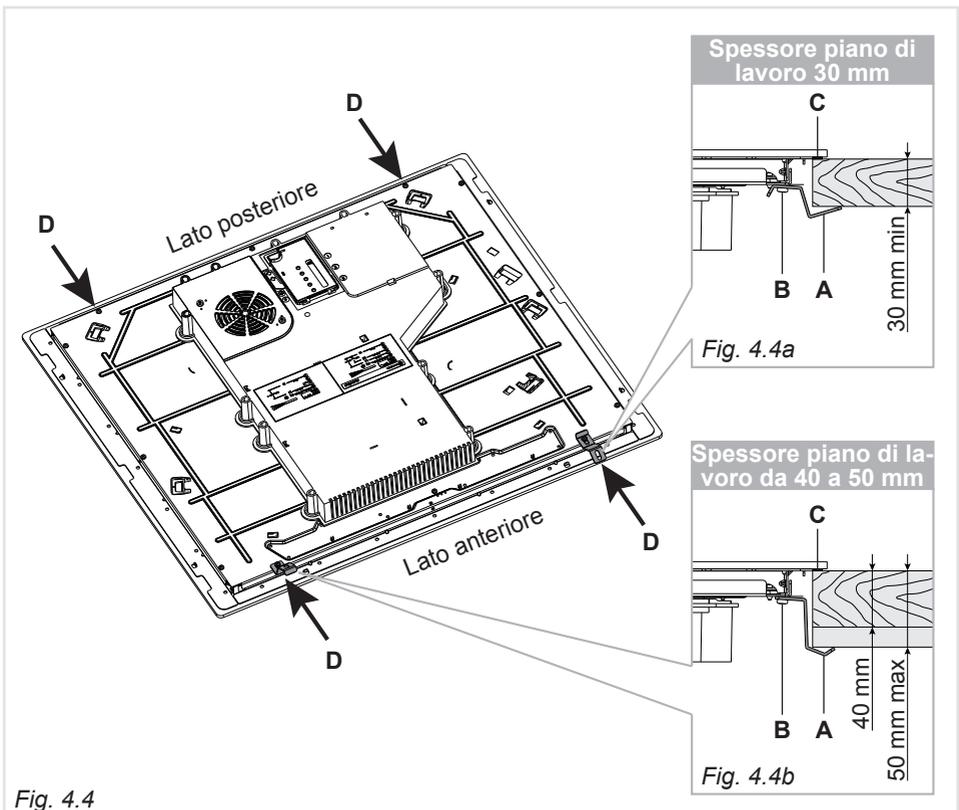


## FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Ogni piano cottura viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio a mobili con spessore da 3 a 5 cm.

Il kit comprende 4 alette "A" e 4 viti autofilettanti "B" (figure. 4.4, 4.4a, 4.4b).

- Tagliare il mobile.
- Rovesciare il piano cottura e appoggiarlo su una superficie morbida.
- Stendere la guarnizione "C" attorno ai bordi dello spacco nel mobile, facendo in modo che le giunzioni si sovrappongano agli angoli.
- Rimuovere le 4 viti "D" già montate sul prodotto; quindi inserire le staffe "A" nei supporti utilizzando le viti "B" (avvitare le viti solo di qualche giro). Assicurarsi che le staffe siano correttamente montate come mostrato nelle figure 4.4a o 4.4b (a seconda dello spessore della superficie del mobile).
- Inserire il piano cottura nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- Sistemare le staffe "A" in posizione corretta; avvitare le viti "B" fino al completo bloccaggio del piano cottura.
- Con un utensile ben affilato rifilare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura. Prestare particolare attenzione per non danneggiare la superficie superiore del mobile di incasso.



**IMPORTANTE:** L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

É obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Quando si noti un'incrinatura sulla superficie del piano cottura disinserire l'apparecchio dalla rete e contattare il Centro Assistenza.

## ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 50 °C oltre la temperatura ambiente.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore deve essere sempre accessibile.

**N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

## ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per allacciare il cavo di alimentazione al piano cottura operare come segue:

- Sganciare il coperchio “A” della morsettiera inserendo un cacciavite nei due ganci “B” (fig. 5.1).
- Svitare la vite “C” e aprire completamente il fermacavo “D” (fig. 5.1).
- Connettere i cavi di fase, neutro e di terra alla morsettiera “E” secondo lo schema di fig. 5.2a oppure 5.2b.  
Il ponte a U “F” può essere utilizzato o meno a seconda del tipo di collegamento; è fornito già montato sui terminali oppure all’interno della morsettiera, vicino al fermacavo “D”.
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo “D” (avvitando la vite “C”).
- Chiudere il coperchio “A” della morsettiera “E” (controllare che i due ganci “B” siano correttamente agganciati).

## SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

**“Tipo H05RR-F, H05VV-F oppure H05V2V2-F”**

230-240 V ac	3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (*)
400-415 V 2N ac	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> (*)
400-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (*) (**)

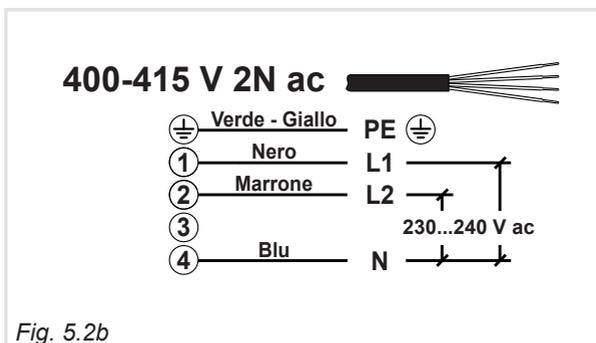
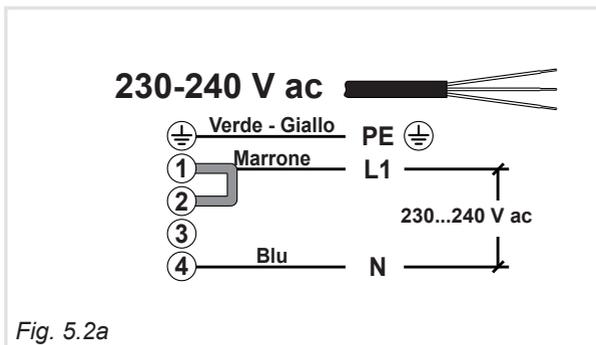
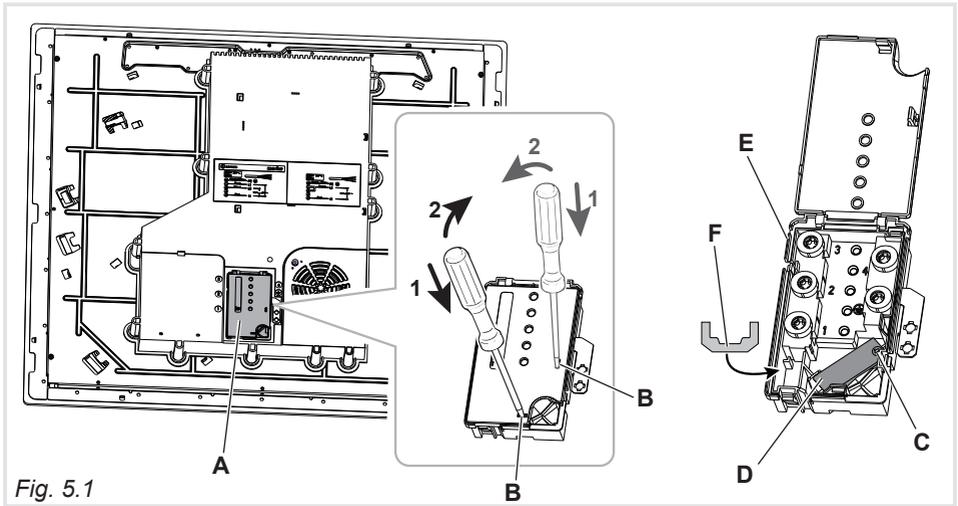
(\*) Connessione murale.

