

PIANO COTTURA
INDUCTION HOB

S-H8 58X51

S-H8 78X51

S-H8 90X51



(IT) ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE
(EN) INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTION

Gentile Cliente,

Vi ringraziamo e ci congratuliamo per averci concesso la vostra preferenza, acquistando uno dei nostri prodotti. Siamo sicuri che questo nuovo apparecchio, realizzato con materiali di qualità, soddisferà le vostre esigenze nel miglior modo possibile.

L'uso di questa nuova apparecchiatura è semplice. Tuttavia, vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale, prima di installare e utilizzare l'apparecchio. Questo opuscolo fornisce le giuste informazioni sull'installazione, l'uso e la manutenzione, nonché consigli utili.

IL COSTRUTTORE

AVVERTENZE GENERALI



Si prega di leggere questo manuale di istruzioni prima d'installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il manuale deve essere tenuto insieme all'apparecchio per qualsiasi consultazione futura. Se l'apparecchio deve essere venduto o trasferito a un'altra persona, assicurarsi che il manuale lo accompagni, in modo che il nuovo utente sia informato dell'operazione e delle relative avvertenze.

L'etichetta del prodotto, con il numero di serie, è incollata sul fondo del piano di cottura.



Tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione e all'adattamento al tipo di collegamento elettrico devono essere effettuate da personale qualificato secondo le normative vigenti.

Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del manuale riservata all'installatore.



Dichiarazione di conformità:

dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi alle direttive, agli ordini e ai regolamenti europei nonché ai requisiti indicati nelle norme di riferimento.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di danni a cose o a persone derivanti da un'installazione impropria o da un uso improprio, errato o irragionevole dell'apparecchio.

Premessa

Questo manuale d'uso è parte integrante dell'apparecchio e deve essere mantenuto intatto e alla portata dell'utente per tutta la vita dell'apparecchio.

In caso di smarrimento, è disponibile in formato elettronico su richiesta elettronica al fabbricante.

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di serie e la marcatura.

La targa di identificazione non deve mai essere rimossa.

AVVERTENZE

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni.

- Conservare le istruzioni, l'apparecchio e le informazioni sul prodotto in un luogo sicuro per riferimento futuro o per il prossimo proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se è stato danneggiato durante il trasporto.
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni a persone e cose causati da:
 - Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto.
 - Mancato rispetto delle istruzioni contenute nel manuale d'uso.
 - Manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.
 - L'uso di parti di ricambio non originali.
- L'apparecchio può essere utilizzato in modo sicuro solo se correttamente installato secondo le istruzioni di sicurezza. L'installatore è responsabile di garantire che l'apparecchio funzioni perfettamente nella sua posizione di installazione.
- Utilizzare solo questo apparecchio:
 - Per preparare pasti e bevande.
 - Sotto supervisione. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura per brevi periodi.
 - In famiglie private e in spazi chiusi in un ambiente domestico.
 - Fino ad un'altitudine di max. 4000 m sul livello del mare.
- **ATTENZIONE:** se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Pentole e padelle con una base ruvida potrebbero graffiare il piano di cottura in vetroceramica. Utilizzare solo pentole e padelle con una base liscia.
- Per spostare i piatti è sempre consigliabile sollevarli. In questo modo la superficie della superficie non viene graffiata.
- Se si spruzzano aerosol, liquidi leggermente infiammabili o materiali combustibili, questi possono incendiarsi. Per questo motivo non riporre oggetti infiammabili nei cassetti direttamente sotto il piano cottura. Il cassetto del mobile, se presente, deve essere realizzato in materiale resistente al calore.

- Non riscaldare pentole o padelle vuote.
- Quando si copre il piano di cottura, c'è il pericolo che il materiale di copertura si incendi, si frantumi o si sciolga se l'apparecchio viene acceso inavvertitamente o se vi è ancora del calore residuo. Non coprire il piano di cottura, ad esempio con coperchi, un panno o una pellicola protettiva.
- Se si utilizza un apparecchio elettrico nelle immediate vicinanze del piano cottura, ad es. un frullatore, assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con il piano di cottura. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe essere danneggiato.
- Se il piano cottura è stato incassato dietro la porta di un mobile, metterlo in funzione solo con la porta del mobile aperta. Chiudere la porta del mobile solo quando l'indicatore di calore residuo è spento.
- Il campo elettromagnetico del piano cottura può influenzare il funzionamento di oggetti magnetizzabili (carte di credito,).
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere controllato continuamente.
- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in un ambiente domestico. Qualsiasi altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare con timer esterni o sistemi di controllo remoto.
- Questo piano cottura non è destinato ad uso esterno.
- Questo piano cottura è destinato all'uso in casa.
- Non utilizzare il piano di cottura in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età minima di 8 anni o persone con capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenze, se sono sottoposti a supervisione o istruzione in merito all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi connessi.
- Da utilizzare sempre entro i limiti del normale uso domestico, **NON** per uso professionale, per preparare e tenere in caldo i piatti. **Qualsiasi altro uso NON È CONSENTITO.**
- Le persone che, per le loro capacità fisiche, sensoriali o mentali o per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non sono in grado di utilizzare il piano di cottura in sicurezza non devono farlo senza la supervisione e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare il dispositivo solo se è stato chiaramente spiegato loro come funziona per utilizzarlo in sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e capire quali pericoli possono derivare da un uso scorretto dell'apparecchio.
- Non modificare il dispositivo
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché graffiano la superficie, il che potrebbe causare la frantumazione del vetro.

