

INSTRUCTION OF USE

MANUALE D'USO

105095101

105095104

falmec

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	3
PRECAUTIONS BEFORE USAGE.....	3
USING THE APPLIANCE	3
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	5
OTHER PRECAUTIONS	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	6
CONTROL PANEL	7
USE OF THE APPLIANCE	7
DISPLAY	7
VENTILATION.....	7
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	8
BEFORE THE FIRST USE.....	8
INDUCTION PRINCIPLE	8
SENSITIVE TOUCH.....	8
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	8
STARTING-UP.....	9
PAN DETECTION	9
RESIDUAL HEAT INDICATION	9
BOOSTER FUNCTION	9
TIMER	10
AUTOMATIC COOKING	11
PAUSE FUNCTION	11
RECALL FUNCTION	11
BRIDGE FUNCTION	12
“KEEP WARM” FUNCTION.....	12
CONTROL PANEL LOCKING.....	12
COOKING ADVICES	13
PAN QUALITY	13
PAN DIMENSION.....	13
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	14
MAINTENANCE AND CLEANING	14
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	14
ENVIRONMENT PRESERVATION	16
INSTALLATION INSTRUCTIONS	17
ELECTRICAL CONNECTION	18

SAFETY

Precautions before usage

- Unpack all the materials.
- The installation and connection of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- The appliance must be installed in a kitchen unit and in an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as surface or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on preparations using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions to prevent damage to the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other precautions

- Make sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POTS OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

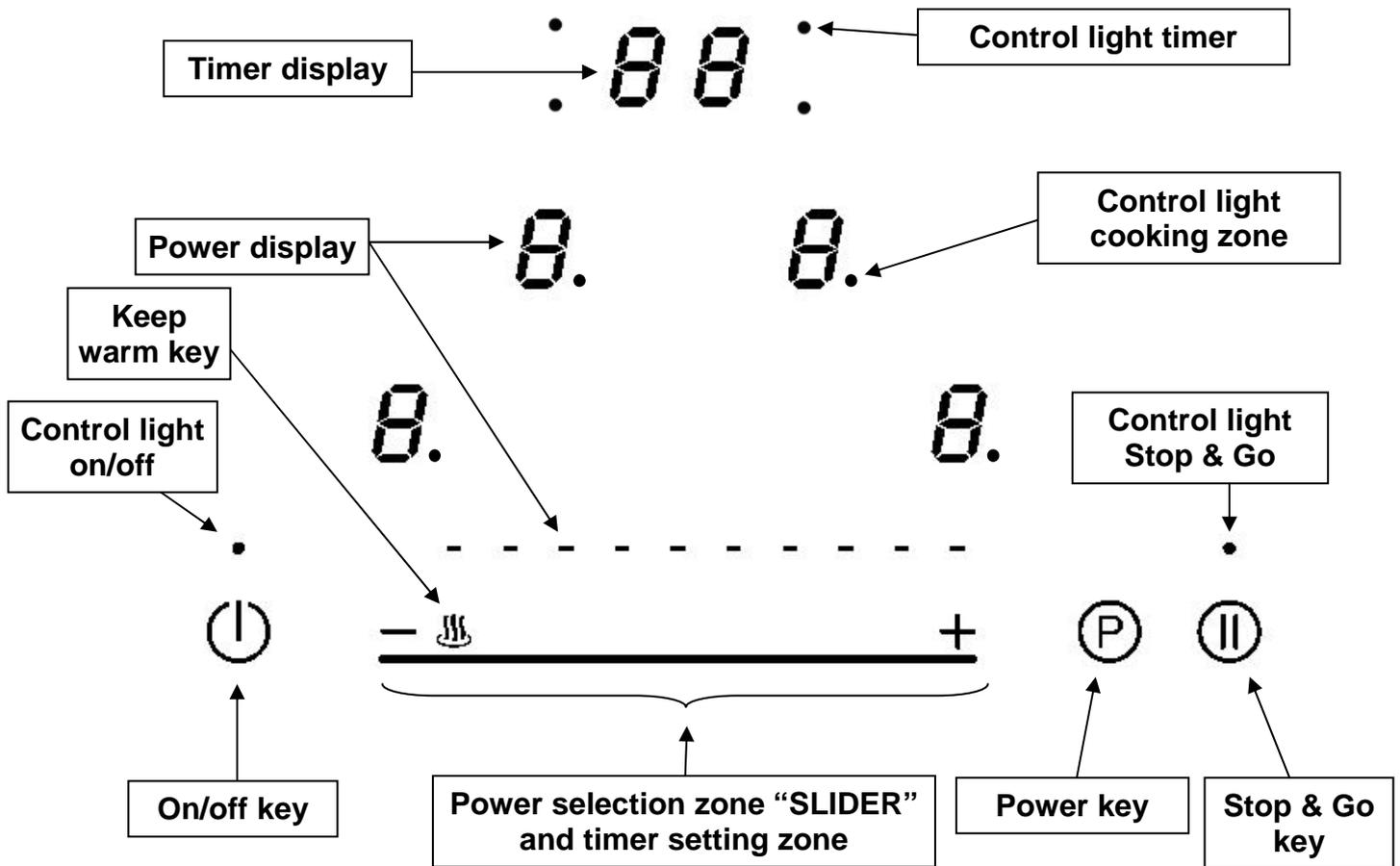
Technical characteristics

Type	105095101	105095104
Total power	7100 W	7100 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**}	178.5 Wh/kg	176.9 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W
Booster power*	2000 W	2000 W
Standardised cookware category**	C	B
Energy consumption EC_{cw}^{**}	181 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W
Booster power*	-	-
Standardised cookware category**	C	B
Energy consumption EC_{cw}^{**}	184.4 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 220 mm	Ø 220 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2300 W	2300 W
Booster power*	3000 W	3000 W
Standardised cookware category**	D	C
Energy consumption EC_{cw}^{**}	171.1 Wh/kg	171.1 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 170 mm	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W
Booster power*	-	-
Standardised cookware category**	B	A
Energy consumption EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0.	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
U	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Power	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
II	Stop&Go	The hob is in pause.
□	Bridge	2 cooking zones are combined.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it with a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

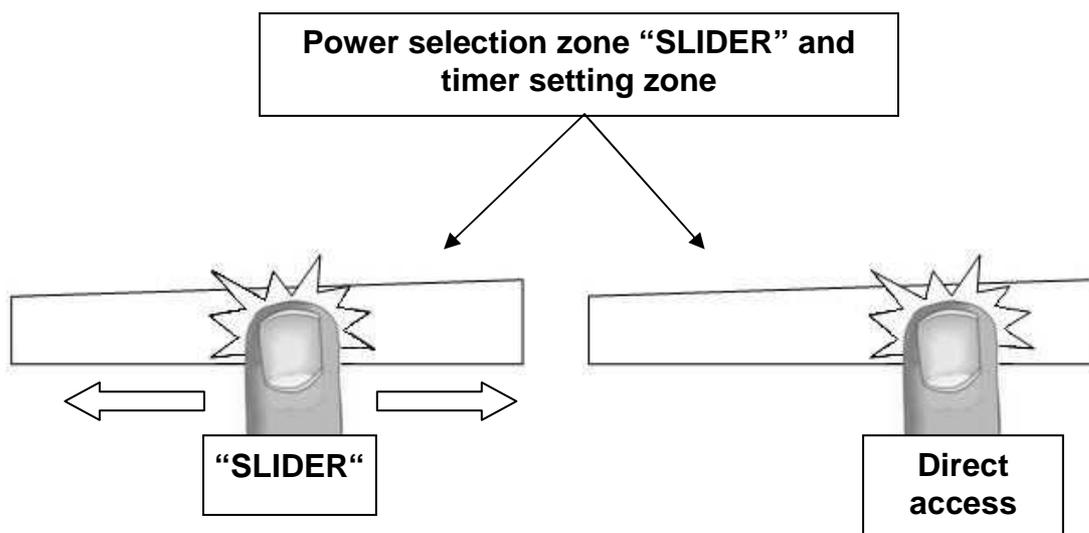
Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key []	[0] are blinking
To stop	press key []	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press [0] of the selected zone	[0] and control light on
To set (adjust the power)	Slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[0] to [9]
To stop	Slide to [0] on "SLIDER" or press on [0]	[0] or [H] [0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The booster function [] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles.