– Fattore di contemporaneità applicato.

– Solamente un tecnico qualificato può applicare un fattore di contemporaneità al carico totale dell’apparecchio.

(\*\*) Come il diagramma in fig. 5.2b (400-415 V 2N ac) ma con una fase non collegata alla rete di alimentazione elettrica.

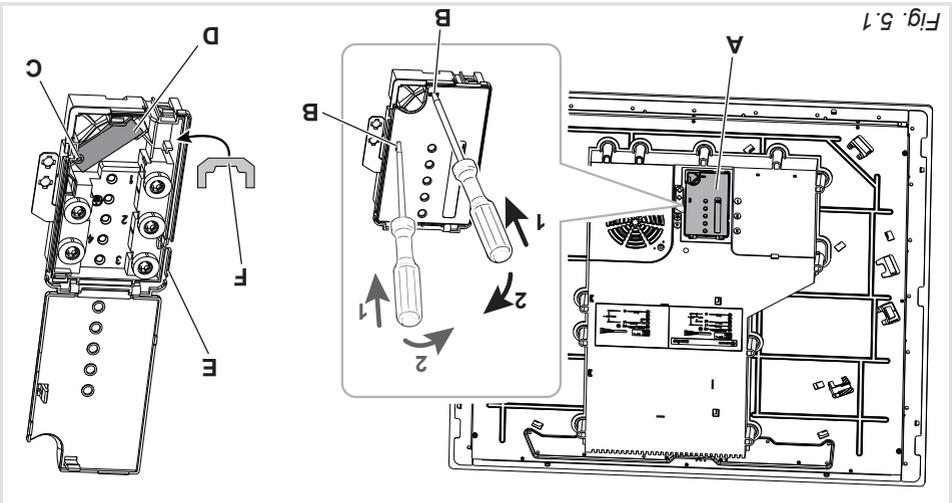
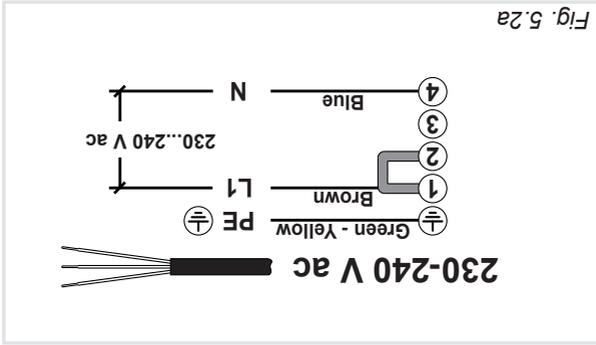
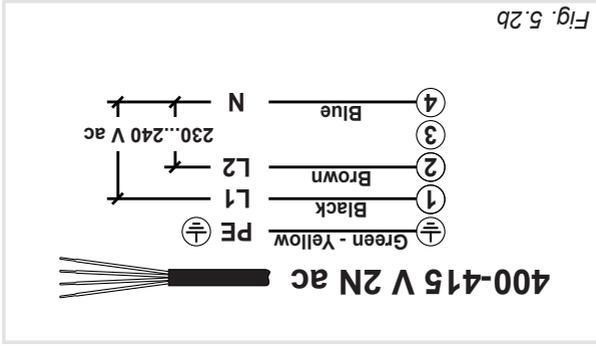
**Se il cavo di alimentazione (non fornito in dotazione con l’apparecchio) è danneggiato bisogna farlo sostituire dal Servizio Assistenza o da un tecnico specializzato per evitare ogni rischio.**



La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.  
The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.



## CONNECTING THE FEEDER CABLE

- To connect the feeder cable to the hob it is necessary to carry out the following operations:
  - Unhook the terminal board cover "A" by inserting a screwdriver into the two hooks "B" (fig. 5.1).
  - Unscrew the screw "C" and open completely the cable clamp "D" (fig. 5.1).
  - Connect the phase, neutral and earth wires to terminal board "E" according to the diagram in fig. 5.2a or 5.2b.
  - The U bolt "F" shall be used or not depending on the type of connection; it is supplied already fitted to the terminals or inside the terminal board, close to the cable clamp "D".
  - Strain the feeder cable and block it with cable clamp "D" (by screwing screw "C").
  - Close the cover "A" of the terminal board "E" (check the two hooks "B" are correctly hooked).

## FEEDER CABLE SECTION

### "Type H05RR-F, H05V-F or H05V2V2-F"

230-240 V ac	3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (*)
400-415 V 2N ac	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> (*)
400-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (*) (**)

(\*) Connection with wall box connection

– Diversity factor applied

– A diversity factor may be applied to the total loading of the appliance only by a suitably qualified person

(\*\*) Same diagram as per fig. 5.2b (400-415 V 2N ac) but with one phase not connected on the electrical mains supply

If the supply cord (not supplied with the appliance) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



**IMPORTANT:** Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause harm and damage to people, animals or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.

The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains and contact the After-Sales Service.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

- Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance can be connected directly to the mains placing a two pole switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50°C above ambient.
- Once the appliance has been installed, the switch must always be in a accessible position.

