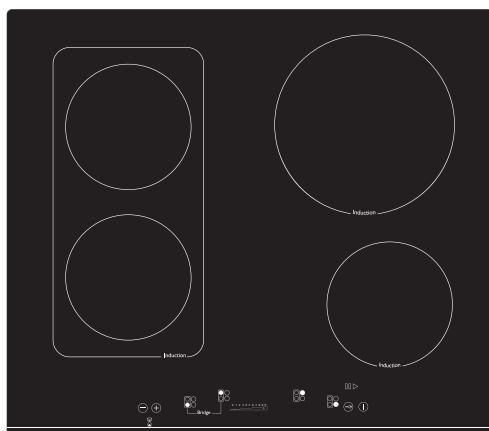


PIANI COTTURA A INDUZIONE CON COMANDI “TOUCH CONTROL”



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

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, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo apparecchio è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2014/30/UE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser 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.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.

La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a personale professionalmente qualificato.
- 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.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**
- **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), 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, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che i comandi siano in posizione di spento.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l'uso, oppure se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erraneo ed irragionevole dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.
 - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti sul piano di cottura.

- Al fine di evitare bruciature e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano in contatto con il piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell'olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un incendio. **NON CERCARE MAI** di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnere prima l'apparecchio e poi coprire le fiamme ad esempio con un coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non appoggiare o lasciare pentole vuote sul piano di cottura in vetroceramica.
- Evitare di far cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica.
- Non graffiare il piano con utensili/oggetti taglienti. Non utilizzare il piano come superficie di lavoro.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del piano presenta delle crepe o è rotta o se è stata danneggiata dalla caduta di oggetti pesanti ecc., disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.
- **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.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato in modo continuativo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli.

- **ZONE AD INDUZIONE:**

- 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.
- E' vietato riscaldare barattoli magnetici! Barattoli chiusi possono esplodere per l'aumento della pressione interna provocata dal riscaldamento. C'è anche un rischio di incendio con barattoli aperti perché i dispositivi di protezione termica integrati nell'apparecchio possono non funzionare correttamente.
- **AVVERTENZA IMPORTANTE:** Il piano cottura a induzione è conforme alle norme europee 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).

ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

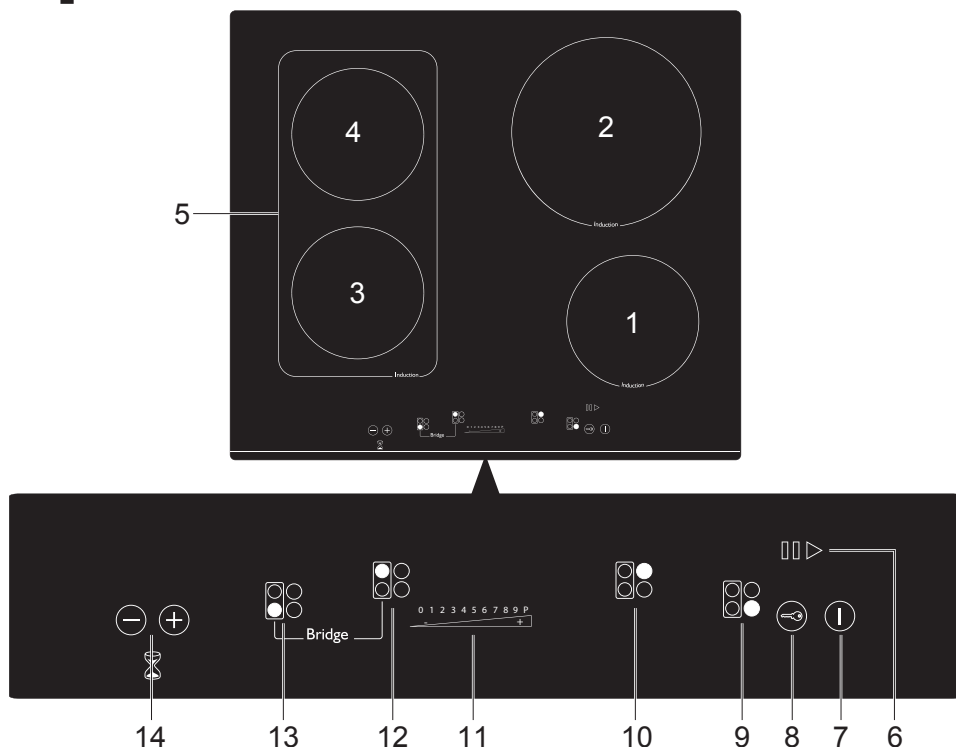
- Norma EN 60350-2 (piani cottura: zone e/o aree di cottura elettriche).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

ZONE E/O AREE DI COTTURA AD INDUZIONE

- Cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.
- Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata.
- Si prega di utilizzare apposite pentole contrassegnate per la cottura ad induzione. Sono presenti sul mercato pentole con un'effettiva area ferromagnetica di molto inferiore rispetto al diametro della pentola. Evitare l'uso di tali pentole in quanto il piano cottura potrebbe non funzionare correttamente oppure potrebbe danneggiarsi.
- Usare pentole/moke con fondo spesso e completamente piatto. Non utilizzare pentole/moke con fondo concavo o convesso, queste potrebbero causare un surriscaldamento della zona di cottura.
- Importante: Non utilizzare adattatori per pentole/moke.