- Lasciare il grasso o l'olio su un piano di cottura incustodito può essere pericoloso e può causare incendi.
 - Non lasciare mai l'olio caldo o il grasso incustodito.
 - Non tentare mai di spegnere un incendio con acqua; spegni l'apparecchio e copriilo con un coperchio o una coperta antincendio.
- La superficie di cottura diventa molto calda.
 - Non posizionare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle sue immediate vicinanze.
 - Non posizionare mai oggetti sulla superficie di cottura.
 - L'apparecchio diventerà caldo.
- Non tenere oggetti combustibili o bombolette spray in cassetti direttamente sotto il piano cottura.
- Non preparare piatti flambé sotto la cappa aspirante.
- Non utilizzare il piano cottura per preparare conserve o riscaldare lattine. Cucinare per preparare conserve o riscaldare lattine chiuse può provocare scoppi a causa della sovrappressione.
- Non utilizzare mai due padelle su una singola zona di cottura.
- Non riscaldare pentole o padelle vuote.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente di servizio o da persone qualificate per evitare un pericolo.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Il pulitore a vapore non deve essere utilizzato.
- **ATTENZIONE** per le persone con pacemaker. Tenete presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, quando è in funzione, viene generato un campo elettromagnetico. La possibilità che l'operazione di un pacemaker sia influenzata è molto remota.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere i bambini sotto gli 8 anni di età lontano dall'apparecchio se non sono sorvegliati continuamente.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio fino a quando non si è completamente raffreddato. In questo modo non vi è alcun rischio di ustioni.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Dopo l'uso spegnere l'elemento riscaldante del piano di cottura dal suo controllo e non fare affidamento sul rilevatore della pentola.

- L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per qualche tempo dopo che è stato spento.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posizionati sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Riparazioni o lavori di installazione e manutenzione eseguiti in modo errato possono mettere seriamente in pericolo l'utente.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato correttamente e messo a terra da un tecnico qualificato.
- Non posizionare mai oggetti metallici (come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi) sul piano di cottura
- L'isolamento sui cavi degli apparecchi elettrici può fondere se tocca parti calde dell'apparecchio.
- Non mettere mai i cavi degli apparecchi elettrici a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Se oggetti metallici entrano in contatto con il ventilatore che si trova sul lato inferiore del piano cottura, ciò può causare una scossa elettrica.
- Non riporre oggetti metallici lunghi e appuntiti nei cassetti sotto il piano cottura
- Pentole possono improvvisamente saltare a causa di liquido tra la base della pentola e il vetroceramica.
- Tenere sempre le piastre e le basi asciutte.
- Non usare mai pentole ghiacciate che sono state nel congelatore.
- Durante la cottura a bagnomaria, il piano cottura e il contenitore di cottura potrebbero rompersi a causa del surriscaldamento.
 - Il contenitore di cottura a bagnomaria non deve toccare direttamente il fondo della pentola piena d'acqua.
 - Utilizzare solo pentole resistenti al calore.
 - Un apparecchio con una superficie incrinata o rotta può causare tagli.
 - Non utilizzare l'apparecchio se ha una superficie incrinata o rotta.
- **IMPORTANTE:** L'uso di adeguati indumenti/guanti di protezione è consigliato quando si maneggia e/o si pulisce l'unità
- Non eseguire lavori di pulizia o manutenzione senza prima scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli elettrodomestici da cucina e soddisfa tutti i requisiti di sicurezza, comprese le temperature superficiali.
- Alcune persone, con una maggiore sensibilità della pelle, possono avere una percezione più pronunciata della temperatura in alcuni componenti, ma questi sono sempre entro i limiti consentiti dagli standard.

SMALTIMENTO

Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere considerate pericolose per la salute e per l'ambiente, in conformità con le attuali direttive europee.



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC).



Tensione elettrica

Pericolo di elettrocuzione

- Spegnere l'alimentazione dal sistema elettrico.
- Scollegare il cavo di alimentazione dall'impianto elettrico.
- Tagliare il cavo di alimentazione e rimuovere il cavo insieme alla spina.
- Portare l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarlo al rivenditore al momento dell'acquisto di apparecchiature equivalenti, con un cambio nuovo - vecchio.
- Va notato che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.
- Consegnare i materiali di imballaggio ai centri di riciclaggio appropriati.



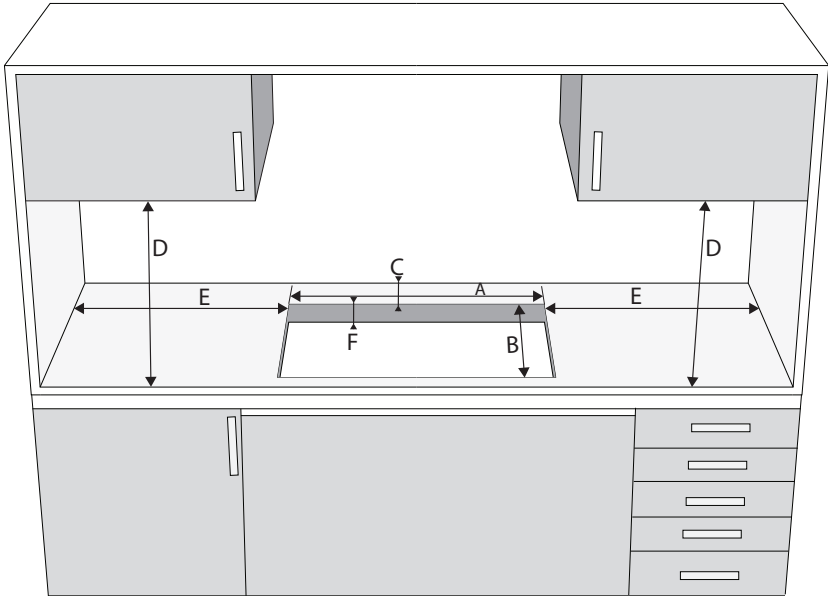
Imballaggio di plastica

Pericolo di soffocamento

- I bambini possono mettere il materiale di imballaggio sopra le loro teste o avvolgersi in esso e soffocare.
 - Tenere il materiale di imballaggio lontano dai bambini.
 - Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.
- I bambini possono respirare o inghiottire piccole parti, con il rischio di soffocare.
 - Tenere le piccole parti lontano dai bambini.
 - Non lasciate che i bambini giochino con piccole parti.