**N.B.** For connections to the mains power supply, never use adaptors, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution. He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

## FOR THE UNITED KINGDOM ONLY

THIS APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO THE MAINS SUPPLY BY A COMPETENT PERSON, USING FIXED WIRING VIA A DOUBLE POLE SWITCH AND PROTECTED BY A SUITABLE FUSE.

THIS APPLIANCE IS NOT SUITABLE FOR CONNECTION TO A 13A PLUG OR SUPPLY. We recommend that the appliance is connected by a qualified electrician, who is a member of the N.I.C.E.I.C. and who will comply with the I.E.E. and local regulations.

**IMPORTANT:** This cooktop must be connected to a suitable double pole control unit adjacent to the cooktop.

NO DIVERSITY CAN BE APPLIED TO THIS CONTROL UNIT.

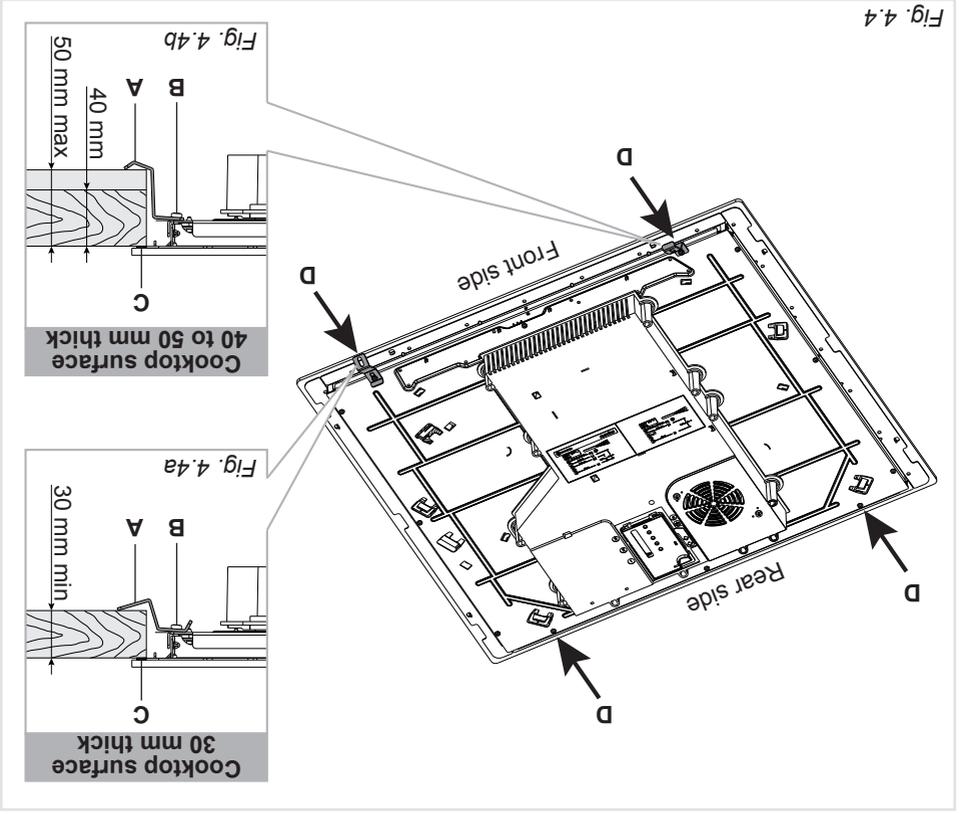


Fig. 4.4

- Each cooktop is supplied with a set of tabs and screws to fasten it on units with a working surface from 3 to 5 cm deep.
- The kit includes 4 tabs "A" and 4 self-threading screws "B" (figs. 4.4, 4.4a, 4.4b).
- Cut the unit.
  - Spread the sealing material "C" out along the fixture hole, making sure that the junctions overlap at the corners.
  - Turn the hob upside down and rest the glass side on a cloth.
  - Remove the no.4 screws "D" already fitted on the product; then put tabs "A" into the mountings by using the screws "B" (only tighten screws a few turns).
  - Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figure 4.4a or 4.4b (depending on the thickness of the cooktop surface).
  - Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.
  - Put tabs "A" into place. Tighten screws "B" until the cooktop is completely secured.
  - Using a sharp tool cut off the part of gasket "C" which protrudes from the cooktop. Take care not to damage the workbench.

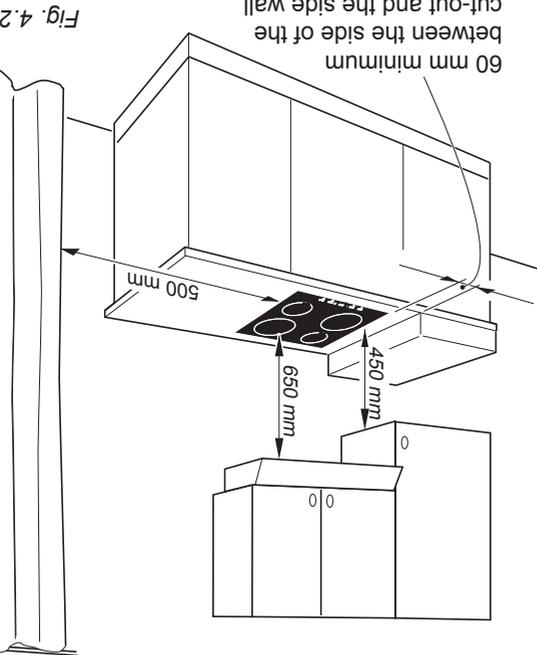
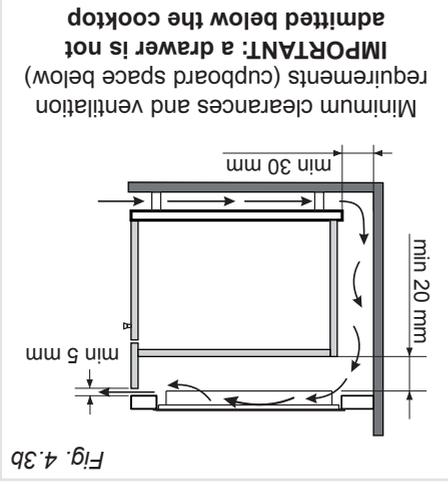
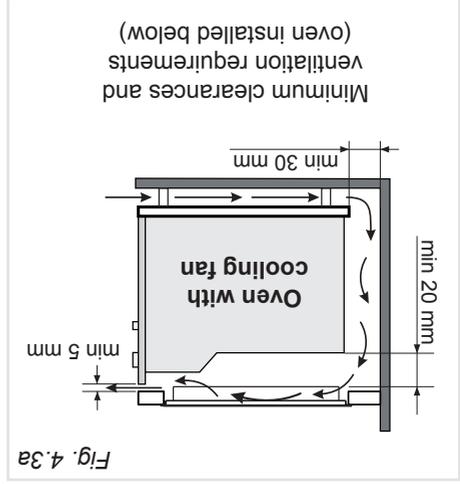
## FASTENING THE COOKTOP

This cooktop can be built into a working surface 30 to 50 mm thick and 600 mm deep. In order to install the ceramic hob into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in figure 4.1 has to be made, keeping in consideration the following:

- The cooktop shall not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine, or clothes dryer, as the humidity may damage the cooktop electronics.
- If the cooktop is installed above an oven, the oven shall be provided with cooling fan. The two appliances should be connected to the electrical supply with independent connections.