1 CARATTERISTICHE



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")
3. Zona di cottura a induzione Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione "Booster")
4. Zona di cottura a induzione Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione "Booster")
5. Funzione "Bridge": con questa funzione attiva le zone di cottura 3 e 4 funzionano contemporaneamente come un'unica zona - 2400 W (la funzione "Booster" non è prevista)

DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

6. Tasto funzione pausa
7. Tasto accensione/spegnimento (ON/OFF)
8. Tasto sicurezza bambini (blocco tasti)
9. Tasto zona di cottura anteriore destra
10. Tasto zona di cottura posteriore destra
11. Area di selezione potenza
12. Tasto zona di cottura posteriore sinistra
13. Tasto zona di cottura anteriore sinistra
14. Tasti programmazione cottura automatica

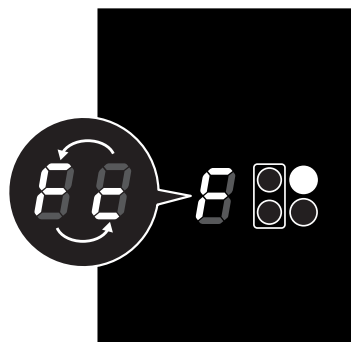
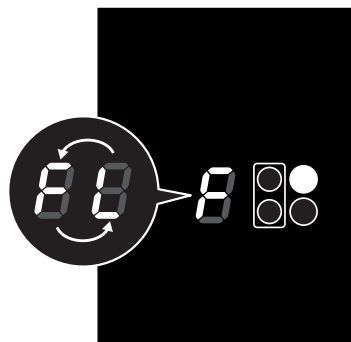
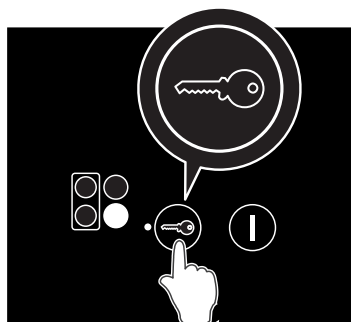
Note:

- 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.

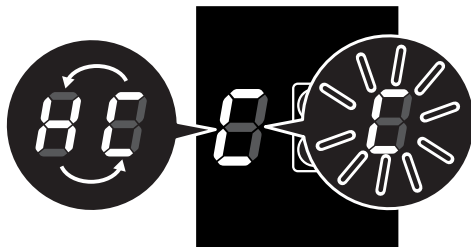
- I comandi "touch control" si spengono automaticamente (e un segnale acustico suona ogni 10 secondi):
 - se uno o più tasti vengono toccati continuamente per più di 10 secondi;
 - se un oggetto è posizionato sull'area dei comandi;
 - nel caso di trascinamento di liquidi sui tasti di comando.
- Quando 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.



NOTA IMPORTANTE: Eventuali rumorosità avvertibili durante il funzionamento (ad es. ticchettio) sono prodotte dal normale funzionamento dell'elettronica di controllo e non sono quindi imputabili ad un malfunzionamento dell'apparecchio.

PROTEZIONE TERMICA

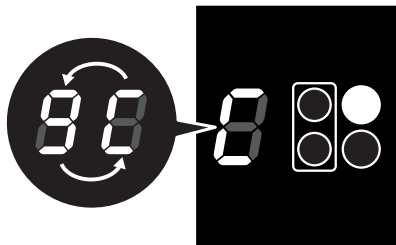
Il piano di cottura ad induzione è dotato di dispositivi di sicurezza per proteggere il sistema elettronico e ciascuna zona di cottura da possibili surriscaldamenti.



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.

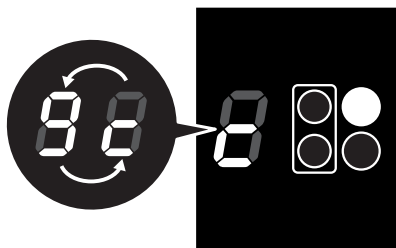
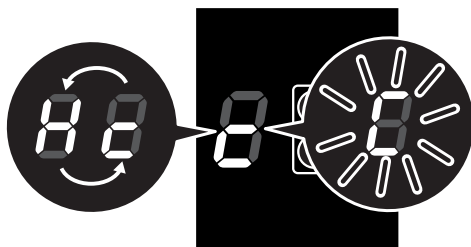
Lasciate che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.



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 per le zone di cottura singole o dal rettangolo per la zona di cottura “Bridge”, 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/moke corrette adatte per la cottura a induzione. Vedere il capitolo **“PENTOLE/MOKE PER LA COTTURA A INDUZIONE”**.

PENTOLE/MOKE PER LA COTTURA A INDUZIONE

Il sistema di cottura a induzione **FUNZIONA SOLO** se si utilizzano pentole/moke adatte alla cottura ad induzione (normalmente identificate dall'apposito simbolo per induzione riportato sul fondo della pentola/moka stessa). L'utilizzo di pentole non idonee potrebbe causare un danneggiamento irreversibile all'apparecchio.

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

Pentole/moke realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:

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

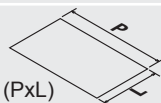
Per verificare se una pentola/moka è adatta o meno:

- Verificare il fondo della pentola/moka con un magnete: se il magnete si attacca, la pentola/moka è adatta.
- Se un magnete non è disponibile, versare una piccola quantità di acqua all'interno della pentola/moka 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/moka non è adatta (quindi dopo 1 minuto, il livello di potenza ritorna automaticamente a “0”).

Importante: Non utilizzare adattatori per pentole/moke; questo potrebbe causare un surriscaldamento e danneggiamento irreversibile all'apparecchio.

Nota importante: le zone di cottura non funzionano se il diametro della pentola/moka 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/moka)
Zona di cottura Ø 145 mm	90 mm
Zona di cottura Ø 210 mm	130 mm
Zona di cottura Bridge	Pentole rettangolari: 250x145 mm (PxL) Pentole ovali: 280x145 mm (PxL) Per bistecchiere misure raccomandate: 325x220 mm (PxL)



IMPORTANTE: Sono presenti sul mercato pentole di scarsa qualità o con un'effettiva area ferromagnetica di molto inferiore rispetto al diametro della pentola. Evitare l'uso di tali pentole in quanto il piano cottura potrebbe non funzionare correttamente oppure potrebbe danneggiarsi.