Dimensioni piani cottura

- Le superfici del piano di lavoro devono avere un adesivo resistente al calore (100 c.c.) in modo che non possano staccarsi o deformarsi. I profili delle pareti terminali devono essere resistenti al calore.



Dimensioni :

C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
min 50	780	100	20-60

Rispettare la distanza minima di 50 mm verso la parete posteriore e una distanza minima di 100 mm verso destra o sinistra per una eventuale parete laterale.

Sotto la tabella con il valore di A e B, che dipendono dal tipo di piano cottura.

Hob Model	A (mm)	B (mm)
58 x 51	560	490
78 x 51	750	490
90 x 51	860	490

Avvisi di installazione

- In caso di smarrimento, il manuale è disponibile in formato elettronico su richiesta elettronica al fabbricante.
- Fare il foro nel piano di lavoro in base alle dimensioni relative al modello (vedi figura nella pagina precedente).
- Questo piano cottura è conforme alle norme di sicurezza vigenti. L'uso improprio può causare danni a cose e/o persone.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il piano cottura in quanto contengono indicazioni importanti per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- L'osservazione evita i pericoli per le persone e previene i danni ai materiali.
- Conservare le istruzioni dell'utente e consegnarle a qualsiasi altro nuovo utente.
- L'isolamento del cablaggio fisso che alimenta l'apparecchio deve essere protetto, ad esempio, da una guaina isolante avente un'adeguata temperatura nominale oppure l'isolamento del cablaggio fisso che alimenta l'apparecchio deve avere un'adeguata temperatura nominale.
- Un ventilatore si trova sul lato inferiore di questo piano cottura.
- Se esiste un cassetto sul lato inferiore del piano cottura non conservare oggetti piccoli o appuntiti, carta o strofinacci. Questi oggetti possono essere aspirati e danneggiare la ventola o compromettere il raffreddamento. Ci deve essere una distanza di almeno 2 cm
- Il piano cottura non può essere incassato sopra una lavastoviglie, un asciugabiancheria, una lavatrice, un frigorifero, un congelatore, un forno o un fornello senza un ventilatore per il raffreddamento dell'apparecchio.
- Se un apparecchio fisso non è munito di cavo o spina di alimentazione, deve essere un mezzo per la disconnessione dalla rete di alimentazione con una separazione di contatto in tutti i poli che prevedono la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III deve essere incorporato nel cablaggio fisso in conformità con le regole di cablaggio del paese in cui l'apparecchio è installato.
- Per l'Australia e la Nuova Zelanda questa media di disconnessione è conforme con AS/NZS 3000.

Connessione elettrica



Tensione elettrica

Pericolo di elettrocuzione

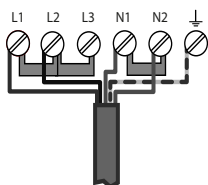
- Il collegamento elettrico deve essere effettuato da personale tecnico qualificato.
- Il collegamento a terra è obbligatorio secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Spegnerne l'alimentazione generale.
- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio possono essere effettuati solo da un elettricista qualificato. Contattare un elettricista che sia a conoscenza delle norme locali e delle normative aggiuntive emanate dall'operatore elettrico locale e garantire che i lavori siano eseguiti in conformità con le stesse. Il produttore non è responsabile dei danni causati da un'installazione o un collegamento errati dell'apparecchio. Per evitare danni all'apparecchio, incassarlo solo dopo aver installato la cappa aspirante.
- Prestare attenzione (conformità) alla posizione di fase e neutro della connessione all'apparecchio (schemi di connessione) altrimenti, i componenti possono essere danneggiati. La garanzia non copre i danni derivanti da un'installazione impropria.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se è collegato a un conduttore di terra conforme. È molto importante verificare che questa condizione sia soddisfatta in quanto è una premessa fondamentale. In caso di dubbio, far controllare il sistema da un tecnico specializzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione del conduttore di terra.
- Evitare l'uso di riduttori, adattatori o shuko in quanto potrebbero causare surriscaldamento o incendi.

Informazioni generali

- Verificare che le caratteristiche della rete elettrica siano adeguate ai dati riportati sulla targhetta.
- La targhetta di identificazione, con dati tecnici, numero di serie e marcatura, è visibilmente posizionata sull'apparecchio.
- L'apparecchio funziona con 220-240V o 380-415V, in base al tipo di connessione.
- Prevedere il collegamento a terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20mm.
- I dati di connessione necessari sono indicati sul piano cottura e devono corrispondere a quelli della rete elettrica.
- Controllare le varie possibilità di connessione dal diagramma dalla pagina successiva e in base alla tabella.

Collegamento del cavo di alimentazione

TYPE 1	TYPE 2
TYPE 3	TYPE 4
TYPE 5	TYPE 6

TYPE 6

Con questo tipo di connessione, per proteggere gli apparecchi da un corto cablaggio è necessario aggiungere due volte un fusibile 24A nella scatola di distribuzione esterna.

I cablaggi che partono dal contatore e arrivano alla scatola di distribuzione, devono avere una sezione minima di 10mm².