**IMPORTANT WARNING! This cooktop requires adequate supply of fresh, cool air to fully function. The base of the cooktop must have direct unobstructed ventilation to the room where the cooktop is installed. Follow the requirements of figure 4.3a or 4.3b.**

- There must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 4.2).
- The coatings of the walls of the unit or appliances near the cooktop must be heat resistant.
- Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).



Minimum clearances and ventilation requirements (cupboard space below) **IMPORTANT: a drawer is not admitted below the cooktop**

Minimum clearances and ventilation requirements (oven installed below) (oven installed below)

# Advice for the installer

## INSTALLATION



### IMPORTANT :

- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- This appliance is to be installed only by an authorised person according to the current local regulations and in observation of the manufacturer's instructions.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- Always disconnect the cooktop from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.

### WARNING !

- We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150 °C to avoid delamination.
- The appliance must be housed in heat resistant units.
- The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

A	57 mm	from the top of countertop to bottom of cooktop
---	-------	---

(1) : at least 50 mm between the back side of the cut-out and the back of the countertop.

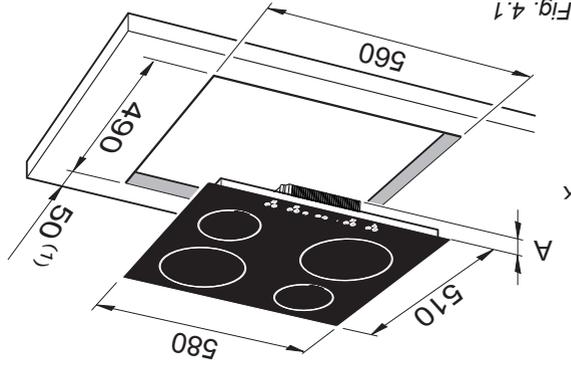


Fig. 4.1

**CLEANING THE CERAMIC HOB**

**Before you begin cleaning, disconnect the cooktop from mains power supply.**

- Remove spillages and other types of incrustations.
- Dust or food particles can be removed with a damp cloth.
- If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.
- All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth.
- Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible.
- If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove.
- This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the surface of the hob if left to burn on it.
- If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob.
- Do not put articles on the hob which can melt: i.e plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.
- Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the ceramic surface.
- Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently.

**Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.**

**Do not use the glass ceramic surface as a work surface.**

**Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.**

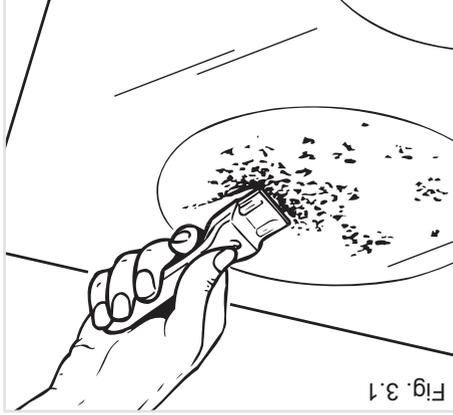


Fig. 3.1

1. Switch off the cooktop and disconnect it from the mains.
2. Reconnect the cooktop and turn it on.
3. Wait for about two minutes and if the problem does not appear the cooktop can be used.
4. If the problem does not disappear repeat step from 1 to 3.
5. If the problem continues, disconnect the cooktop from the mains and contact your Authorised Service Centre.

**If a display or the displays are only partially lit or not lit.**

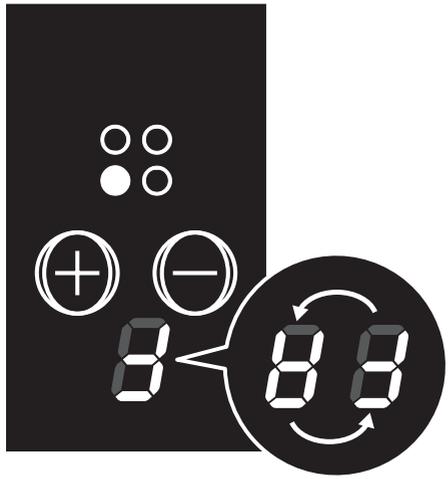
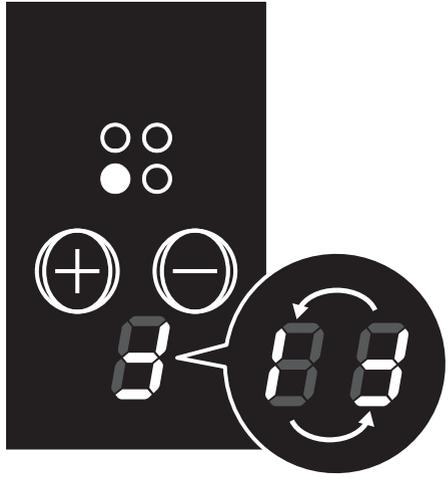
**DISPLAYS OFF OR NOT CORRECTLY OPERATING**

**Important:** In the case of error message "F" and "L", "F" or "F" and "C" see notes at pages 6, 7.

1. Disconnect the cooktop from the mains.
2. Reconnect the cooktop and turn it on.
3. Wait for about two minutes and if the problem does not appear the cooktop can be used.
4. If the problem does not disappear repeat step from 1 to 3.
5. If the problem continues, disconnect the cooktop from the mains and contact your Authorised Service Centre.