Attenzione: La pentola/moka deve essere sempre posizionata al centro della zona di cottura.

Attenzione: Per le cotture con bistecchiera non selezionare il livello di potenza massima per troppo tempo, la padella potrebbe deformarsi per il troppo calore. Utilizzare sempre padelle con fondo spesso.

È possibile utilizzare pentole/moke sovradimensionate, ma il fondo non deve toccare le altre zone di cottura.

Usare pentole/moke con fondo spesso e completamente piatto.

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

Nota: Alcune tipologie di pentole/moke 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".

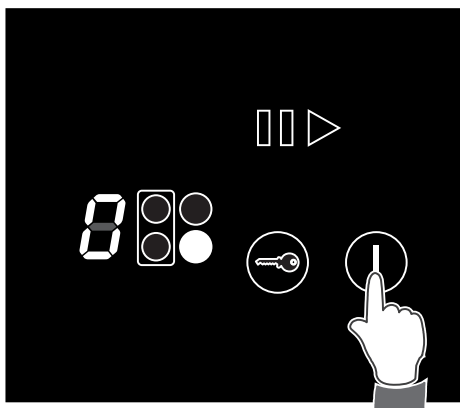
Note:

- 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.

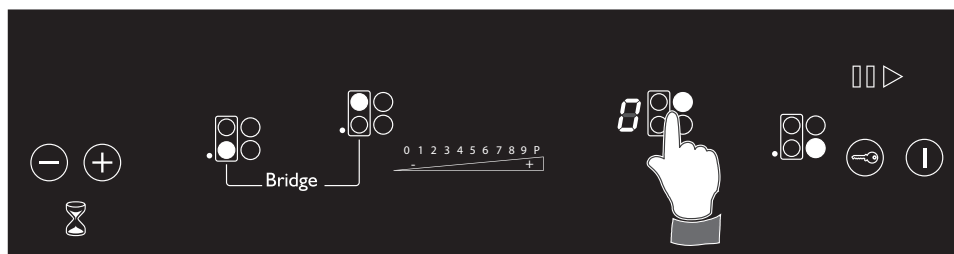


ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA

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

- Selezionare la zona di cottura che si desidera accendere toccando il relativo tasto.
- Selezionare il livello di potenza [da "1" (minimo) a "9" (massimo)]: toccare nell'area di selezione potenza il livello di potenza desiderato oppure far scorrere il dito nell'area stessa.
- Il display della zona di cottura mostra il livello di potenza selezionato.
- Il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento.

Per spegnere una zona di cottura portare a "0" il livello di potenza.



Livello di potenza della zona di cottura	Ø 145 mm Potenza in Watt	Ø 210 mm Potenza in Watt	Funzione “Bridge” Potenza in Watt
1	75 W	100 W	150 W
2	150 W	200 W	300 W
3	300 W	300 W	600 W
4	400 W	500 W	800 W
5	500 W	700 W	1000 W
6	600 W	900 W	1200 W
7	800 W	1100 W	1600 W
8	1000 W	1300 W	2000 W
9	1200 W	1500 W	2400 W
H	1600 W	2000 W	Non disponibile

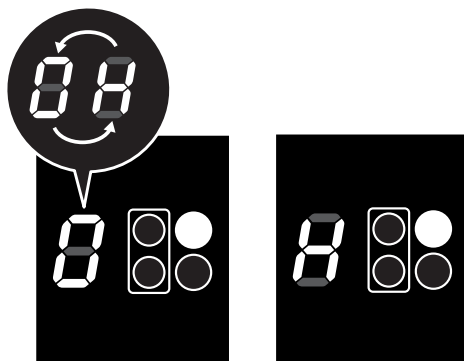
SEGNALAZIONE DI CALORE RESIDUO DELLE ZONE DI COTTURA

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 possibile 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.



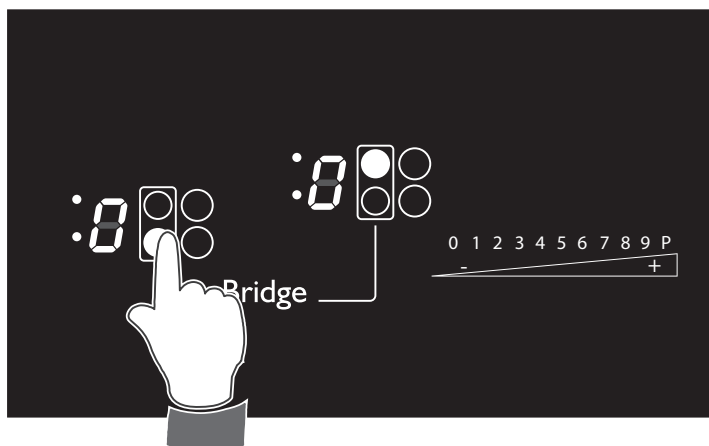
FUNZIONE “BRIDGE” (MAXI ZONA ESTENDIBILE)

Questa funzione permette di associare le due zone di sinistra in modalità “Bridge” per ottenere una maxi zona estesa ideale per grandi pentole rettangolari o pescere.

Per attivare questa funzione entrambe le zone di sinistra devono essere spente, quindi:

- Accendere il piano cottura (vedere il capitolo “ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA”).
- Selezionare una qualsiasi delle due zone di sinistra e successivamente, entro 10 secondi, selezionare anche l'altra zona di cottura. Le due luci spia per ognuna delle due zone iniziano a lampeggiare.
- Selezionare il livello di potenza [da “1” (minimo) a “9” (massimo)]: toccare nell'area di selezione potenza il livello di potenza desiderato oppure far scorrere il dito nell'area stessa. Tenere presente che con la funzione “Bridge” non è possibile impostare la funzione “Booster”.
- I due display delle zone di cottura “Bridge” mostrano il livello di potenza selezionato.
- Il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento selezionando una qualsiasi delle due zone di sinistra (le due luci spia per ognuna delle due zone iniziano a lampeggiare) e poi impostando il nuovo livello come sopra indicato.
- Per disattivare la funzione “Bridge” selezionare una qualsiasi delle due zone di sinistra fino a far lampeggiare le due luci spia, selezionare quindi nuovamente il display di una delle due zone. La funzione “Bridge” è stata ora disattivata però le zone continueranno a funzionare singolarmente nel livello di potenza precedentemente selezionato. Spegnerle oppure cambiare la regolazione delle due zone come indicato nel capitolo “ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA”.