Table I

MODELLI	RATINGS	CAVO NECESSARIO	VOLTAGGIO	TIPO DI COLLEGAMENTO
58 x 51	220-240/380- 415V 2N; 50-60Hz; 7400 W	32 A 3x4.0 mm ²	220-240 V	TYPE 2
		16 A 4x1.5mm ²	380-415V 2N	TYPE 3
78 x 51	220-240/380- 415V 3N; 50-60Hz; 7400 W	32 A 3x4.0 mm ²	220-240V	TYPE 2
		16 A 5x1.5mm ²	380-415 V 2N	TYPE 3
90 x 51	220-240/380- 415V 3N; 50-60Hz; 10400 W	24A (x2) 5x2.5 mm ²	220-240V	TYPE 6
		16A 5x1.5 mm ²	380-415 V 3N	TYPE 4

Allacciamento fisso

- Il dispositivo di interruzione deve essere situato in una posizione facilmente accessibile e vicino all'apparecchio.

Collegamento con spina e presa

- Verificare che la spina e la presa siano dello stesso tipo.
- Evitare l'uso di riduzioni, adattatori o shuko in quanto potrebbero causare riscaldamento o combustione.
- È anche possibile un collegamento diretto alla linea. In questo caso è necessario interporre un interruttore omnipolare con un'apertura minima di contatto di 3 mm, adatto al carico da sostenere e nel rispetto delle normative in vigore (il conduttore di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

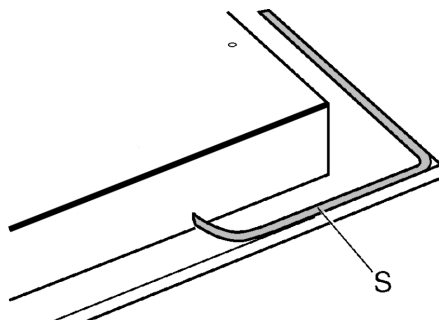
Per l'installatore

- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- La spina deve rimanere accessibile dopo l'installazione. Non piegare o bloccare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica con una prolunga; le prolunghie non garantiscono la necessaria sicurezza dell'apparecchio.
- Le superfici del piano di lavoro devono essere preparate con un adesivo resistente al calore (100 c.c.) in modo che non possano staccarsi o deformarsi. I profili delle pareti terminali devono essere resistenti al calore.
- Per una maggiore sicurezza, è consigliabile includere un interruttore con corrente di disconnessione 30mA.
- Se c'è un cassetto sotto l'apparecchio, non riporre oggetti infiammabili (ad esempio bombolette spray)..
- Assicurarsi che il cavo di collegamento al sistema elettrico del piano cottura non sia sottoposto a sollecitazioni meccaniche dopo l'installazione (ad es. a causa di un cassetto).
- Se l'apparecchio non funziona correttamente dopo aver effettuato tutti i controlli, consultare il Centro Assistenza Autorizzato nella propria zona.

Quando l'apparecchio è installato correttamente, istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.

Installazione di piani cottura

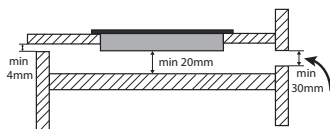
- Effettuare il foro nel piano di lavoro in base alle dimensioni relative al modello (vedi figura sopra).
- Rispettare la distanza minima di 50 mm verso la parete posteriore e una distanza minima di 100 mm verso destra o sinistra verso un'eventuale parete laterale.



- Per evitare infiltrazioni di liquido tra piano cottura e piano di lavoro, posizionare la guarnizione in dotazione lungo l'intero perimetro del piano di cottura.
- Non fissare il piano di cottura con silicone o altri tipi di adesivi.
- Se l'apparecchio è installato con sopra una cappa, deve essere rispettata la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di indicazioni precise o se i materiali infiammabili (ad es. un ripiano) si trovano sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760mm.
- Se sotto la cappa aspirante sono installati più apparecchi per i quali sono previste distanze di sicurezza diverse, applicare la maggiore distanza di sicurezza indicata.

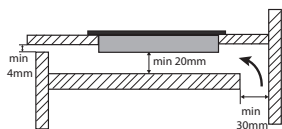
ATTENZIONE:

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, durante l'installazione deve essere lasciato uno spazio di almeno 20 mm per la lunghezza di incasso sulla parte anteriore dell'unità.



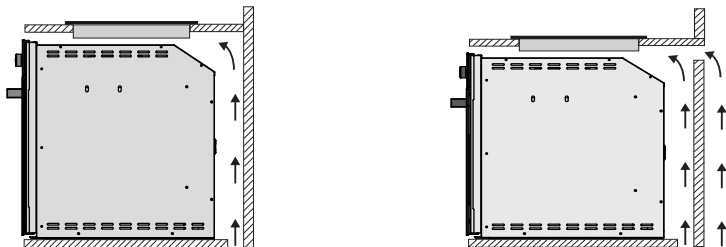
Questo perché i comandi elettronici sono dotati di un dispositivo di protezione che, quando la temperatura della parte elettronica supera gli 85°C, spegne il piano di cottura finché non ritorna al di sotto di questo limite. Durante il funzionamento poi un ventilatore entra per garantire il flusso d'aria necessario per evitare il superamento del limite di temperatura.

Fornire quindi all'installazione una protezione di fondo che garantisca comunque un flusso d'aria dal retro dell'unità o, se il piano cottura è installato sopra un forno, un tipo di isolamento adeguato a garantire che tale temperatura non venga superata. In caso di sovratemperatura, la parte elettronica può non funzionare, per cui il produttore declina ogni responsabilità.



Installazione sopra un forno

- Se installato sopra un forno, deve essere lasciato uno spazio tra la parte inferiore del piano cottura e la parte superiore dell'apparecchio installato sotto.
- La distanza tra il piano di cottura e i mobili della cucina o altri apparecchi installati deve essere sufficiente a garantire una ventilazione e uno scarico d'aria sufficienti.
- Se installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di un ventilatore di raffreddamento..