If an error message appears on the display/s (the display/s show/s "F" and another character alternating - e.g. "F" and "H", "F" and "0", .....):

**ERROR CODE ON THE DISPLAYS**



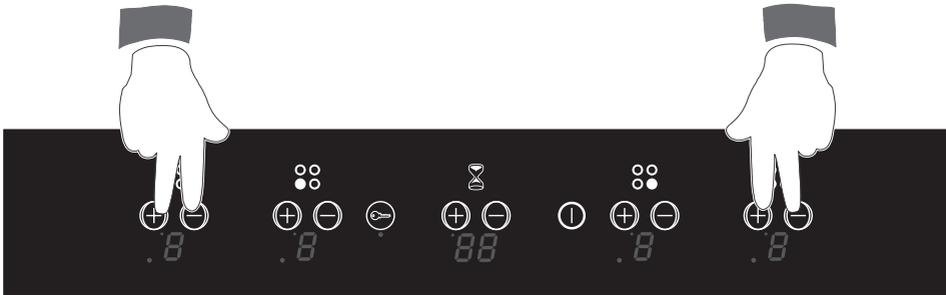
## MAXIMUM POWER MANAGEMENT

The cooktop maximum power limit (7200 W) can be reduced to 2800 W, 3500 W, 3500 W, or 6000 W.

To change the maximum power limit:

- Connect the appliance to the electrical power supply.

- With the safety key-lock protection deactivated and all the cooking zones off, press at the same time the  $\oplus$  and  $\ominus$  keys controlling the front cooking zones.



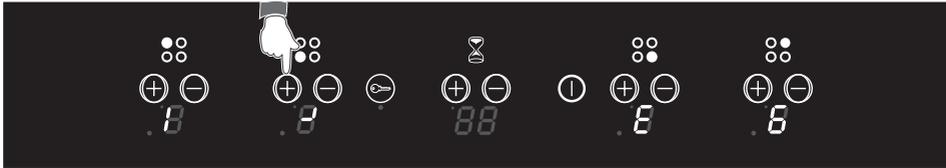
- A beep sounds and the timer display shows "Po": the current set maximum power limit can be read on the displays of the front cooking zones (e.g. front left zone = "7" and front right zone = "2": maximum power limit = 7200 W).



- Touch the  $\oplus$  or  $\ominus$  key of a cooking zone for selecting a new maximum power limit. Then, to set the new maximum power limit (shown on the displays of the front cooking zones), press at the same time the  $\oplus$  and  $\ominus$  keys controlling the front cooking zones. If this is not done within 60 seconds, the system resets automatically and the new power limit is not set.

## POWER MANAGEMENT WHEN USING THE COOKTOP

When using the cooking zones if the total power set on the zones is greater than the maximum power limit, an acoustic signal (beep) sounds and the last set zone shows "P" for 3 seconds; then the power of that zone is automatically reduced within the allowed limit.



## OPERATION TIME LIMIT OF COO- KING ZONES

Each cooking zone is automatically switched **OFF** after a maximum preset time if no operation is performed. The maximum preset time limit depends on the set power level, as illustrated in this schedule.

Each operation on the cooking hob by using the keys  $\oplus$ ,  $\ominus$  will reset the maximum operation time at its initial value.

Operation time limit	Power level of Cooking zones
10 hours	1
10 hours	2
10 hours	3
10 hours	4
10 hours	5
10 hours	6
10 hours	7
10 hours	8
3 hours	9

## PROGRAM FOR AUTOMATIC SWITCHING OFF OF ONE COOKING ZONE

This function permits to set a timer from "1" to "99" minutes for automatic turning OFF of one cooking zone only.

**Note:** It is not possible to set this program for all the cooking zones.

With the touch control switched **ON**:

- Press the timer keys  $\oplus$  or  $\ominus$ ; a beep sounds and the timer display shows "00". The displays of the cooking zones show "7" (timer).

- Within 10 seconds, select the cooking zone to be programmed by using the cooking zone keys  $\oplus$  or  $\ominus$ ; a beep sounds and the led next to the heater display start blinking.

- Set the desired power level by using the cooking zone keys  $\oplus$  or  $\ominus$ ; the led next to the heater display is stably lit (not blinking).

- Within 10 seconds, set the timer by using the timer keys  $\oplus$  or  $\ominus$  to increase or reduce the value (when touching the keys, the led next to the heater display is blinking). If the selected time is "00", the timer is switched off automatically after 10 seconds.

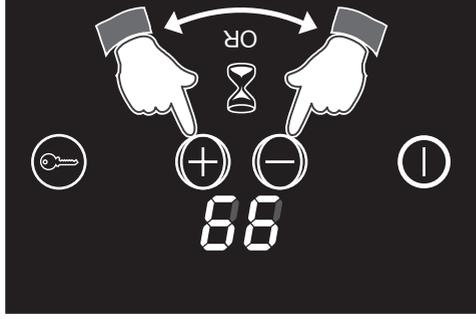
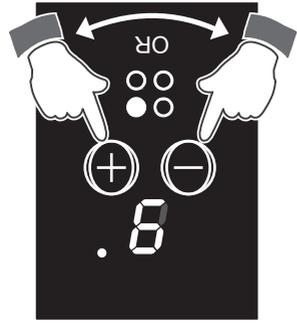
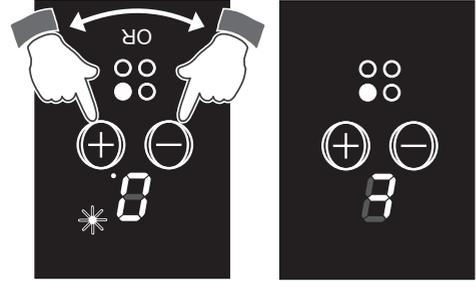
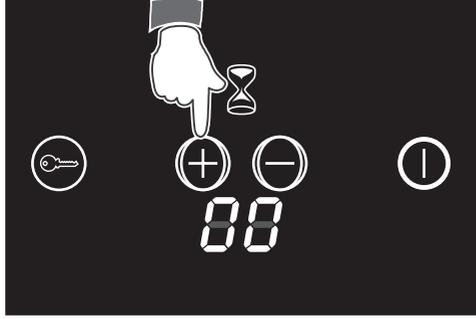
- The countdown starts 10 seconds after the last selection. The time can be changed at any time by using the timer keys; the countdown stops and then the timer changes the stop time.

Now the program for automatic switching off is complete.

At the end of the countdown the cooking zone will switch off automatically, an acoustic signal (beep) will sound (for one minute only), "00" will flash on the timer display and the led next to the heater display will blink.

Press any button of the touch control to reset the timer.