ATTENZIONE - NOTA IMPORTANTE: Dopo aver disattivato la funzione “Bridge” le zone di sinistra continueranno a funzionare singolarmente nel livello di potenza precedentemente selezionato. Spegnerle oppure cambiare la regolazione.



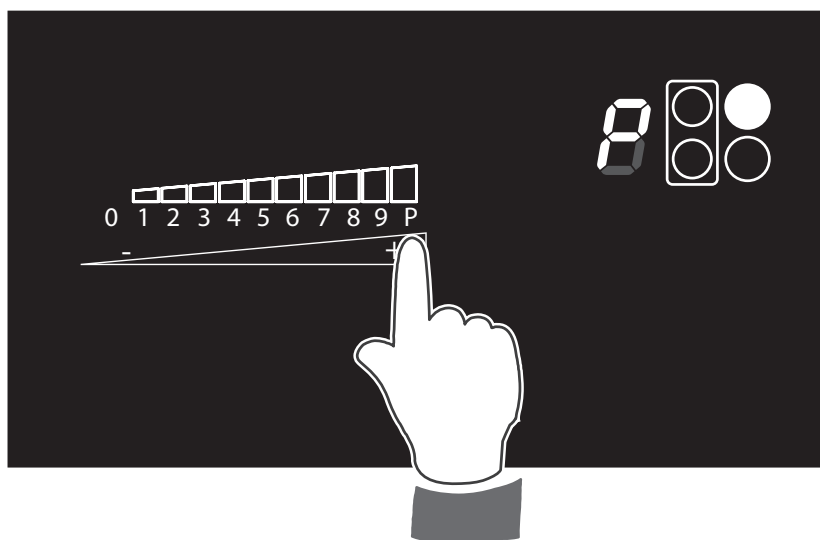
FUNZIONE “BOOSTER” (RISCALDAMENTO VELOCE)

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”).
- Selezionare la zona di cottura che si desidera accendere toccando il relativo tasto.
- Impostare il livello di potenza “P” sulla zona di cottura selezionata, come descritto nel capitolo “ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA”. Il livello “P” è quello successivo al livello “9”.
- Alla fine del programma “Booster” (10 minuti) la zona di cottura viene automaticamente impostata al livello di potenza “9”.

Attenzione: Quando è impostata la funzione “Bridge” nelle due zone di sinistra, per queste due zone non è possibile attivare il “Booster” (si può regolare la potenza solamente fino al livello “9”).



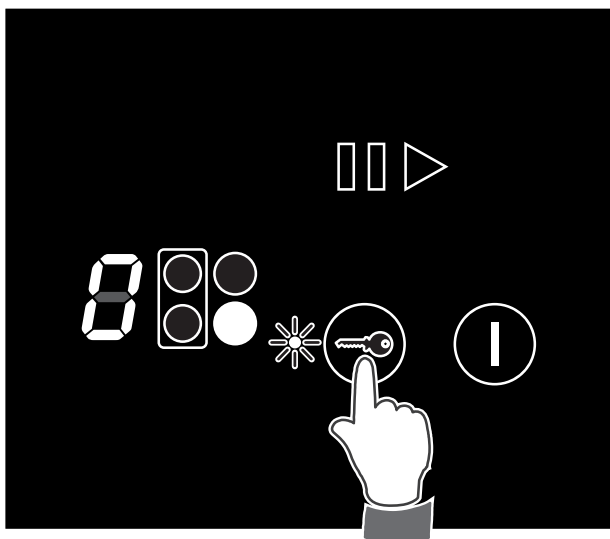
BLOCCO DEI TASTI - SICUREZZA BAMBINI

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

Per attivare il blocco dei tasti toccare il tasto  per circa due secondi; la luce spia posta a lato del 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. Se ci sono invece zone di cottura in funzionamento, la luce spia rimane sempre accesa.

- 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  per circa due secondi.



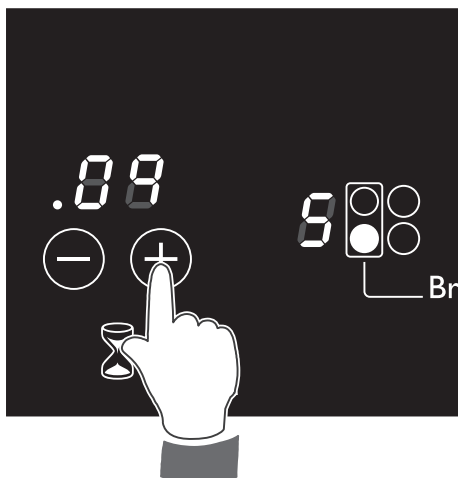
PROGRAMMAZIONE PER SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI UNA ZONA DI COTTURA

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

Con il piano di cottura acceso:

- Selezionare la zona di cottura ed il livello di potenza desiderato.
- Entro 10 secondi, premere il tasto $\oplus$ o $\ominus$ del timer.
Un segnale acustico (bip) verrà emesso ed il display del timer mostrerà “01” se si preme il tasto $\oplus$ oppure “99” se si preme il tasto $\ominus$.
- Entro 3 secondi, impostare il tempo di cottura usando i tasti del timer $\oplus$ o $\ominus$ per aumentare o ridurre il valore (se il tempo selezionato è “00”, il timer si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi mentre la zona rimane accesa).
- Il conto alla rovescia inizia alcuni secondi dopo l'ultima selezione.
Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento selezionando la relativa zona di cottura e utilizzando poi i tasti $\oplus$ o $\ominus$ del timer; in tal caso il conto alla rovescia si interromperà ed il timer modificherà il tempo di arresto.
- Il programma per lo spegnimento automatico è ora completo. Per programmare le altre zone di cottura ripetere i punti come sopra.
- Al termine del conto alla rovescia la zona di cottura si spegnerà automaticamente, un segnale acustico (bip) suonerà (solo per alcuni secondi), “00” lampeggerà sul display del timer. Premere un tasto qualsiasi del pannello “touch control” per spegnere il bip.