Distanza di sicurezza dai lati/parete posteriore

Quando si inserisce un piano cottura, sul retro e sul lato (a destra o a sinistra) dovrebbero preferibilmente esserci pareti unitarie o di stanza (vedi immagini sopra).

- 50mm distanza minima di sicurezza sul retro dal fondo del piano di lavoro al bordo posteriore della stessa.
- distanza minima di sicurezza di 50 mm sul lato destro e/o sinistro del fondo del piano cottura rispetto all'unità adiacente (ad es. unità a colonna) o alla parete.

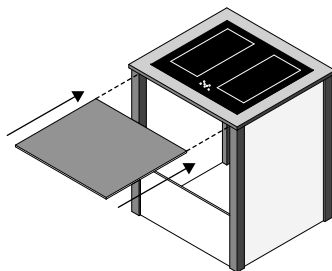
Pannello intermedio

L'installazione di un ripiano intermedio a doppio strato sotto un piano cottura è necessaria se è presente un cassetto sotto.

Per posare un cavo di alimentazione elettrica, preparare uno spazio da 10mm sul retro.

Il pannello deve poter essere rimosso solo con attrezzature adeguate.

La mancata installazione del pannello in legno a doppio strato espone l'utente a possibili contatti accidentali con parti taglienti o calde.



Distanza di sicurezza verso il basso

Per garantire una corretta ventilazione, è necessario mantenere una distanza minima tra l'apparecchio e un forno, un ripiano intermedio o un cassetto.

La distanza minima tra il bordo inferiore del piano di cottura e

- il bordo superiore di un forno deve essere di almeno 20 mm;
- il bordo superiore di un ripiano Intermedio deve essere di almeno 20 mm;
- Se si dispone di un cassetto sotto il piano di cottura, è necessario installare un ripiano intermedio tra piano di cottura e cassetto.

Distanza di sicurezza dalla copertura di nicchia

Se una copertura viene applicata alla nicchia, deve essere osservata una distanza minima tra la nicchia del piano di lavoro e il rivestimento in quanto le alte temperature possono danneggiare o modificare i materiali.

Se il rivestimento è in materiale infiammabile (ad es. legno), la distanza minima tra il piano di lavoro e la copertura deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è realizzato in materiale non infiammabile (ad es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche), la distanza minima tra il piano di lavoro e le tacche di copertura deve essere di 50 mm in meno rispetto allo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore di copertura 15mm

$50\text{mm} - 15\text{mm} = \text{distanza minima } 35\text{mm}$

Interruttore differenziale (interruttore automatico)

Per una maggiore sicurezza, è consigliabile includere un interruttore con corrente di disconnessione 30mA

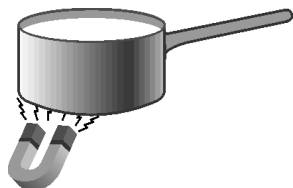
Dispositivi di separazione

Il dispositivo deve essere disattivato mediante dispositivi di scollegamento per ciascun polo. (Quando il dispositivo è spento, l'apertura di contatto deve essere di almeno 3 mm). I dispositivi di disconnessione sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

Consigli pratici per l'uso degli apparecchi

- Utilizzare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione è compatibile con il principio di induzione (materiale ferromagnetico). L'uso di queste pentole è consigliato: in ghisa, acciaio smaltato o acciaio inox speciale per induzione. Per assicurarsi che le pentole siano compatibili basta testarlo con un magnete.

MATERIALE ADATTO



MATERIALE NON ADATTO



Ghisa, acciaio smaltato, acciaio inox speciale con base magnetica

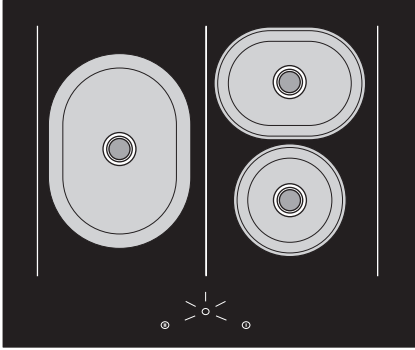
Rame, alluminio, vetro, terracotta, ceramica, acciaio inossidabile non magnetico

Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano cottura:

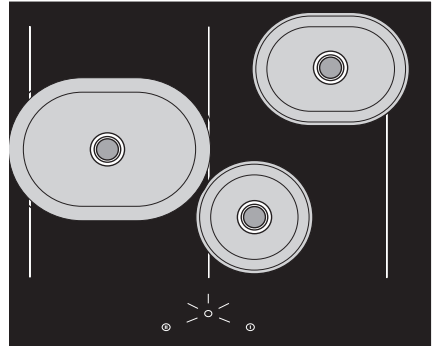
- Utilizzare pentole con una base piatta e spessa per garantire che aderiscano perfettamente alla zona di riscaldamento.
- Utilizzare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona di riscaldamento per garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.
- Assicurarsi che la base delle pentole sia sempre perfettamente asciutta e pulita per garantire la corretta aderenza e durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare la base della pentola, che perde aderenza.

CORRECT	INCORRECT

Disposizione delle pentole

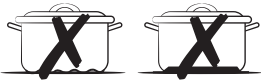


ESEMPIO DI CORRETTA POSIZIONE
DELLE PENTOLE



ESEMPIO D'INCORRETTA
POSIZIONE DELLE PENTOLE

Se si utilizza una pentola grande, ovale o oblunga, assicurarsi che sia posizionata al centro della zona di cottura.

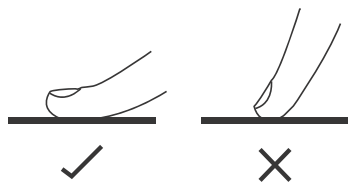


Suggerimenti per il risparmio energetico

Seguire questi suggerimenti per risparmiare il consumo energetico.