- **Start up / Stop the booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press key [0] from the zone	[0] and control light on
Start up the Booster	Press key []	[P] during 5 min
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER" Or press []	[P] to [0] [9]

- **Power management:**

The cooking hob is equipped with two booster functions. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [7] depending the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 3 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

Example for 16 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to [7]	[7]
Select « Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [6]	[0 fixed] [6 blinking]
Valid the units	press display [06]	[0 blinking] [6 fixed]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [1]	[1 blinking] [6 fixed]
Valid the tens	press display [16]	[16]
The time is confirmed and the cooking starts.		

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select « Timer »	press key [13]	[13]
Deactivate the units	slide on the "SLIDER" to [0]	[1 fixed] [0 blinking]
Valid the units	press display [10]	[1 blinking] [0 fixed]
Deactivate the tens	slide on the "SLIDER" to [0]	[0 blinking] [0 fixed]
Valid the tens	press display [00]	[00]

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [00].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display []	zone control lights are on
Select« Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [9]	[0 fixed] [9 blinking]
Valid the units	press display [09]	[0 blinking] [9 fixed]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [2]	[2 blinking] [9 fixed]
Valid the tens	press display [29]	[29]

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Full power setting	slide on the “SLIDER” to [9]	pass from [0] to [9]
Automatic cooking	re-press on display “SLIDER” [9]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example “ 7 “)	slide on the “SLIDER” to [7]	[9] pass to [8] [7] [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press [7] from the zone	[7] blinking with [A]
Power level selection	slide on the “SLIDER”	[1] to [9]

Pause function

This function brakes all the hob’s cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	press [] during 2s	displays [II] in the heating zone displays
Stop the pause	press [] during 2s press an other touch or slide on the “SLIDER”	pause control light is blinking pause control light is off

Recall Function

After switching off the hob (), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key []
- Then press the key [] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

Bridge Function

This function allows to use the 2 cooking zones at the left at same time with the same features as a single cooking zone. Booster function isn't allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display []	[0] or [H] on the 4 displays
Activate the bridge	Press on the 2 cooking zones left	[0] appears on the front zone [] on the rear zone.
Increase bridge	Slide on the "SLIDER " [1 to 9] or display []	[1 to 9] or [U]
Stop the bridge	Press on the 2 cooking zones links	[0] or [H] on the 2 zones

"Keep warm" Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [0] selected	[0] to [9] or [H]
To engage	Press on key [] on the "SLIDER"	[U]
To stop	Press on display [] selected Slide on the "SLIDER"	[U] [0] to [9] or [H]

This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan leaves the cooking zone of the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular during of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key []).

- **Locking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start displays	press on key []	[0] or [H] on the
Hob locking	press simultaneously [] and [0] from the front right zone display re-press on display [0]	no modification [L] on the displays

- **Unlocking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	press on key []	[L] on the displays

In the 5 seconds after start :

Unlocking the hob displays	press simultaneously [] and [L] from the front right zone display press on key []	[0] or [H] on the no light on the displays
----------------------------	---	---

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

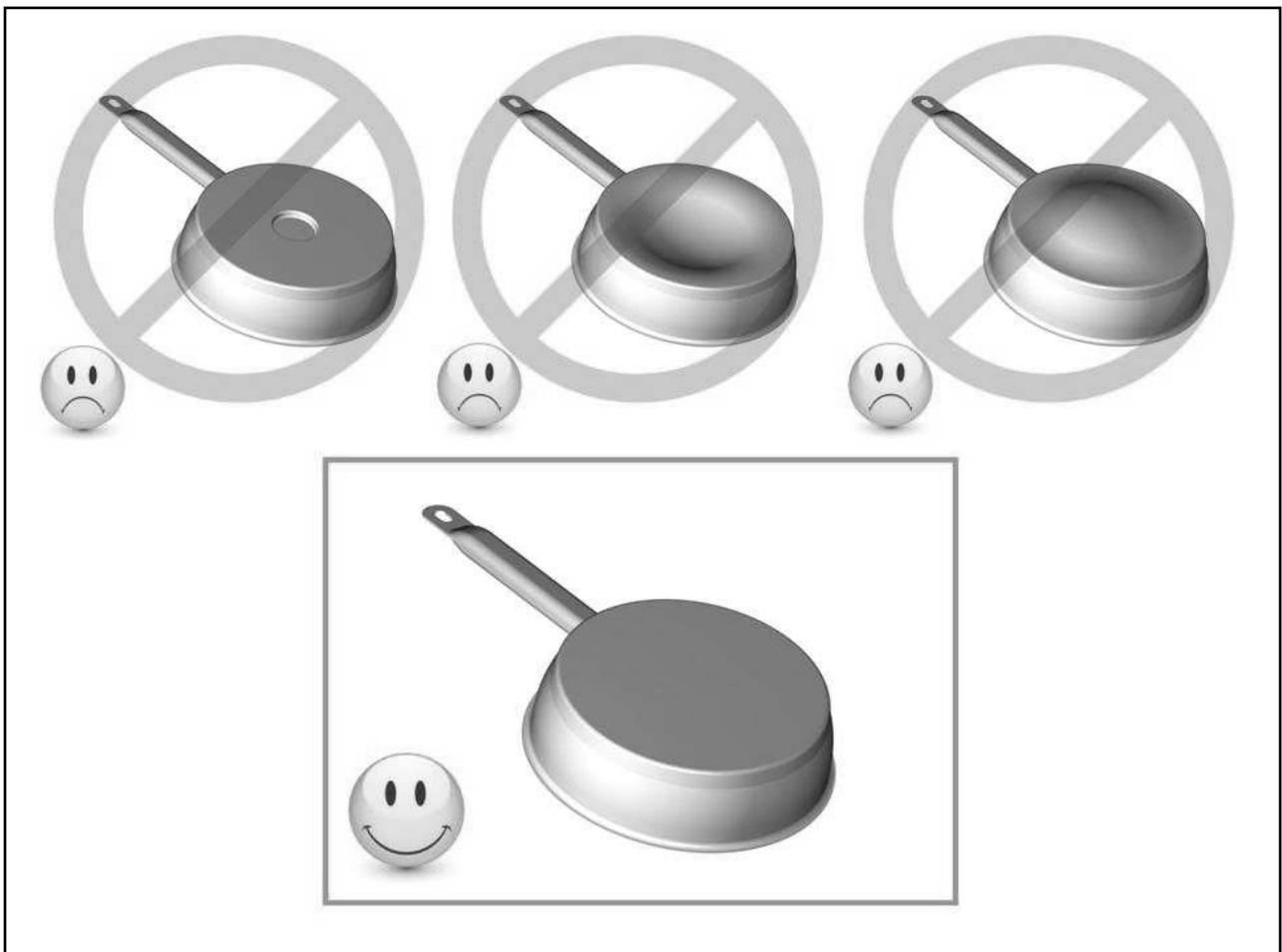
Not adapted materials : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E]:

- Call the After-sales Service.