Nota: Il programma di spegnimento automatico può essere cancellato in qualsiasi momento reimpostando il timer a “00” oppure premendo i tasti $\oplus$ e $\ominus$ del timer simultaneamente (dopo aver selezionato la zona di cottura interessata).



FUNZIONE PAUSA

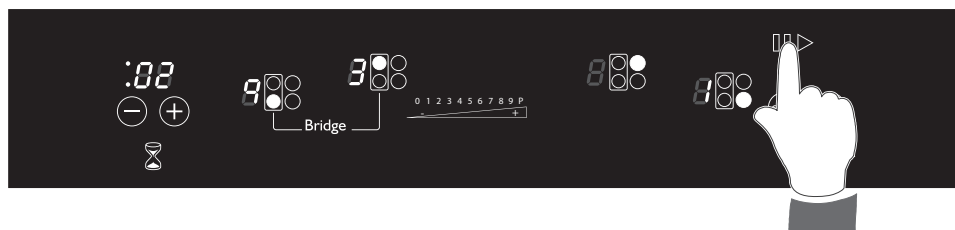
Questa funzione permette di interrompere temporaneamente qualsiasi cottura già impostata sia in manuale che con programmazione di spegnimento automatico.

Quando selezionata, qualsiasi programma di cottura viene immediatamente arrestato e passa in modalità di attesa; la zona comandi rimane invece attiva.

Questa funzione è particolarmente utile in caso di necessità temporanea di sospendere una cottura, ad esempio per rispondere al telefono.

- Per attivarla è sufficiente toccare il tasto .
- Appena attivata, sui display delle zone i segmenti dei led si accendono/spengono in sequenza formando/scomponendo una linea che ruota in senso antiorario. La luce spia a fianco del tasto pausa lampeggia.
- Per disattivare la funzione pausa toccare nuovamente il tasto .

Nota: Il piano si spegne automaticamente se resta nella funzione pausa per oltre 10 minuti.



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 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	5 ore
3	5 ore
4	4 ore
5	3 ore
6	2 ore
7	2 ore
8	2 ore
9	1 ora

GESTIONE DELLA POTENZA MASSIMA

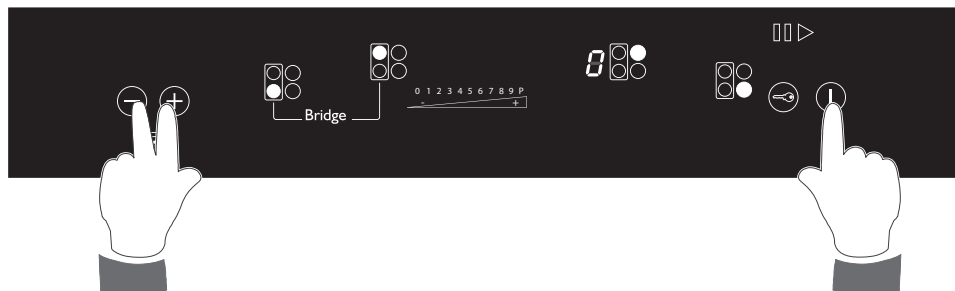
Ci sono due opzioni per il depotenziamento del prodotto:

Opzione 1 “High range” (potenza massima alta)

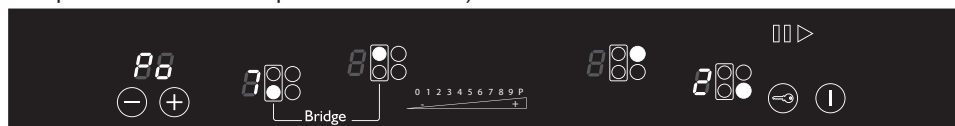
Il limite della potenza massima del piano di cottura (6800 W) può essere ridotto a 2800 W, 3500 W, oppure 6000 W.

Per modificare il limite massimo di potenza (solo entro 30 secondi dall'allacciamento elettrico):

- 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 $\ominus$ del timer e il tasto di accensione I .



- Un segnale acustico (bip) suona e il display del timer mostra “P0”: 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 = 6800 W;
 - zona di cottura anteriore sinistra = “2” e zona di cottura anteriore destra = “8”: potenza massima impostata = 2800 W;
 - zona di cottura anteriore sinistra = “3” e zona di cottura anteriore destra = “5”: potenza massima impostata = 3500 W;
 - zona di cottura anteriore sinistra = “6” e zona di cottura anteriore destra = “0”: potenza massima impostata = 6000 W).



- Premere il tasto $\leftarrow$ per selezionare 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 $\ominus$ del timer e il tasto di accensione I . Se ciò non avviene entro 60 secondi, il sistema viene automaticamente resettato e il nuovo limite di potenza non sarà impostato.