**Note:** The program for automatic switch off can be cancelled at any time by resetting the timer to "00".



## SAFETY KEY-LOCK TO PROTECT CHILDREN

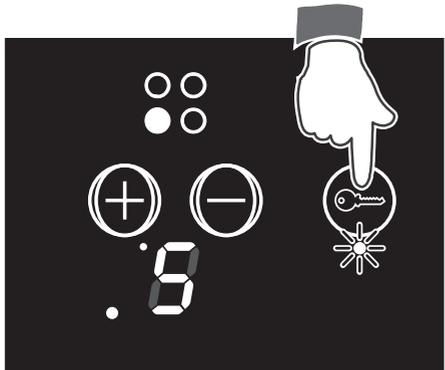
This function locks the touch-control keys against unwanted activation.

To activate the key-lock press the key ; the indicator light above the key symbol will light up for a few seconds. Then, if pressing any function key, the light above the key-lock symbol will light up again for a few seconds to indicate that the safety key-lock is active.

- Cooking zone/ operating (power level already set): with the key-lock protection active it is only possible to switch off the cooktop.

- Cooktop off: with the key-lock protection active it is not possible to use the cooktop. To use the cooktop deactivate this protection.

To deactivate the key-lock protection just press the key .



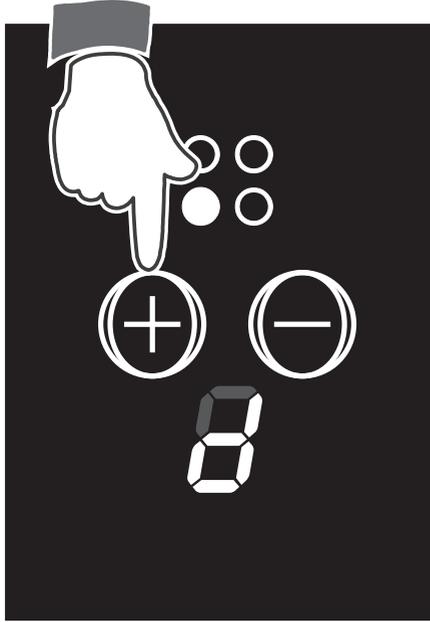
## BOOSTER FUNCTION

This function allows the cooking zone to operate at the **Booster** maximum power (above the nominal power) for maximum 10 minutes; it could be used, for example, to rapidly heat up large amount of water.

To activate the **Booster** function, the touch control must be switched ON (see section "How to Turn the Touch Control ON and OFF").  
Set the power level "5" on the selected cooking zone, then just touch the key ⊕ until the display shows "P".  
At the end of the **Booster** program (10 minutes) the cooking zone is automatically set to the power level "5".

With the zone at the **Booster** level:

- if touching the key ⊕ - an error beep sounds but none change is performed;
- if touching the key ⊖ - a deep sounds, the heat up program is cancelled and the power level set to "5".

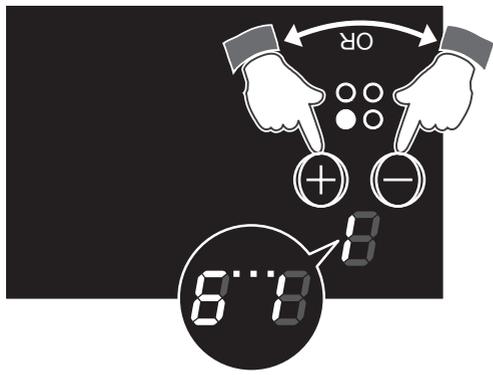


### POWER IGNITION AND ADJUSTMENT OF A COOKING ZONE

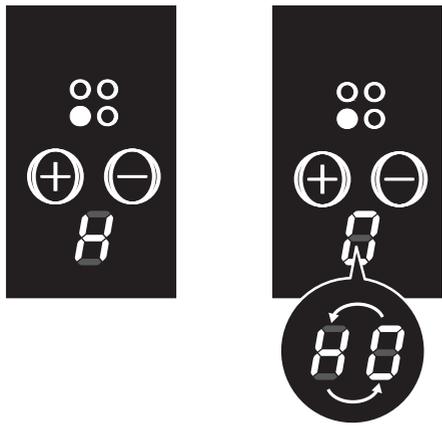
To turn **ON** a cooking zone the touch control must be switched **ON** (see section "HOW TO TURN THE TOUCH CONTROL ON AND OFF"). Press the key **(+)** and keep it pressed until the desired power level, ranging between "1" and "9" is set. As an alternative, press the key **(-)**. The choice starts from level "5" (maximum level) down to "1" (minimum level). To reset the power level press the key **(0)** and keep it pressed until power level zero **(0)** or alternatively press the keys **(+)** and **(-)** at the same time.

### AFTERHEAT IN COOKING ZONES

When switching off a cooking zone (power level "0"), if the temperature of the zone is too warm to be touched the display will show alternately "H" and "0". Whenever the touch control is switched off, the residual heat is shown by a static "H". Avoid touching the hob surface over the cooking area. Please pay special attention to children. It is still possible to start cooking again; just set the required power level. "H" is turned **OFF** when the cooking zone temperature drops below a preset temperature.



Cooking zone power level	Watt power	Watt power
1	75 W	100 W
2	150 W	200 W
3	300 W	300 W
4	400 W	500 W
5	500 W	700 W
6	600 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W



## HOW TO TURN THE TOUCH CONTROL ON AND OFF

### Switching ON

Press the key ① and keep it pressed until the touch control is lighted.

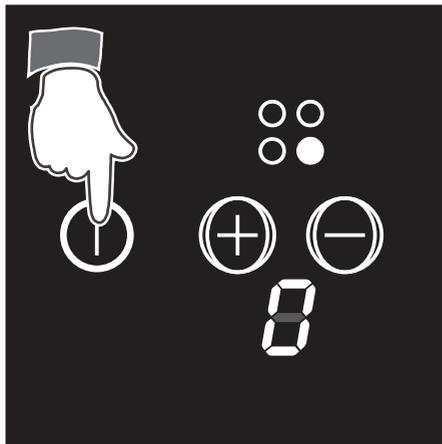
The displays of the cooking zones read "0".

### Notes:

- If the safety key-lock protection is active, the touch control can be turned **ON** only after having deactivated this protection.
- Auto switch-off: If a cooking zone is not turned **ON** within 10 seconds, the touch control will automatically switch off.

### Switching OFF

The touch control may be switched **OFF** at any time by pressing the key ①. If any cooking zones are turned **ON**, they will be turned **OFF**.



The ceramic cooktop is fitted with induction cooking zones. These zones, shown by painted disks on the ceramic surface, are controlled by a touch control system.