- mettere sempre la pentola sulla zona di cottura prima che accende la zona di cottura corrispondente.
- mantenere pulite le zone di cottura e le basi delle pentole. In caso contrario, si consumerà più energia.
- Chiudere saldamente il coperchio delle pentole, se disponibile. Questo ridurrà il consumo energetico.
- Spegnere il bruciatore di lavoro prima della fine del tempo di cottura. Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo.

Utilizzo dei pulsanti a sfioramento



Per azionare i pulsanti touch, toccare il pulsante desiderato con la punta del dito puntato fino a quando i display selezionati si illuminano o si spengono o fino a quando la funzione desiderata non viene attivata.

Assicuratevi di toccare un solo pulsante durante il funzionamento dell'apparecchio. Se il dito è troppo piatto sul pulsante, un pulsante adiacente può essere azionato pure.

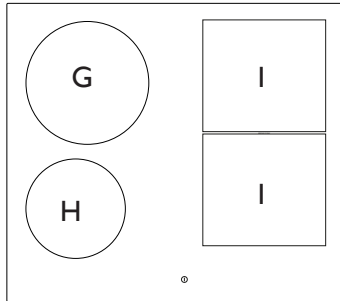
Prima accensione

- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesive.
- Prima di avviare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.
- I componenti metallici sono stati trattati con un prodotto protettivo speciale. All'inizio l'apparecchio può emettere odori ed eventualmente vapore. Anche con il riscaldamento delle bobine di induzione, gli odori possono essere emessi durante le prime ore di funzionamento. Con qualsiasi ulteriore utilizzo l'odore svanisce fino a scomparire completamente.
- Gli odori e gli eventuali fumi non sono sintomatici di un collegamento errato e di danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

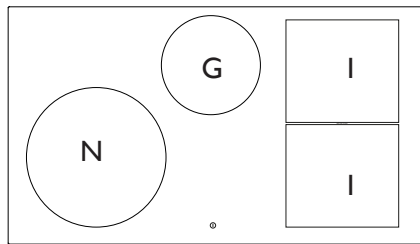
Descrizione delle zone di cottura

Variabile	Dimensioni (mm)	Potenza (Normale/Booster)
G	Ø 200	2.3/3.0 Kw
H	Ø 160	1.4/2.1 Kw
N	Ø 250	2.3/3.0 Kw
I	210 x 190	2.1/3.0 Kw (single) 1.5/1.85Kw(bridge)

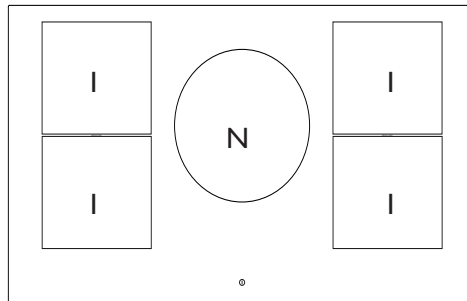
58 x 51



78 x 51



90 x 51



SPEGNIMENTO AUTOMATICO

La limitazione del tempo di funzionamento è un'ulteriore funzione di sicurezza per disattivare le zone di cottura dopo un certo periodo senza che l'utente operi nella zona di cottura corrispondente.

Il tempo dopo il quale la zona di cottura si spegne è menzionato nella tabella qui sotto. Ogni operazione dell'utente relativa alla zona di cottura azzererà questo limite di tempo.

LIVELLO SELEZIONATO	TEMPO MASSIMO DI UTILIZZO (MIN)
Warming	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO

L'indicazione del calore residuo è una caratteristica di sicurezza per indicare che la superficie del vetroceramica sulla parte superiore di una zona di cottura ha ancora una temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$ che può causare ustioni quando si tocca a mani nude. L'indicatore della potenza della zona di cottura corrispondente visualizza una "H" in questo caso .

Un'interruzione della tensione di alimentazione annulla l'indicazione del calore residuo anche se la temperatura di una zona di cottura è $\geq 60^{\circ}\text{C}$ quando il piano cottura viene riacceso.

SOVRATEMPERATURA

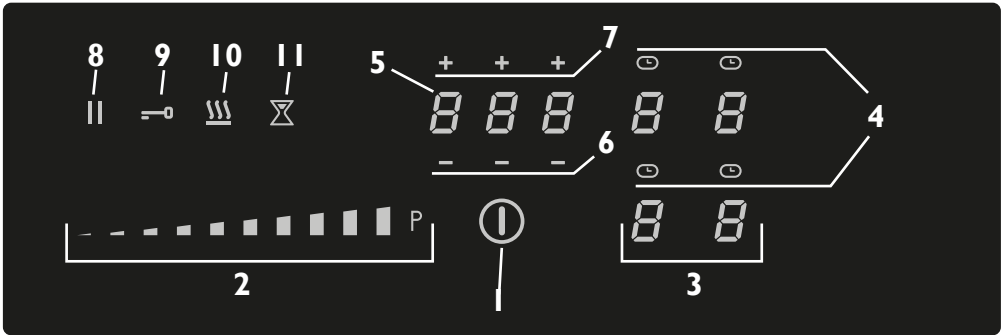
I piani cottura sono progettati per una temperatura di esercizio di 85°C max. La temperatura di funzionamento è monitorata da un sensore di temperatura sul circuito stampato.

Se la temperatura sul PCB supera gli 85°C , l'intero piano cottura viene spento e viene visualizzato un errore ER21.