Opzione 2 “Low range” (potenza massima bassa)

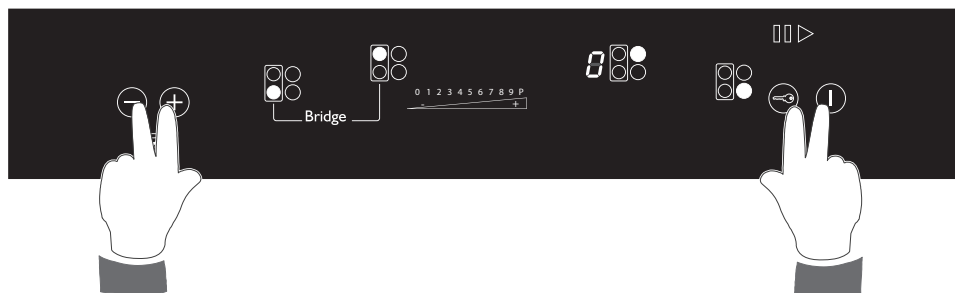
Attenzione: Nel caso di utilizzo di una o più zone, i tempi di cottura si possono allungare per l'entrata in funzione del sistema di gestione della potenza (vedi paragrafo “GESTIONE DELLA POTENZA QUANDO SI UTILIZZA IL PIANO COTTURA”).

Il limite della potenza massima del piano di cottura (6800 W) può essere ridotto a 1000 W, 1600 W, 2200, oppure 2800 W.

Per modificare il limite massimo di potenza (solo entro 30 secondi dall'allacciamento elettrico):

- 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 $\ominus$ del timer ed i tasti $\odot$ e $\textcircled{1}$.



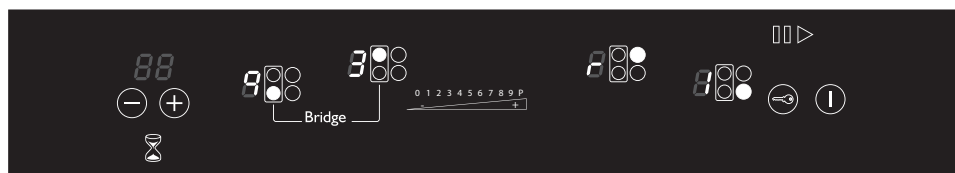
- Un segnale acustico (bip) suona e il display del timer mostra "Po": l'attuale limite di potenza massima impostato può essere letto sul display delle zone di cottura anteriori es.:
 - zona di cottura anteriore sinistra = "7" e zona di cottura anteriore destra = "2": potenza massima impostata = 6800 W;
 - zona di cottura anteriore sinistra = "1" e zona di cottura anteriore destra = "0": potenza massima impostata = 1000 W).
 - zona di cottura anteriore sinistra = "1" e zona di cottura anteriore destra = "6": potenza massima impostata = 1600 W).
 - zona di cottura anteriore sinistra = "2" e zona di cottura anteriore destra = "2": potenza massima impostata = 2200 W).
 - zona di cottura anteriore sinistra = "2" e zona di cottura anteriore destra = "8": potenza massima impostata = 2800 W).



- Premere il tasto $\odot$ per selezionare 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 $\ominus$ del timer ed i tasti $\odot$ e $\textcircled{1}$. 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 una o 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.

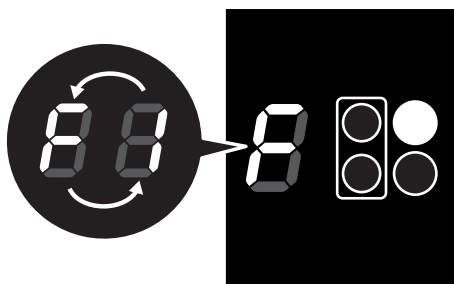
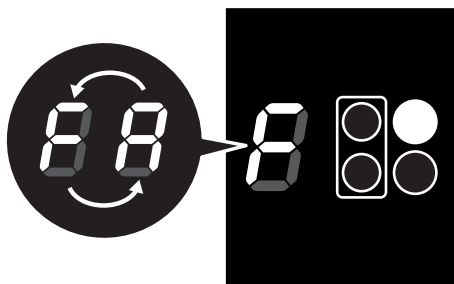


CODICI DI ERRORE NEI DISPLAY

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 9, 10.



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.

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 corrodere 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.