## INDUCTION COOKING SYSTEM

When your induction hob is switched on and a cooking zone has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan which then transfers this heat to the food. Cooking takes place with hardly any energy loss between the induction hob and the food. Your induction hob operates only if a correct pan with the right features is placed on a cooking zone. Please refer to "COOKWARE FOR INDUCTION COOKING".

## COOKWARE FOR INDUCTION COOKING

The induction cooking system OPERATES ONLY if using correct cookware suitable for induction cooking. The bottom of the pan has to be ferromagnetic to generate the electromagnetic field necessary for the heating process (meaning a magnet has to stick to the bottom of the pan). Pans made from the following materials are not suitable:

- glass, wood, porcelain, ceramic, stoneware;
- pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic bottom.

To check if a pan is suitable or not:

- Test the bottom of the pan with a magnet: if the magnet sticks, the pan is suitable.
- If a magnet is not available pour a small amount of water inside the pan and place the pan on a cooking zone. Switch on the cooking zone: if the cooking zone display shows alternately the set power level and "U", the pan is not suitable (then after 1 minute, the power level automatically returns to "0").

**Important note:** the cooking zones will not operate if the pan diameter is too small. To correctly use the cooking zones follow the indications given in the following table.

Induction cooking zone	Minimum pan diameter recommended (referred to the bottom of the pan)
Cooking zone Ø 145 mm	90 mm
Cooking zone Ø 210 mm	130 mm

**Pay attention:** The pan shall always be centred over the middle of the cooking zone. It is possible to use oversized pans but its bottom shall not touch the other cooking zone. Always use pans with thick, completely flat bottom. Do not use pans with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone. **Note:** Some types of pans could cause noise when used on an induction cooking zone. The noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.

The induction cooktop is fitted with safety devices to protect the electronic system and each cooking zone from overheating.

### THERMAL PROTECTION

#### OVERHEATING OF COOKING ZONE

- **Cooking zone OFF:** the cooking zone display shows "H" and "L" alternating or just "L" blinking.

- **Cooking zone ON:** the cooking zone display alternates between set power level and "L".

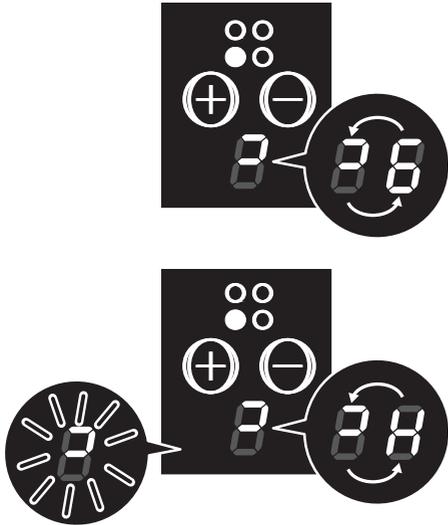
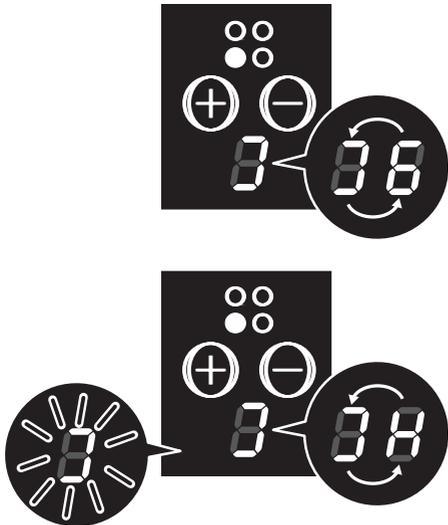
Let the cooking zone cool down before using.

#### OVERHEATING OF INDUCTION GENERATOR

- **Cooking zone OFF:** the cooking zone display shows "H" and "C" alternating or just "C" blinking.

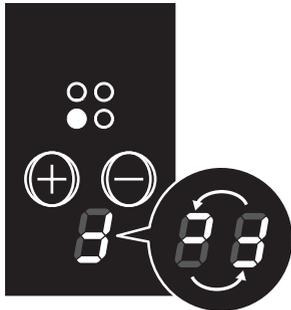
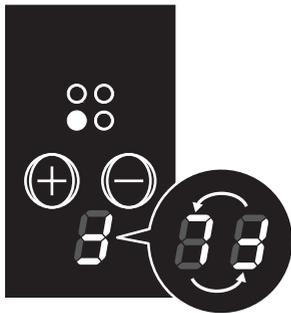
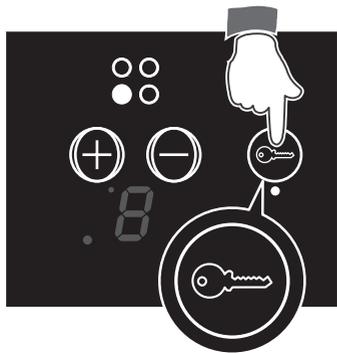
- **Cooking zone ON:** the cooking zone display alternates between set power level and "C".

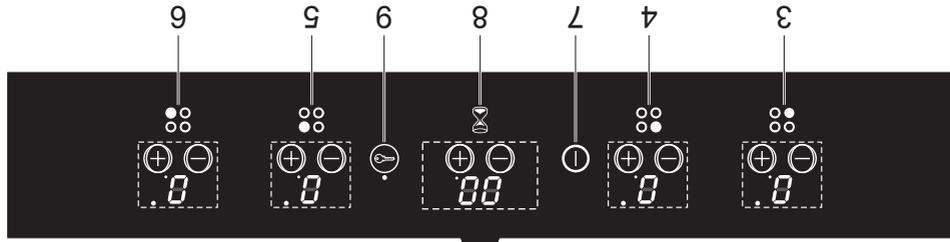
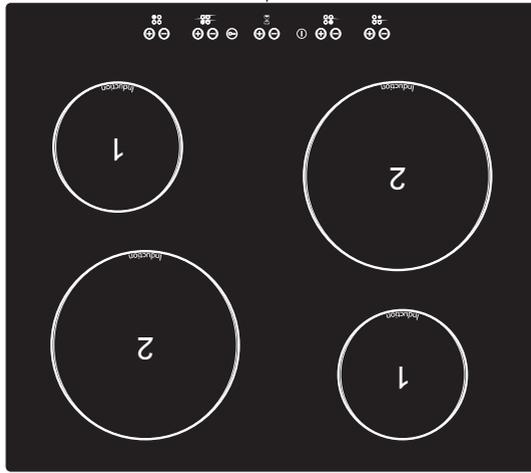
Let the cooking zone cool down before using.