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest power level is set [9].

The control panel displays [U] :

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Pause".

The control panel displays [□]:

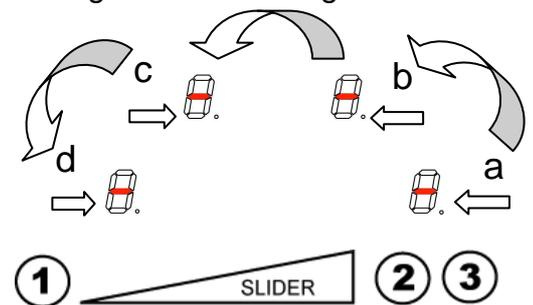
- Refer to the chapter "Bridge".

When the symbol [E 4] appears :

- The table must be reconfigured. Please implement the following steps :
I) Important : before you start, make sure there is no more pot on the hob
II) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
III) Reconnect the table to the grid
IV) Procedure :
 * take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
 * start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
 * don't use the [⏻] touch

V) First step : cancel the existing configuration

- 1) Press the touch n°2 and hold down
- 2) The symbol [-] will appear on each display
- 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [-] display. Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to d).



A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

- 4) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch 1 during few seconds, until blinking [E] symbols appear.
- 5) Wait until [E] symbols stop blinking.
- 6) After few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.

VI) Second step : new setup

- 1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
- 2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [C] display
- 3) Place the pot on the area to be set
- 4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected cooking zone is now configured.
- 5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.
- 6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.
Please use the same pot for the whole procedure.
Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [E 4] displaying remains, please call the customer care

The control panel displays [] or [Er03] :

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [E H] :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E3] :

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E6] :

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

The control panel displays [E8] :

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [E C] :

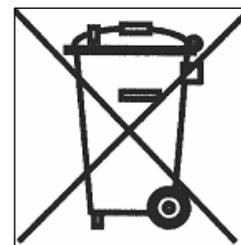
- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

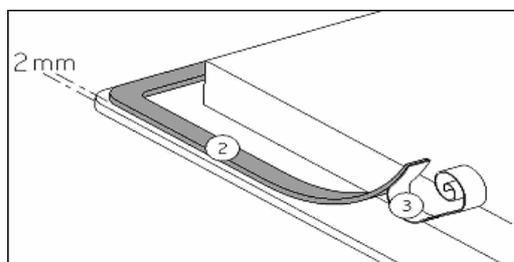


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Ref.	Cut size		Cut size flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
105095101	560	490	596	526	5	590	520	4
105095104	750	490	786	526	5	780	520	4

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly aware of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50 / 60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Caution! Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.
Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto il nostro piano di cottura a induzione.

Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

INDICE

SICUREZZA	20
AVVERTENZE PRIMA DELL'USO	20
UTILIZZO DEL DISPOSITIVO	20
PRECAUZIONI PER NON DANNEGGIARE IL DISPOSITIVO.....	21
PRECAUZIONI IN CASO DI GUASTO DEL DISPOSITIVO	22
ALTRE PROTEZIONI	23
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO	24
SPECIFICHE	24
PANNELLO COMANDI DEL PIANO	25
USO DEL DISPOSITIVO	25
DISPLAY	25
VENTILAZIONE.....	25
AVVIAMENTO E GESTIONE DEL DISPOSITIVO	26
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	26
PRINCIPIO DI INDUZIONE	26
TASTI SENSIBILI	26
ZONA DI SELEZIONE DELLA POTENZA "SLIDER" E IMPOSTAZIONE DEL TIMER	26
AVVIAMENTO.....	27
RILEVAMENTO DEL RECIPIENTE	27
FUNZIONE INDICATORE CALORE RESIDUO	27
FUNZIONE BOOSTER.....	28
FUNZIONE TIMER.....	28
PROGRAMMAZIONE AUTOMATICA DELLA COTTURA	29
FUNZIONE STOP&Go (PAUSA).....	30
FUNZIONE RIPRISTINO	30
FUNZIONE CONSERVAZIONE DEL CALORE.....	31
BLOCCO COMANDI	31
CONSIGLI DI COTTURA.....	32
QUALITÀ DELLE CASSERUOLE	32
DIMENSIONE DELLE CASSERUOLE	32
ESEMPI DI IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA DI COTTURA.....	33
CURA E PULIZIA	33
COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....	33
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....	35
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	36
COLLEGAMENTO ELETTRICO	37

SICUREZZA

Avvertenze prima dell'uso

- Rimuovere tutte le parti dall'imballaggio.
- L'installazione e il collegamento elettrico del dispositivo devono essere affidati a specialisti autorizzati. Il produttore non sarà responsabile per danni derivanti da un errore di installazione o connessione.
- Il dispositivo deve essere utilizzato solo se montato e installato in un mobile e in un piano di lavoro approvato e adatto.
- È destinato esclusivamente all'uso domestico (preparazione di alimenti) e si esclude qualsiasi altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.
- Non alterare o modificare il dispositivo.
- Il piano cottura non dev'essere utilizzato per sostenere il piano di lavoro.
- La sicurezza è garantita solo se il dispositivo è collegato a terra conformemente alle normative in vigore.
- Per il collegamento alla rete elettrica non utilizzare prolunghie.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato sopra una lavastoviglie o asciugatrice: i vapori possono danneggiare i componenti elettronici.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Utilizzo del dispositivo

- Spegnerne sempre i fornelli dopo l'uso.
- Controllare continuamente la cottura in caso di uso di grassi e oli, in quanto possono infiammarsi rapidamente.
- Prestare attenzione a non ustionarsi durante e dopo l'uso del dispositivo.
- Assicurarsi che nessun cavo elettrico fisso o mobile del dispositivo entri in contatto con il vetro o una padella calda.

- Non avvicinare oggetti magnetici (carte di credito, dischi per computer, calcolatrici) al dispositivo in funzione.
- Non posizionare oggetti metallici diversi dai recipienti di riscaldamento. In caso di accensione accidentale o calore residuo, questo potrebbe rischiare di riscaldare, sciogliere e iniziare a bruciare il materiale.
- Non coprire il dispositivo con un panno o una pellicola protettiva. Potrebbe riscaldarsi eccessivamente e prendere fuoco.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del vetro in quanto potrebbero surriscaldarsi.

Precauzioni per non danneggiare il dispositivo

- Le casseruole con fondi grezzi (non smaltati...) o danneggiati possono danneggiare la vetroceramica.
- La presenza di sabbia o altri materiali abrasivi può danneggiare la vetroceramica.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro.
- Non colpire i bordi del vetro con pentole.
- Assicurarsi che la ventilazione del dispositivo avvenga secondo le istruzioni del produttore.
- Non appoggiare né lasciare pentole vuote sul piano di cottura.

- Evitare che zucchero, materiali sintetici o pellicole d'alluminio entrino a contatto con le zone calde. Queste sostanze, durante il raffreddamento, possono provocare crepe o altre alterazioni sulla superficie vetroceramica: spegnere il dispositivo e rimuovere immediatamente dalla zona di cottura ancora calda (attenzione: pericolo di ustioni).
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non collocare contenitori caldi sopra l'area di comando.
- Se un cassetto si trova sotto il dispositivo incassato, assicurarsi di tenere un margine adeguato (2 cm) tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del dispositivo per assicurare un'adeguata ventilazione.
- Non posizionare oggetti infiammabili (ad esempio spray) nel cassetto sotto il piano di cottura. Tutti i contenitori per posate devono essere realizzati in materiale resistente al calore.