Fig. 3.1



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
---	-------	--

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

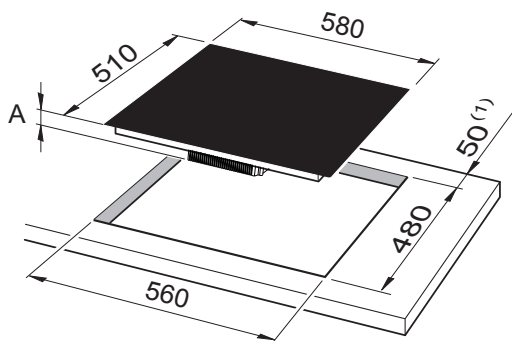


Fig. 4.1

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).**

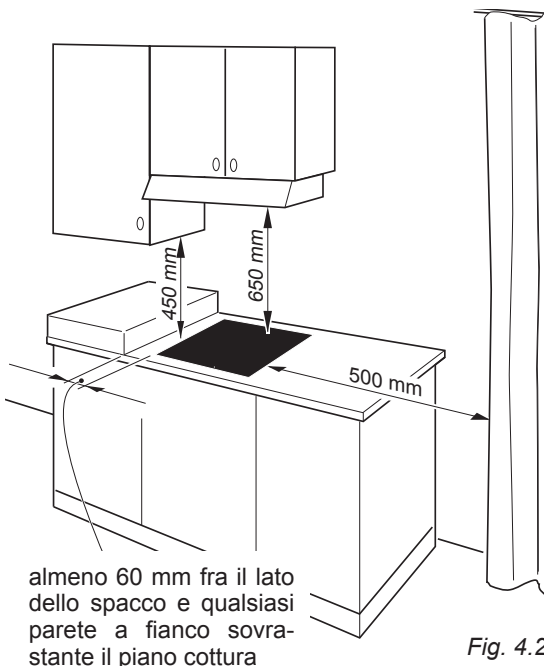


Fig. 4.2

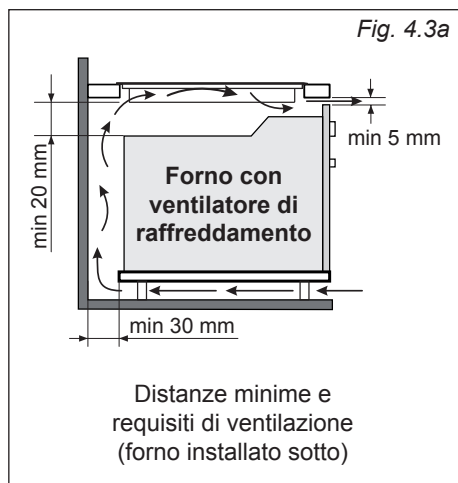


Fig. 4.3a

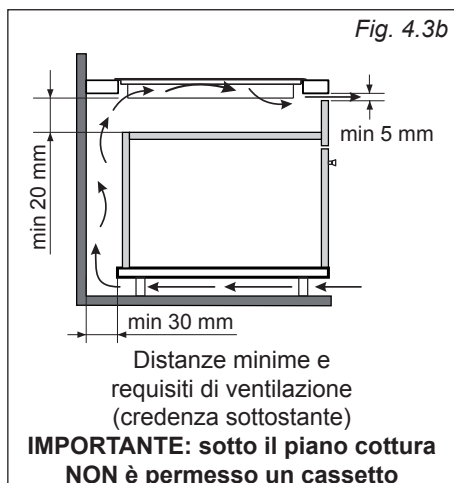


Fig. 4.3b

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" intorno al bordo del piano di cottura.
- Installare le staffe "A" 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 rificare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura. Prestare particolare attenzione per non danneggiare la superficie superiore del mobile di incasso.

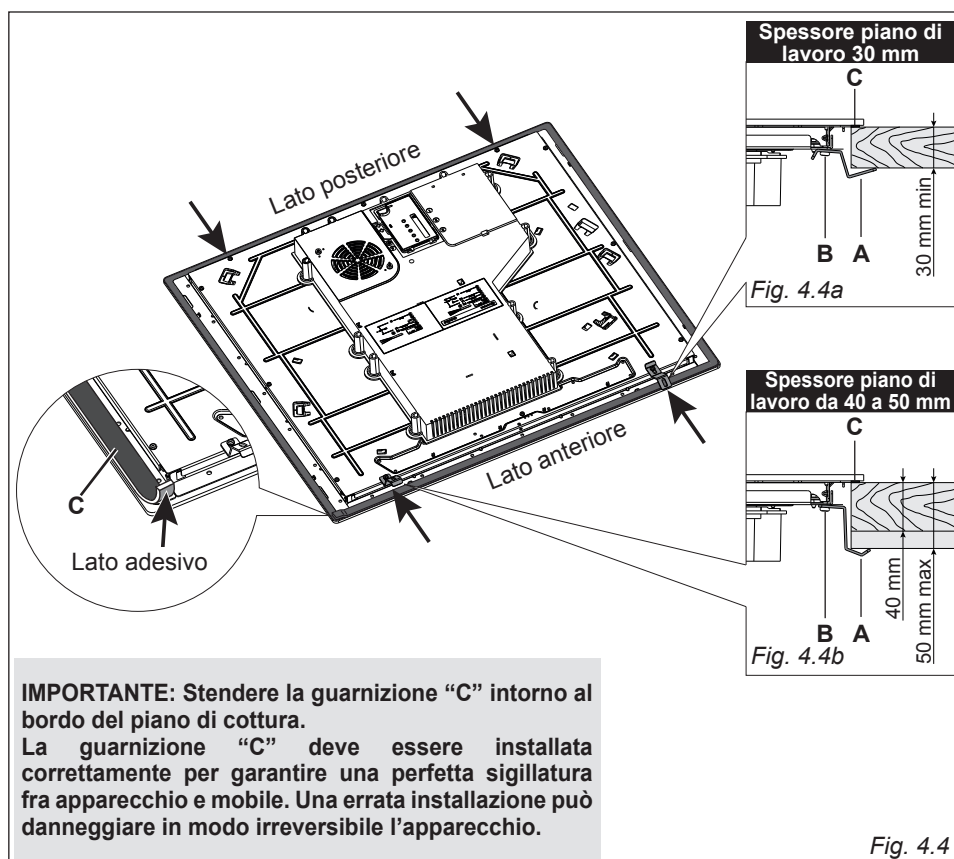


Fig. 4.4

5 PARTE ELETTRICA

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.



Non effettuare il collegamento elettrico mediante una spina.

- 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.

MODELLI FORNITI SENZA CAVO DI ALIMENTAZIONE GIÀ MONTATO SULL'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"

220-240 V ac	3 x 2,5 mm ² (*)
380-415 V 2N ac	4 x 1,5 mm ² (*)
380-415 V 3N ac	5 x 1,5 mm ² (*) (**)

(*) 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 (380-415 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.