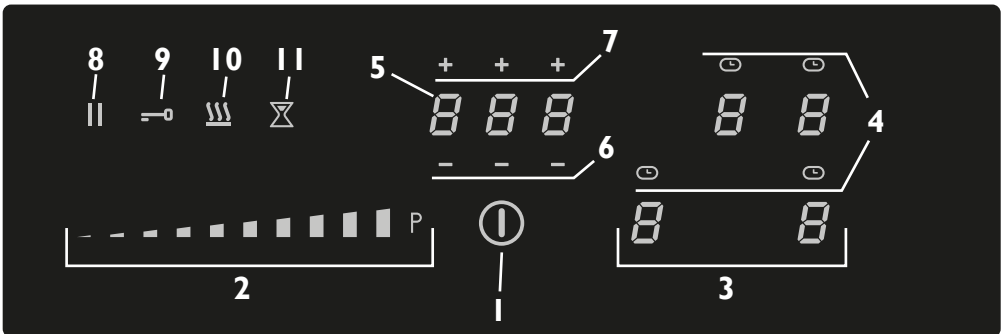
L'ATTIVAZIONE PERMANENTE DELLA CHIAVE

Il piano di cottura è sorvegliato per l'attivazione chiave permanente. Se il piano cottura è attivato per più di 10 secondi, andrà in modalità OFF, emetterà un segnale acustico per 10 s e visualizzerà Er03 finché il rilevamento permanente sarà riconosciuto.

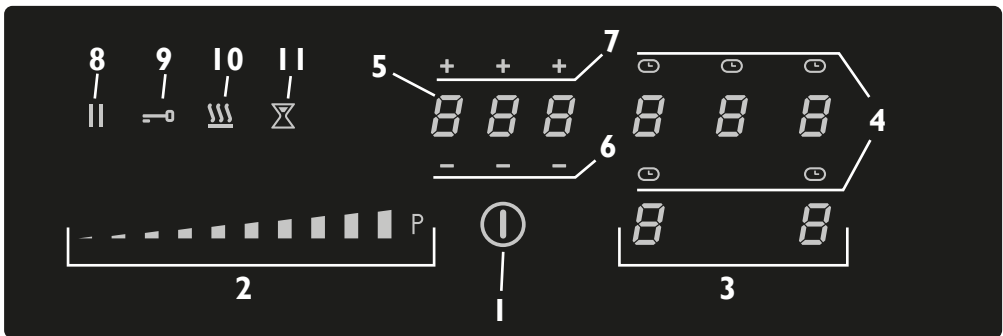
Non appena l'attivazione della chiave permanente scompare, il piano di cottura può essere azionato regolarmente..



Interfaccia piano 4 zona 58



Interfaccia piano 4 zona 78



Interfaccia piano 5 zona 90

Descrizione comandi


- | | | |
|--|------------------------------|-------------------------------|
| 1 On/Off | 4 Indicazione timer inserito | 9 Funzione chiave |
| 2 Livello di potenza con slider di scorrimento | 5 Display del timer | 10 Funzione riscaldamento |
| 3 Zona di cottura e visualizzazione del livello di potenza | 6 Diminuzione del Timer | 11 Funzione timer stand-alone |
| | 7 Incremento del Timer | |
| | 8 Funzione pausa / riprendi | |

INIZIO

Una volta acceso il piano cottura, posiziona la padella nell'area desiderata e il display corrispondente si accenderà automaticamente sul pannello di controllo.

Scegli il livello di potenza con lo slider.

BLOCCO BAMBINI


Il blocco per bambini è una funzionalità per proteggere il piano da operazioni indesiderate, ad es. da parte di bambini. Se bloccato, il piano cottura può essere acceso, ma non è possibile selezionare zona di cottura, livello di riscaldamento o timer. I display delle zone di cottura mostreranno .

Il blocco bambino rimane attivo anche se la tensione di alimentazione viene interrotta e recuperata. Deve essere disattivato manualmente (vedere la sezione disattivazione qui sotto).

Precondizione

- Il piano cottura è spento.

Attivazione

- Accendere il piano cottura.
- Toccare e mantenere una zona di cottura per 3 sec. poi rilasciarlo.
- L'area di scorrimento mostra una sequenza dello slider.
- Far scorrere il cursore da 0 a 9 entro 10 secondi.
- Il blocco bambino è attivato. Tutta la zona di cottura mostra un .


Disattivazione

- Accendere il piano cottura.
- Toccare e mantenere una zona di cottura per 3 sec. poi rilasciarla.
- L'area di scorrimento mostra una sequenza dello slider.
- Far scorrere il cursore da 9 a 0 entro 10 secondi.
- Il blocco bambino viene disattivato.

FUNZIONE "CHIAVE"

La funzione chiave è una funzionalità destinata a bloccare i tasti durante il funzionamento del piano cottura o in stato di pausa. Questo è utile per la pulizia (poiché il controllo touch non è in grado di distinguere un panno umido da un dito).

Attivazione

- Selezionare la chiave .

Disattivazione

- Selezionare ancora la chiave .

RISCALDAMENTO AUTOMATICO

Il riscaldamento automatico è una funzione che consente di riscaldare una pentola fredda con piena potenza di riscaldamento e di tornare automaticamente al livello di cottura desiderato.

Il tempo durante la zona di cottura viene riscaldato a piena potenza dipende dal livello di cottura selezionato e indicato nella tabella sottostante.

I tempi di riscaldamento sono adattati per essere utilizzati con pentole fredde e comuni quantità di cibo.


LIVELLO DI POTENZA	TEMPO DI RISCALDAMENTO (SEC)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

Precondizione


La pentola è posizionata su una zona di cottura. Il piano di cottura è ACCESO ed è stato selezionato un livello di potenza tra 1 e 8 per la zona di cottura.

Attivazione

- Selezionare la zona di cottura corrispondente.

L'area di scorrimento è illuminata e la zona di cottura selezionata mostra un  sotto il livello di cottura.