Precauzioni in caso di guasto del dispositivo

- Se viene rilevato un difetto, scollegare il dispositivo e interrompere l'alimentazione elettrica.
- In caso di crepe o fessure sulla vetroceramica, occorre assolutamente staccare la spina dalla presa di corrente e contattare il servizio post-vendita.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato. Non aprire in nessun caso il dispositivo.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del vetro è incrinata, spegnere l'alimentazione del dispositivo per prevenire possibili scosse elettriche.

Altre protezioni

- Assicurarsi che la pentola sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo della pentola deve, per quanto possibile, coprire l'area di cottura.
- Per gli utenti che portano un regolatore di frequenza cardiaca, il campo magnetico può influenzarne il funzionamento. Si consiglia di rivolgersi al proprio rivenditore o al medico.
- Non utilizzare contenitori sintetici o di alluminio che potrebbero sciogliersi sui fornelli ancora caldi.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



L'UTILIZZO DI PENTOLE INADATTE O DI ACCESSORI RIMOVIBILI INTERMEDI PER RISCALDARE LE PENTOLE NON INDUTTIVE COSTITUISCE UNA VIOLAZIONE DELLA GARANZIA. IL PRODUTTORE NON SARÀ RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI AL PIANO O ALL'AMBIENTE.



DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

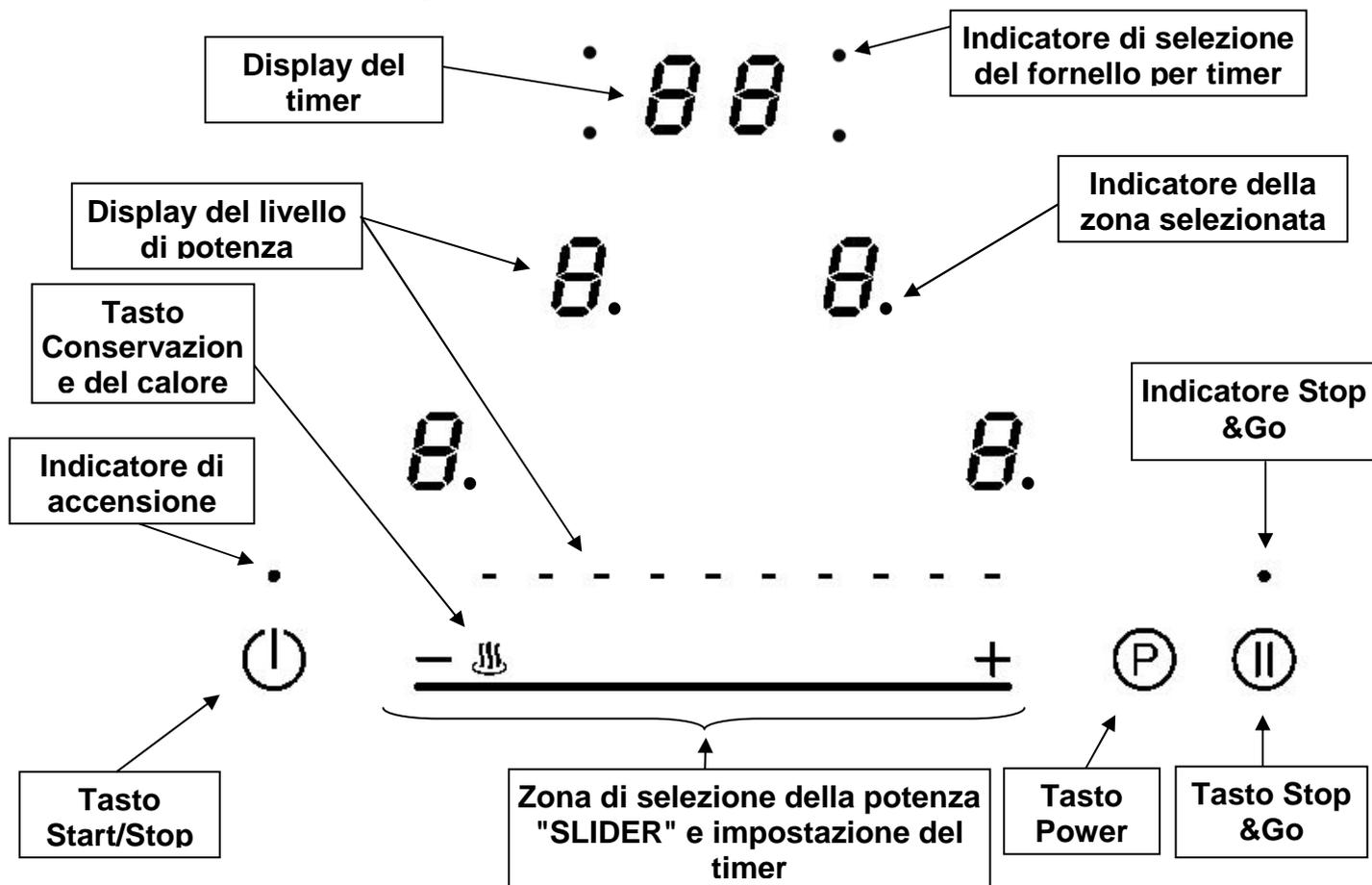
Specifiche

Typo	105095101	105095104
Potenza totale	7100 W	7100 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	178.5 Wh/kg	176.9 Wh/kg
Posizione anteriore sinistro	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W	1400 W
Potenza booster *	2000 W	2000 W
Categoria standard di pentola **	C	B
Consumo di energia ECcw**	181 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Posizione posteriore sinistro	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W	1400 W
Potenza booster *	-	-
Categoria standard di pentola **	C	B
Consumo di energia ECcw**	184.4 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Posizione posteriore destro	Ø 220 mm	Ø 220 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2300 W	2300 W
Potenza booster *	3000 W	3000 W
Categoria standard di pentola **	D	C
Consumo di energia ECcw**	171.1 Wh/kg	171.1 Wh/kg
Posizione anteriore destro	Ø 170 mm	Ø 180 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W	1400 W
Potenza booster *	-	-
Categoria standard di pentola **	B	A
Consumo di energia ECcw**	177.3 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello comandi del piano



USO DEL DISPOSITIVO

Display

<u>Display</u>	<u>Designazione</u>	<u>Descrizione</u>
0.	Zero	La zona di riscaldamento è attiva.
1...9	Livello di potenza	Scelta del livello di cottura.
U	Pentola non rilevata	Pentola mancante o non adatta.
A	Acceleratore del riscaldamento	Cottura automatica.
E	Messaggio d'errore	Anomalie del circuito elettronico.
H	Calore residuo	La zona di cottura è calda.
P	Power	La potenza turbo è attiva.
L	Bloccaggio	Il piano viene bloccato.
U	Conservazione Calore	La cottura viene mantenuta a 70°C.
II	Stop&Go (pausa)	Il piano è in pausa.
□	Ponte	2 piastre induzione sono utilizzate in modalità combinata.

Ventilazione

La ventola di raffreddamento funziona in modo completamente automatico. Si avvia a bassa velocità quando il calore generato dalla centralina elettronica supera una determinata soglia. La ventilazione passa alla seconda velocità quando il piano di cottura viene utilizzato in modo intenso. Il ventilatore riduce la velocità e si ferma automaticamente quando il circuito elettronico si è raffreddato sufficientemente.