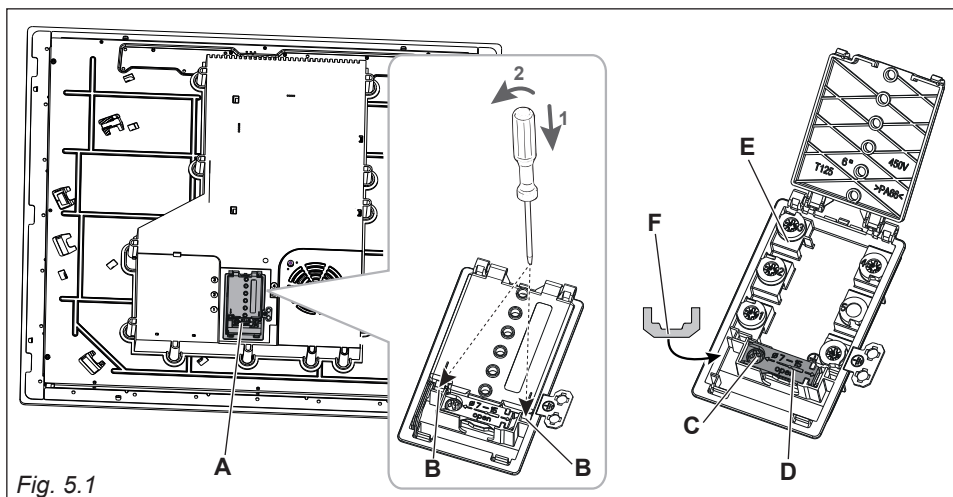


Fig. 5.1

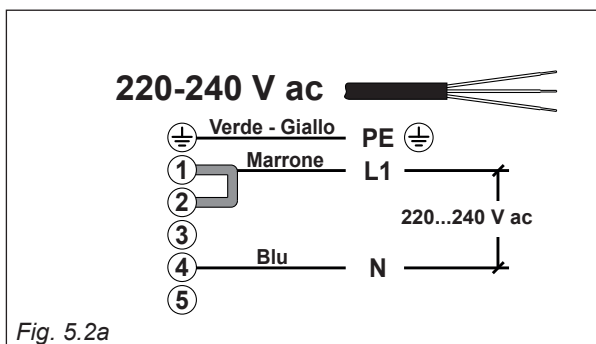


Fig. 5.2a

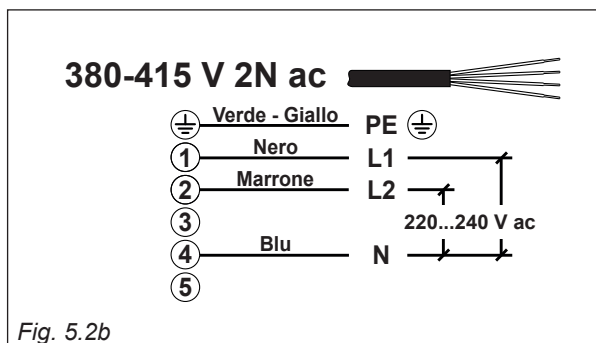


Fig. 5.2b

MODELLI FORNITI CON CAVO DI ALIMENTAZIONE GIÀ MONTATO SULL'APPARECCHIO

- Il piano di cottura viene fornito con un cavo di alimentazione già montato e predisposto solo per un collegamento di tipo monofase (fig. 5.3).
- Per eseguire un collegamento a due fasi (fig. 5.4):
 - dividere i cavi nero e marrone rimuovendo il terminale metallico;
 - togliere l'isolamento delle estremità dei cavi nero e marrone di circa 5mm;
 - applicare (fissandolo saldamente) un nuovo terminale metallico da 1,5 mm sull'estremità dei cavi nero e marrone.

ATTENZIONE!

Tutte le operazioni/collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato.

AVVERTENZA!

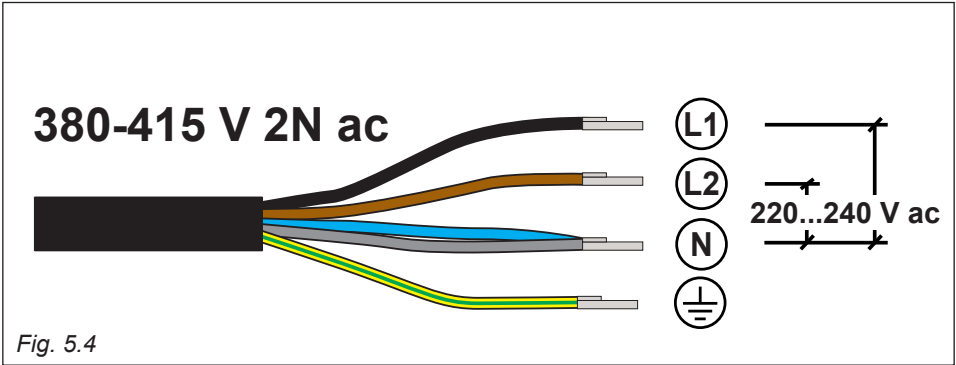
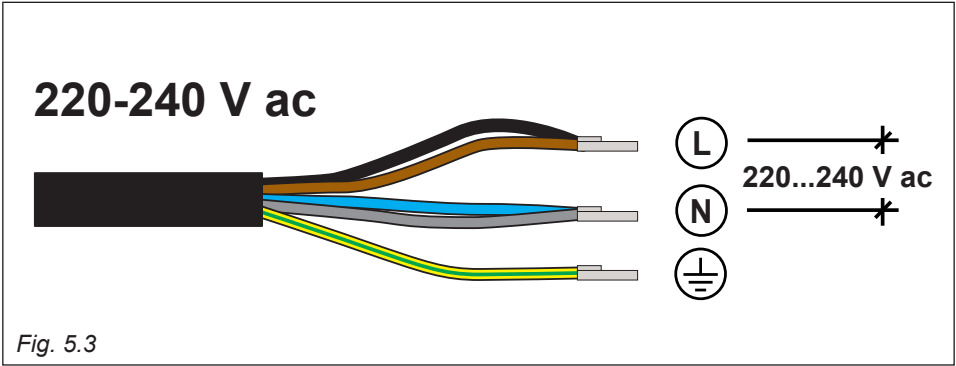
Non forare o saldare le estremità dei cavi. Questo è severamente vietato!

AVVERTENZA!

Non collegare il cavo senza i rispettivi terminali metallici.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato bisogna farlo sostituire dal Servizio Assistenza o da un tecnico specializzato per evitare ogni rischio.

Collegamento “220-240 V ac”		Collegamento “380-415 V 2N ac”	
	Verde - giallo		Verde - giallo
N	Blu e grigio	N	Blu e grigio
L	Nero e marrone	L1	Nero
/		L2	Marrone



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.