- Each selection (by pressing one of the keys) is indicated by an acoustic signal (beep).
- User interface initial calibration: this feature is for the keyboard calibration, to adapt the sensibility of the keys to the final mechanical, environmental and user conditions. Any time the cooktop is connected to the electrical supply or after a power failure (that generates a reset in the user interface), the first time the Key-Lock (Ⓚ) is touched the sensibility of the keyboard is readjusted.
- The first touch of the Key-Lock (Ⓚ) must be done in certain condition: do not use gloves, use a clear finger.
- It is also important to consider that the calibration process requires a low level of ambient light in the area of the touch keys. If the environmental light conditions are excessive (e.g. halogen hood lights on), the user interface calibration is suspended (the cooking zones displays show "F" and "L" alternating - error message "FL") until the correct light conditions will be recovered.
- In this case the direct environmental lights must be switched off before calibrating the cooktop; then, after completing the process, the lights can be switched on again.
- The touch control is switched off automatically (and a warning beep sounds every 10 seconds):
  - if one or more keys are touched for more than 10 seconds;
  - if an object is positioned on the touch control area;
  - in the case of spillage of liquids on the control keys.
- When the touch control reaches an ambient temperature above a preset temperature the heating elements are automatically switched off (the displays show "F" and "C" alternating - error message "FC"). In this case let the cooktop cool down before using again.

## Notes:





Electrical insulation Class I

COOKING ZONES

1. Induction cooking zone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W with Booster function)
2. Induction cooking zone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W with Booster function)

TOUCH-CONTROL DESCRIPTION

3. Front left zone keys (increasing and decreasing power)
4. Rear left zone keys (increasing and decreasing power)
5. Rear right zone keys (increasing and decreasing power)
6. Front right zone keys (increasing and decreasing power)
7. ON/OFF key
8. Automatic cooking timer keys
9. Child lock selection

- Do not place or leave empty pans on the glass ceramic hob.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use metallic kitchen utensils (e.g. ladles). It is preferable to use plastic or wood kitchen utensils.
- Please use pans of recommended size (see minimum pan diameter recommended). It is not advisable to use pans smaller than the cooking zone. The pans have to be placed in the centre of the cooking zone.
- Do not use defective pans or pans with a curved bottom.
- Please use suitable pans marked for induction cooking.
- Please keep your distance from the electromagnetic fields by standing 5-10 cm from the cooking zones. When possible use the rear cooking zone.
- Magnetic objects (e.g. credit cards, floppy disks, memory cards) and electronic instruments (e.g. computers) should not be placed near the induction hob.
- **IMPORTANT WARNING:** The induction hob complies with the applicable Standards for domestic cooking appliances. Therefore it should not interfere with other electronic units. Persons with cardiac pacemakers or any other electrical implants must check with their doctor if they can use an induction cooking system (and check any possible interferences with the implants).
- **Attention:** Detach the appliance from the mains if the ceramic glass is cracked and contact the After-Sales Service.

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure it is not damaged. In case of doubt, do not use the appliance and contact your supplier or a qualified engineer.
- Remove all packaging and do not leave the packing material (plastic bags, polystyrene, bands etc) in easy reach of children as they may cause serious injury. The packing materials are recyclable.
- The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions.
- Do not attempt to modify the technical properties of the appliance, as it may become dangerous to use.

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Do not carry out any cleaning or maintenance without first disconnecting the appliance from the electrical supply.
- During and after use of the hob, certain parts will become hot. Do not touch hot parts. After use always ensure that the controls are in the OFF position.
- Household appliances are not intended to be played with by children.
- Keep children away from the hob during use.
- Children, or persons with a disability which limits their ability to use the appliance, should have a responsible person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- **WARNING**

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underside of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

**Fire Risk!** Do not leave inflammable materials on the Hob top.  
Make sure that electrical cords connecting other appliances in the proximity cannot come in to contact with the Hob top.

Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob.  
Do not scratch the hob with sharp objects. Don't use the hob as a work surface.  
Before disposing of an unwanted appliance, it is recommended that it is made inactive and that all potentially hazardous parts are made harmless.

**Important:** This appliance has been designed for domestic use only. The appliance is NOT suitable for use within a semi-commercial, commercial or communal environment.

- If the supply cord (not supplied with the appliance) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

**Dear Customer,**

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

***This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.***

## **DECLARATION OF CE CONFORMITY**

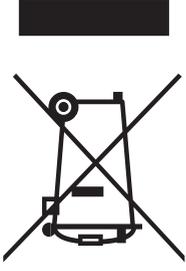
This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of the EU Directive "Low voltage" 2006/95/EC;
- Safety requirements of the EU Directive "EMC" 2004/108/EC;
- Requirements of the EU Directive 93/68/EEC.



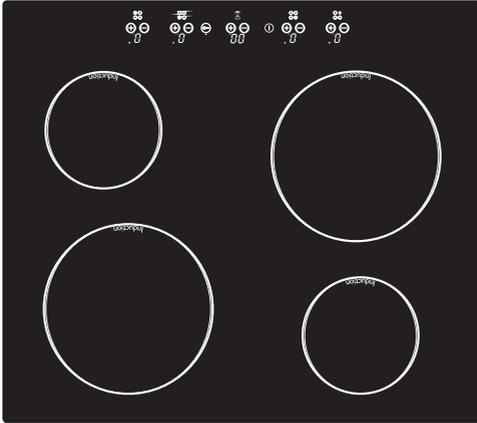
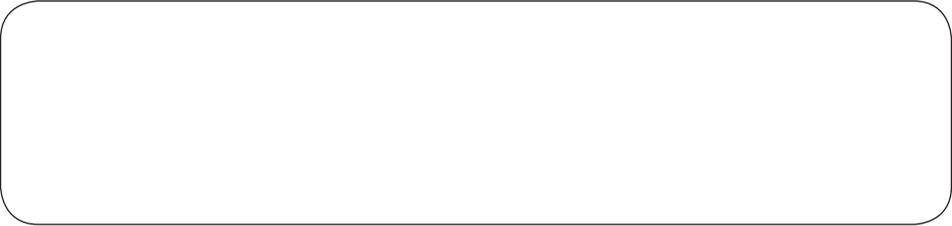
## **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



Before operating this cooking hob,  
please read these instructions carefully

**KEEP IN A SAFE PLACE**  
Instructions for the use - Installation advices



# TOUCH CONTROL INDUCTION COOKING HOB