AVVIAMENTO E GESTIONE DEL DISPOSITIVO

Prima del primo utilizzo

Pulire il dispositivo con un panno umido, quindi asciugarlo. Non utilizzare detergenti che possono provocare una colorazione bluastra sulle superfici in vetro.

Principio di induzione

Una bobina di induzione si trova sotto ogni fornello di cottura. Quando è attiva, genera un campo elettromagnetico variabile che a sua volta genera correnti parassite nel fondo ferromagnetico del recipiente. Ciò provoca il riscaldamento del contenitore posto sulla zona di riscaldamento.

Naturalmente, il contenitore deve essere adeguato:

- Si consigliano tutti i recipienti metallici ferromagnetici (da verificare possibilmente con un piccolo magnete) come: casseruola in ghisa, padella in ferro, pentole metalliche smaltate, in inox con fondo ferromagnetico...
- Sono esclusi i recipienti in rame, inox, alluminio, vetro, legno, ceramica, gres, terracotta, inox non ferromagnetico...

La zona di cottura a induzione rileva automaticamente le dimensioni del recipiente utilizzato. Se ha un diametro troppo piccolo, il recipiente non è adeguato. Questo diametro varia in funzione del diametro della zona di cottura.

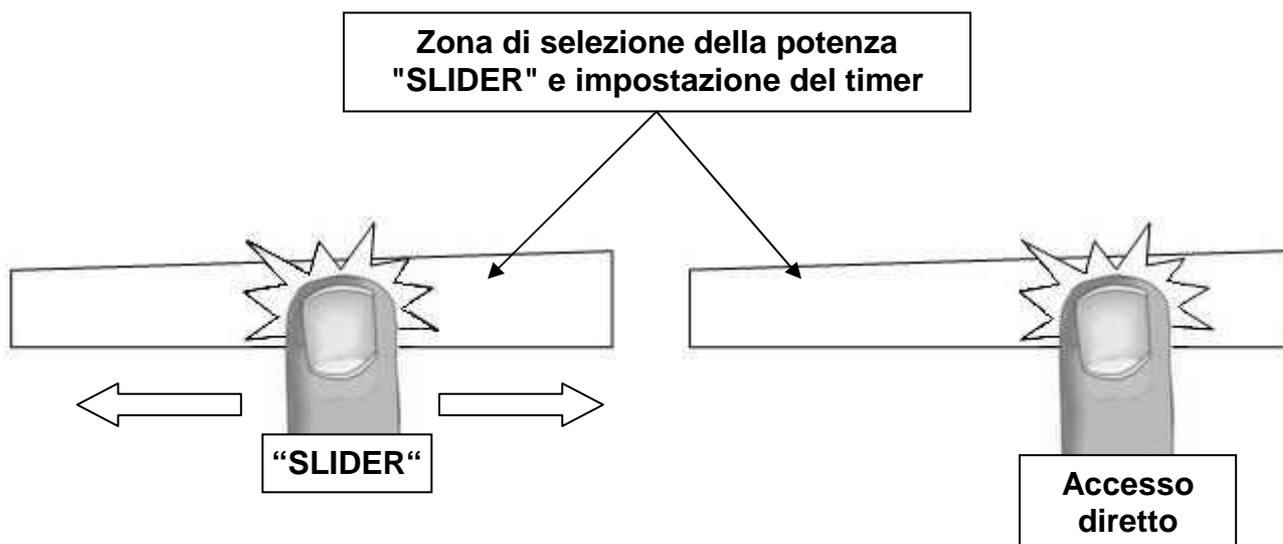
Quando il recipiente non è adatto per il piano di cottura viene visualizzato il simbolo [U]

Tasti sensibili

Il dispositivo è dotato di tasti sensibili che permettono di controllare le varie funzioni. Basta sfiorare il tasto per attivarlo. Quest'attivazione viene confermata da un LED, un'immagine sul display e un segnale acustico. **In caso di un uso generale, premere un solo tasto alla volta.**

Zona di selezione della potenza "SLIDER" e impostazione del timer

Per la selezione della potenza con il cursore fare scorrere il dito sulla zona "slider". È inoltre possibile ottenere accesso diretto posizionando il dito direttamente sul livello desiderato.



Avviamento

- **Accendere/spegnere il piano cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Accensione	Premere [⏻]	[0] lampeggia
Spegnimento	Premere [⏻]	nulla o [H]

- **Regolazione della zona di riscaldamento:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	Premere [0] sulla zona	[0] indicatore zona acceso
Regolazione (Regolare la potenza)	Scorrere sullo "SLIDER" verso destra o sinistra	[0] - [9]
Spegnere	Scorrere fino a [0] sullo "SLIDER" o premere su [0]	[0] o [H] [0] o [H]

Se non viene effettuata nessuna regolazione entro 20 secondi, la centralina elettronica entra in standby.

Rilevamento del recipiente

Il rilevamento del recipiente assicura la massima sicurezza. L'induzione non funziona:

- in assenza di un recipiente sulla zona di cottura o se il recipiente non è adatto per l'induzione. In questo caso non è possibile aumentare la potenza e appare il simbolo [U]. Il simbolo [U] scompare quando la pentola viene posizionata sulla zona di cottura.
- Se, durante la cottura, il recipiente viene rimosso dalla zona di cottura, il funzionamento viene interrotto. Sul display compare il simbolo [U]. Il simbolo [U] scompare quando il recipiente viene riposizionato sul fornello. La cottura riprende al livello di potenza preselezionato.

Dopo l'uso, spegnere la zona di riscaldamento. Non lasciare attivo il rilevamento della pentola [U].

Funzione Indicatore Calore Residuo

Dopo lo spegnimento delle zone di cottura o lo spegnimento completo del piano, le zone di cottura ancora calde sono indicate con il simbolo [H].

Il simbolo [H] si spegne quando le zone di cottura possono essere toccate senza pericolo.

Finché gli indicatori di calore residuo sono accesi, non toccare le zone di cottura e non appoggiare alcun oggetto sensibile al calore. Pericolo di ustioni e di incendio!

Funzione Booster

La funzione Booster [] fornisce maggiore potenza alla zona di cottura selezionata. Se si attivano queste funzioni, le zone di cottura funzionano per 5 minuti con una potenza molto superiore.

La funzione Booster è stata progettata, per esempio, per riscaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come per la cottura della pasta.

- **Attivare/disattivare la funzione Booster:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	Premere [0] sulla zona	[0] indicatore zona acceso
Attivare la funzione Booster	Premere []	[P]
Disattivare la funzione Booster	Scorrere sullo "SLIDER" O premere []	[9] - [0] [9]

- **Gestione della potenza nominale:**

Il piano di cottura prevede una potenza massima. Quando la funzione Booster è attiva, per non superare la potenza massima, il comando elettronico riduce automaticamente il livello di cottura di un'altra zona di riscaldamento.

Per alcuni secondi, il display di questa zona di cottura lampeggia [9] e mostra il livello di cottura massimo possibile:

<u>Zona di cottura selezionata</u> Viene visualizzato [P]	<u>Altra zona di cottura</u> (esempio: livello di potenza 9) [9] diventa [6] o [8] a seconda del tipo di fornello
--	--

Funzione Timer

Il timer può essere assegnato contemporaneamente a tutti i fornelli e con una regolazione differente (da 0 a 99 minuti) per ogni zona.

- **Impostazione o modifica del tempo di cottura:**

Esempio per 16 minuti a potenza 7:

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	Premere [0] sulla zona	[0] indicatore zona acceso
Selezionare la potenza	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [7]	[7]
Selezionare "Timer"	Premere [CL]	[00]
Regolare le unità	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [6]	[0 fisso] [6 lampeggiante]
Convalidare le unità	Premere [06]	[0 lampeggiante] [6 fisso]
Regolare le decine	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [1]	[1 lampeggiante] [6 fisso]
Convalidare le decine	Premere [16]	[16]

Viene selezionata la durata e inizia il conteggio.

- **Interrompere la funzione Timer di cottura:**

Esempio per 13 minuti rimanenti a potenza 7:

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	Premere [7] sulla zona	[7] indicatore zona acceso
Selezionare "Timer"	Premere [13]	[13]
Disattivare le unità	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[1 fisso] [0 lampeggiante]
Convalidare le unità	Premere [10]	[1 lampeggiante] [0 fisso]
Disattivare le decine	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[00 lampeggiante] [0 fisso]
Convalidare le decine	Premere [00]	[00]

- **Interruzione automatica alla fine della cottura:**

Una volta che il tempo di cottura è trascorso, il timer mostra [00] lampeggiante ed emette un segnale acustico.

Per interrompere il suono e il simbolo lampeggiante, è sufficiente premere [00].

- **Timer utilizzato senza cucinare**

Esempio per 29 minuti:

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano cottura	Premere [⏻]	Indicatori di zona accesi
Selezionare "Timer"	Premere [CL]	[00]
Regolare le unità	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [9]	[0 fisso] [9 lampeggiante]
Convalidare le unità	Premere [09]	[0 lampeggiante] [9 fisso]
Regolare le decine	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [2]	[2 lampeggiante] [9 fisso]
Convalidare le decine	Premere [29]	[29]

Viene selezionata la durata e inizia il conteggio.

Una volta che il tempo di cottura è trascorso, il timer mostra [00] lampeggiante ed emette un segnale acustico.

Per interrompere il suono e il simbolo lampeggiante, è sufficiente premere [00]. Il piano si spegne.

Programmazione automatica della cottura

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo di accelerazione del riscaldamento. La zona di cottura si avvia a massima potenza per un certo periodo, successivamente riduce in modo automatico la potenza al livello preselezionato.

- **Attivazione della funzione automatica:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	Premere [0] sulla zona	[0] indicatore zona acceso
Attivare la massima potenza	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [9]	passa da [0] a [9]
Attivare l'acceleratore di riscaldamento	Ripremere [9] sullo "SLIDER"	[9] lampeggia con [A]
Selezionare il livello (per esempio "7")	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [7]	[9] diventa [8] [7] [7] lampeggia con [A]

- **Disattivazione:**

Azione

Selezionare la zona
Selezionare il livello

Pannello comandi

Premere [7] sulla zona
Scorrere sullo "SLIDER"

Display

[7] lampeggia con [A]
[1] - [9]

Funzione Stop&Go (pausa)

Questa funzione consente di interrompere temporaneamente la cottura e riattivarla con le stesse impostazioni.

- **Attivare/disattivare la funzione:**

Azione

Attivare la funzione Stop&Go (pausa)

Disattivare la funzione Stop&Go (pausa)

Pannello comandi

Premere il tasto [] per 2s

Premere il tasto [] per 2s quindi ripremere uno dei 2 display lampeggianti

Display

[II] sui display

[II] lampeggia
Appaiono le impostazioni precedenti

Funzione Ripristino

Dopo aver spento il piano (), è possibile ripristinare le ultime impostazioni selezionate:

- Stato di cottura di tutte le zone di cottura (potenza).
- Minuti e secondi del timer per zone di cottura programmate
- Programmazione automatica della cottura.

La procedura di ripristino è la seguente:

- Premere il tasto [].
- Quindi premere il tasto [] entro 6 secondi.

Le impostazioni precedenti tornano attive.

Funzione ponte

Questa funzione consente l'utilizzo delle due piastre di destra contemporaneamente con le stesse funzionalità di una singola piastra. La funzione booster non è consentita.

Azione

Attivare l'apparecchio
Attivazione del ponte

Aumentare la Potenza del ponte

Disattivare il ponte

Pannello di controllo

premere display []
Toccare il tasto delle due piastre di sinistra

Scorrere sullo "SLIDER"
[da 1 a 9] oppure toccare il tasto []

Toccare il tasto delle due piastre di sinistra

Display

[0] o [H]
[0] sulla piastra anteriore
[□] sulla piastra posteriore
[1 a 9] oppure [U]

[0] oppure [H] sulle due zone

Funzione Conservazione del Calore

Questa funzione di conservazione del calore permette di raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 70°C.

Ciò impedirà il trabocco di liquidi e che il cibo si attacchi sul fondo della padella.

- **Attivare/disattivare la funzione "Conservazione del calore":**

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	Premere [0] sulla zona	[0] - [9] o [H]
Attivare la conservazione del calore	Premere [] sullo slider	[U]
Disattivare la funzione	Premere [] sullo slider	[U]
Conservazione del Calore	far scorrere il dito sullo "SLIDER"	[0] - [9] o [H]

Questa funzione può essere attivata indipendentemente su tutti i fornelli.

Quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, la funzione Conservazione del Calore resta attiva per 10 minuti.

La durata massima di conservazione del calore è di 2 ore.

Blocco comandi

Per evitare di modificare una selezione del piano cottura, anche durante la pulizia del vetro, il pannello comandi (a eccezione del pulsante di accensione/spegnimento [0/I]) può essere bloccato.

- **Bloccaggio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Accensione	Premere []	[0] o [H]
Bloccare il piano	premere contemporaneamente [] e [0] sulla zona anteriore destra ripremere [0]	nessun cambiamento [L] sui display

- **Sbloccaggio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Accensione	premere []	[L]

Entro 5 secondi dopo l'accensione:

Sbloccare il piano	premere contemporaneamente [] e [L] sulla zona anteriore destra premere []	[0] sui display i display sono spenti
--------------------	---	--

CONSIGLI DI COTTURA

Qualità delle casseruole

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox con fondo ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

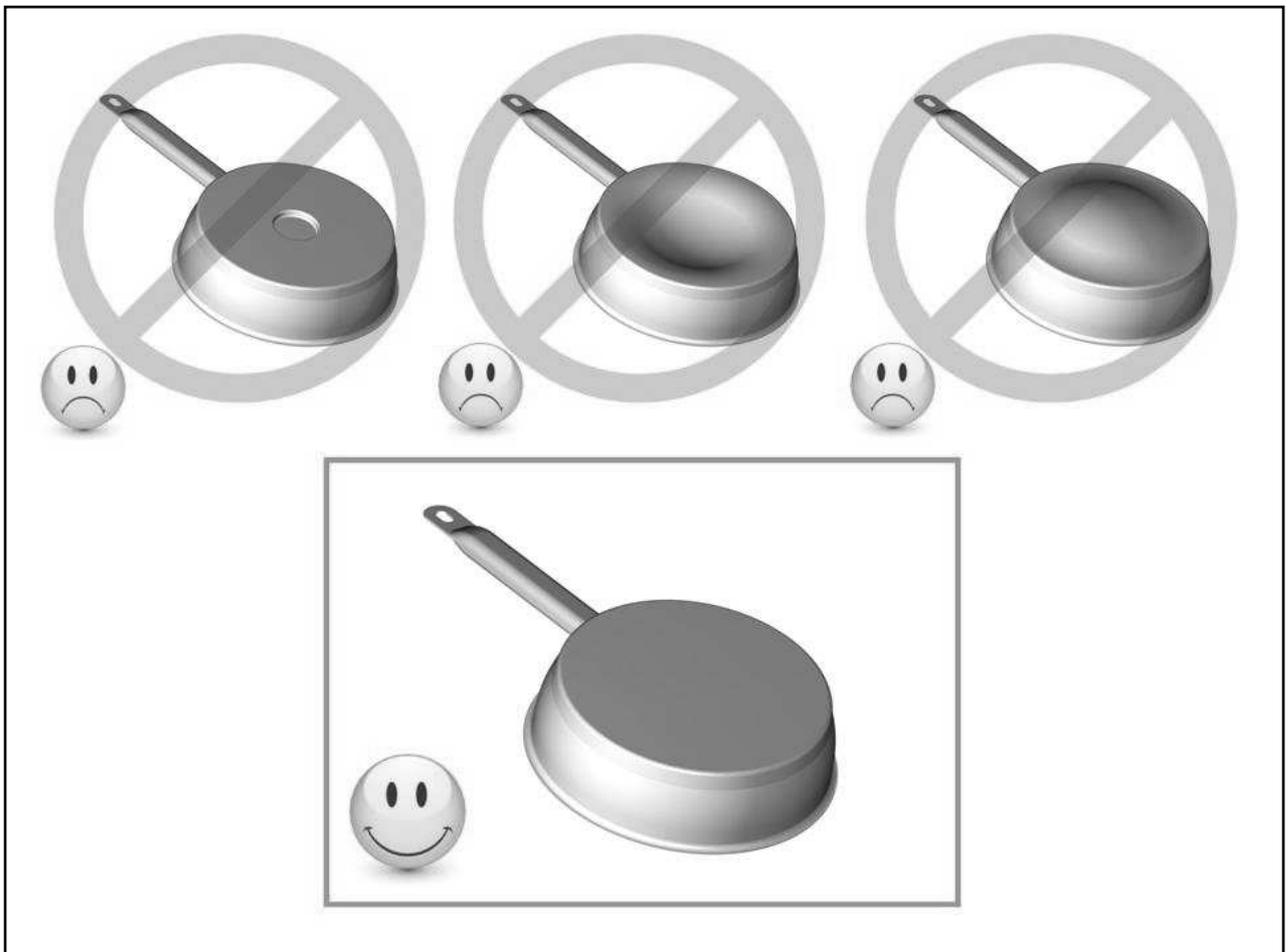
Materiali non adatti: alluminio e inox con fondo non ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

I produttori specificano se i loro prodotti sono compatibili con l'induzione.

Per verificare se le casseruole sono compatibili:

- Mettere una piccola quantità di acqua in una pentola posta su una zona di cottura a induzione regolata con un livello di potenza [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Posizionare un magnete sul fondo esterno della casseruola: dovrebbe restare incollato.

Alcune casseruole possono produrre rumore quando sono poste su una zona di cottura a induzione. Questi rumori non implicano in alcun modo un guasto nel dispositivo e non influiscono sul suo funzionamento.



Dimensione delle casseruole

Le zone di cottura si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della casseruola fino a un certo limite. Il fondo di tale casseruola deve avere un diametro minimo in funzione del diametro della zona di cottura corrispondente.

Per ottenere le massime prestazioni dal proprio piano cottura, sistemare la pentola al centro della zona di cottura.

Esempi di impostazione della potenza di cottura

(I valori sono indicativi)

1 - 2	Fondere Riscaldare	Salse, burro, cioccolato, gelatina Piatti precotti
2 - 3	Montare Scongolare	Riso, budino e piatti cotti Verdure, pesce, prodotti surgelati
3 - 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
4 - 5	Bollire	Patate lesse, zuppe, pasta Verdure fresche
6 - 7	Cucinare a fuoco dolce	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, rolate, trippa
7 - 8	Cuocere Friggere	Patate, ciambelle, tortini
9	Friggere, Portare a ebollizione	Bistecche, frittate Bollire
P	Friggere, Portare a ebollizione	Portare a ebollizioni grandi quantità d'acqua

CURA E PULIZIA

Per la pulizia, è necessario disattivare il dispositivo.

Lasciar raffreddare il dispositivo **per evitare il pericolo di ustioni.**

- Rimuovere i residui di cottura con acqua e detergente consigliato per la vetroceramica.
- Non utilizzare dispositivi "a vapore" o "pressione".
- Non usare oggetti che possono graffiare la vetroceramica (come spugnette abrasive o la punta di un coltello...).
- Non utilizzare detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare il dispositivo.
- Asciugare il dispositivo con un panno pulito.
- Rimuovere immediatamente lo zucchero e i cibi contenenti zucchero.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

Il piano cottura o le zone di cottura non si accendono:

- Il piano non è collegato alla rete elettrica.
- Il fusibile di protezione è scattato.
- Controllare se il blocco non è attivo.
- I tasti sono ricoperti da acqua o grasso.
- Un oggetto è posizionato sui tasti.

Appare il simbolo [U]:

- Non vi è alcuna casseruola sulla zona di cottura.
- Il contenitore utilizzato non è compatibile con l'induzione.
- Il diametro del fondo della casseruola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.

Appare il simbolo [E]:

- Scollegare e ricollegare il piano cottura
- Contattare il Servizio di assistenza post-vendita.

Una delle zone o tutto il piano cottura si attiva:

- Il rilascio di sicurezza è in funzione.
- Si attiva nel caso in cui ci si dimentica di spegnere una delle zone di riscaldamento.
- Si attiva anche quando uno o più tasti vengono coperti.
- Una delle pentole è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Il piano dispone anche di una funzione di riduzione automatica del livello di potenza e di spegnimento automatico in caso di surriscaldamento.

La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano:

- Questo non è un'anomalia: la ventola continua a proteggere la centralina elettronica del dispositivo.
- La ventola si arresta automaticamente.

Il comando di cottura automatica non si attiva:

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- Viene usato il livello massimo di cottura [9].

Appare il simbolo [L]:

- Consultare il capitolo "Blocco comandi".

Appare il simbolo [U]:

- Consultare il capitolo "Conservazione del Calore".

Appare il simbolo [II]:

- Consultare il capitolo "Stop&Go (pausa)".

Appare il simbolo [□]:

- Consultare il capitolo "ponte".

Appare il simbolo [E 4]:

- L'apparecchio deve essere configurato secondo la procedura seguente:

I) Attenzione : prima di iniziare ogni pentola o utensile deve essere rimossa dall'apparecchio.

II) Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o staccando la spina.

III) Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica rimettendo il fusibile o collegando la spina.

IV) Procedura : E' necessario un contenitore con fondo ferromagnetico dal diametro minimo di 16 cm.

* iniziare entro 2 minuti dopo il collegamento dell'alimentazione

* Non usare il tasto [⏻].

V) Per prima cosa è necessario annullare la configurazione esistente

1) Premere e tenere premuto il tasto 2.

2) Su ogni display appare un [-]

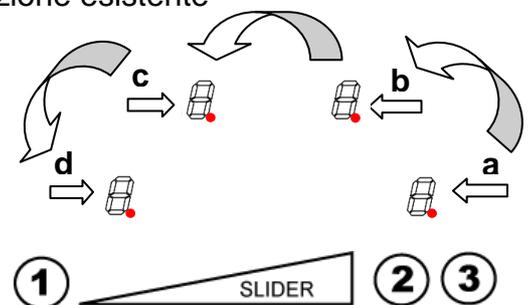
3) Con un dito dell'altra mano premere successivamente e rapidamente (in meno di 2s) sui segni [-]. Partendo dalla zona anteriore destra e procedendo in senso antiorario(a -> b -> c -> d). Un doppio segnale acustico comunica un errore.

In questo caso, ripetere l'operazione dalla fase 1.

4) Rimuovere le dita dai tasti e premere nuovamente il tasto 1 per alcuni secondi fino a quando appare l'indicatore [E].

5) Attendere che [E] diventi fisso.

6) [E] quindi diventa automaticamente [C]. La configurazione viene annullata.



VI) Come riconfigurare il piano?

- 1) Prendere un contenitore ferromagnetico dal diametro minimo di 16 cm.
- 2) Selezionare la zona di cottura premendo il tasto [C] corrispondente.
- 3) Posizionare il contenitore sulla zona da configurare.
- 4) Attendere che [C] diventi [-]. La zona di cottura è configurata.
- 5) Procedere allo stesso modo per tutte le zone di cottura che mostrano [C].
- 6) Le zone di cottura vengono configurate quando tutte le zone hanno rilevato e non viene visualizzato più nulla.

Utilizzare solo un recipiente per la configurazione.

Non collocare contenitori in diversi fornelli durante la configurazione.

- Se il display [E 4] persiste, contattare il Servizio Assistenza post-vendita.

Appare il simbolo [] o [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i tasti di comando. Il simbolo scompare una volta che i tasti vengono puliti.

Appare il simbolo [E2] o [E H]:

- Il piano si è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Appare il simbolo [E3]:

- La casseruola non è adeguata, sostituirla.

Appare il simbolo [E6]:

- Rete elettrica difettosa. Controllare la frequenza e la tensione di rete.

Appare il simbolo [E8]:

- L'ingresso d'aria della ventola è ostruito, liberarlo.

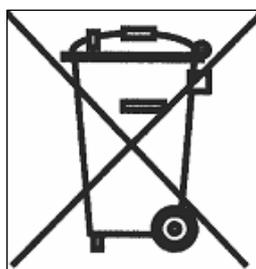
Appare il simbolo [E C]:

- Errore di configurazione. Riconfigurare il piano facendo riferimento al capitolo "Appare il simbolo [E 4]".

Se uno dei simboli continua a essere presente, contattare SAV.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili.
- I dispositivi elettronici sono realizzati in materiali riciclabili e talvolta nocivi per l'ambiente, ma necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza del dispositivo.



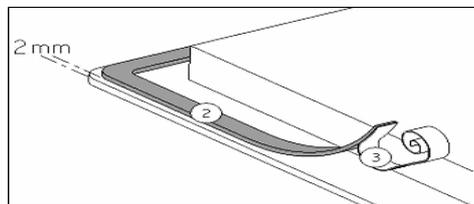
- Non gettare mai il dispositivo con i rifiuti domestici.
- Contattare il servizio di raccolta o smaltimento del proprio comune per il riciclaggio degli apparecchi elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

L'installazione dev'essere eseguita esclusivamente da persone specializzate.
L'utente è obbligato a rispettare le leggi e i regolamenti in vigore nel suo paese di residenza.

Posizionamento della tenuta

La tenuta adesiva in dotazione con il dispositivo impedisce qualsiasi infiltrazione nel mobile.
Dev'essere posizionata con grande cura seguendo il disegno sottostante.



Incollare la tenuta (2) sul bordo del piano a 2 mm dal bordo esterno, dopo aver rimosso la pellicola di protezione (3).

Incasso

- Il taglio del piano di lavoro avverrà a seconda del modello del piano da:

Rif.	Dimensioni del taglio		Dimensioni del taglio cosiddetto "a fiore"			Dimensioni del vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Spessore
105095101	560	490	596	526	5	590	520	4
105095104	750	490	786	526	5	780	520	4

- **La distanza tra il piano cottura e la parete dev'essere di almeno 50 mm.**
- Il piano cottura è un dispositivo che appartiene alla classe di protezione "Y". Durante l'installazione, è possibile porre un armadio alto o una parete su un lato e sulla superficie posteriore. **Ma dall'altra parte, nessun mobile o dispositivo deve superare in altezza il piano cottura.**
- Le impiallacciature e i rivestimenti dei piani di lavoro devono essere realizzate in materiali resistenti al calore (100°C).
- I rivestimenti del bordo della parete devono essere termoresistenti.
- I materiali dei piani di lavoro possono gonfiarsi a contatto con l'umidità. Per proteggere il bordo del taglio, applicare una vernice o una colla speciale.
- Non installare il piano sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie.
- Assicurarsi **una distanza di 20 mm** tra il fondo dell'involucro del dispositivo per garantire una corretta circolazione dell'aria di raffreddamento della centralina elettronica.
- Se si trova un cassetto sotto il piano cottura, evitare di posizionarvi oggetti infiammabili (es. spray) e non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e la cappa aspirante posta posizionata sopra di esso deve rispettare le indicazioni del produttore di cappe. In assenza di istruzioni, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo non dev'essere sottoposto, dopo l'installazione, a qualsiasi sollecitazione meccanica, per esempio di un cassetto.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'installazione di questo dispositivo e il suo collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti da un elettricista pienamente consapevole dei requisiti normativi.
- Assicurare la protezione dalle parti in tensione dopo l'installazione.
- I dati di connessione necessari si trovano sulla piastra di segnalazione e d'attacco sotto il dispositivo.
- Questo dispositivo deve essere isolato dalla rete da un dispositivo di sezionamento onnipolare. Quando è aperto (attivato), assicurare di mantenere una distanza di circa 3mm.
- Il circuito elettrico dev'essere separato dalla rete da dispositivi appropriati, come interruttori, fusibili, sezionatori e contattori.
- Se il dispositivo non è dotata di una spina accessibile, devono essere inseriti mezzi di scollegamento nell'installazione fissa in conformità con le disposizioni di installazione.
- Il cavo di alimentazione dev'essere posizionato in modo che non tocchi le superfici calde del piano di cottura.

Attenzione!

Questo dispositivo è progettato per un'alimentazione di 230 V ~ 50/60 Hz

Collegare sempre il conduttore di protezione a terra.

Rispettare lo schema elettrico.

La scatola di connessione si trova sotto il piano cottura. Per aprire il coperchio, utilizzare un cacciavite medio. Posizionarla nei 2 slot davanti a 2 frecce.

Collegamento del piano:

Rete	Connessione	Sezione del cavo	Cavo di alimentazione	Calibro del sezionatore
230V~ 50/60Hz	Monofase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	Bifase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calcolato con il fattore di contemporaneità conformemente alla norma EN 60 335-2-6

Collegamento del piano:

Per adattarsi alla rete (230V~1F+N o 400V~2F+N), utilizzare i ponti di ottone situati nella scatola di connessione

Monofase 230V~1F+N:

Mettere un ponticello tra 1 e 2

Avvitare la terra al pin "terra", il neutro N al pin 4, la fase L al pin 1 o 2.

Bifase 400V~2F+N:

Avvitare la terra al pin "terra", il neutro N al pin 4, la fase L1 al pin 1 e la fase L2 al pin 2.

Accendere il dispositivo subito dopo la connessione alla rete. Se non si accende, verificare le connessioni. In caso di errato collegamento per più di 30 minuti, il dispositivo verrà danneggiato in modo permanente e non sarà più coperto da garanzia.

Attenzione! Assicurarsi di inserire i fili e stringere correttamente le viti.

Non saremo responsabili per qualsiasi incidente causato da un errato collegamento o che può verificarsi a seguito dell'uso di un dispositivo non collegato a terra o dotato di una terra difettosa.