Toccare e tenere premuto il livello di cottura desiderato (1-8) e mantenere la selezione per 3 s.

Il riscaldamento automatico viene attivato. Lo Smart Kii della cottura corrispondente visualizzazione delle zone .

Note

- È possibile aumentare il livello di potenza mentre il riscaldamento automatico è attivo.
- Diminuendo il livello di potenza mentre il riscaldamento automatico è attivo disattiverà immediatamente il riscaldamento automatico.

Disattivazione

Toccare e tenere premuta la Zona Cottura per 3 s.

- Il riscaldamento automatico viene disattivato. La zona di cottura viene riscaldata con livello di cottura impostato prima.

FUNZIONE DI RISCALDAMENTO

La funzione di riscaldamento è intesa per tenere il cibo bollito caldo.

Attivazione

- Le pentole sono collocate nella zona di cottura. Il piano di cottura è acceso.
- Selezionare la zona di cottura.
- Un punto (🔹) appare dietro la visualizzazione della zona di cottura per indicare la selezione.
- Premere il tasto speciale, la visualizzazione della zona di cottura corrispondente mostra 🔹.

Disattivazione

- Selezionare la zona di cottura.
- Un punto (🔹) appare dietro la visualizzazione della zona di cottura per indicare la selezione.
- Premere il tasto speciale.

TIMER

Ci sono 2 diversi tipi di timer che sono spiegati in dettaglio di seguito.

TIMER STAND-ALONE

Timer stand-alone ha il comportamento di un normale timer.

Può essere regolato entro un intervallo da 1 min a 9 h 59 min. Sotto 10 min, il display mostra l'ora corrente precisa al secondo.

Dopo che il tempo regolato si è esaurito, verrà emesso un segnale acustico.

Se il timer stand-alone è in funzione, le zone di cottura possono essere gestite normalmente. Il timer stand-alone non ha alcun impatto su nessuna zona di cottura.

Attivazione

Il piano cottura è acceso.

- Assicurarsi che non sia stata selezionata alcuna zona di cottura.

Il display del timer mostra **000** .

- Toccare il pulsante timer stand-alone.

Il display **000** lampeggia per i prossimi 10 s.

- Regolare il tempo di cottura desiderato agendo sui tasti +/- sopra/oltre le cifre
- Non eseguire alcuna azione per 10 s


Il timer inizia a contare all'indietro. Sotto 10 min, il display mostra il ora corrente precisa al secondo. Quando raggiunge lo 0 verrà emesso un segnale acustico

Nota: la selezione del timer viene mantenuta per 10 secondi dopo l'ultima azione.

Ogni modifica reimposta il tempo di selezione a 10 secondi.

Modifica dei valori del timer stand-alone

Il piano cottura è acceso.

- Assicurarsi che non sia stata selezionata alcuna zona di cottura.
- Toccare il pulsante del timer. 

Il valore dell'ora corrente viene visualizzato lampeggiante (arrotondato ai minuti interi).

- Imposta la nuova valore temporale desiderato con i pulsanti +/- .
- Non eseguire alcuna azione per 10 s.

Il timer inizia a contare all'indietro a partire dal nuovo tempo. Sotto 10 min, il display mostra l'ora corrente con precisione al secondo. Se ha raggiunto 0, un segnale di tono sarà emesso .

Nota: la selezione del timer viene mantenuta per 10 secondi dopo l'ultima azione. Ogni modifica reimposta il tempo di selezione a 10 secondi.

Disattivazione

- Assicurarsi che non sia stata selezionata alcuna zona di cottura.
- Toccare il display del timer.
- Il valore dell'ora corrente viene visualizzato lampeggiante (arrotondato ai minuti interi).
- Impostare il tempo di stand-alone **000** come descritto sopra.

Il timer stand-alone è disattivato.

TIMER DELLA ZONA DI COTTURA

I timer della zona di cottura possono essere utilizzati per disattivare automaticamente una zona di cottura dopo il tempo impostato. Può essere regolato entro un intervallo da 1 min a 1 h 59 min. Sotto 10 min, il display mostra l'ora corrente precisa al secondo.


Durante il tempo impostato la zona di cottura può essere usata normalmente, cambiando il livello di cottura.

Ogni zona di cottura ha un timer indipendente ed è possibile una selezione individuale del tempo per ogni zona di cottura. Se è impostato più di un timer lo stesso visualizzerà sempre il tempo residuo più basso.

Attivazione

La pentola è posta sulla zona corrispondente e un livello di cottura è stato impostato per questa zona di cottura .

- Selezionare la zona di cottura corrispondente.

Sull'indicatore della zona di cottura mostra un punto () oltre al livello di cottura selezionato.

- Toccare il display del timer. Inizia a lampeggiare per i prossimi 10s .
- Regolare il tempo desiderato con i tasti +/- .
- Non eseguire alcuna azione per 10s.

Il timer inizia a contare all'indietro e l'indicazione corrispondente alla zona di cottura inizia a lampeggiare. Se ha raggiunto 0 un segnale acustico sarà emesso; il visualizzazione del timer **000** e la zona di cottura corrispondente viene disattivata.

Se il rilevamento del calore residuo rileva una zona di cottura calda, verrà visualizzato un messaggio nella zona di cottura corrispondente.

- Toccare qualsiasi pulsante per disabilitare il segnale.

Il tono del segnale si ferma e il piano cottura può essere azionato normalmente. Se nessun tasto viene toccato, il tono del segnale si interromperà automaticamente.

Note

- La selezione del timer viene mantenuta per 10 s dopo l'ultima azione.
- Ogni modifica reimposta il tempo di selezione a 10 s.
- Se è selezionata una zona di cottura con un timer in esecuzione, il valore corrente del timer viene visualizzato sul display del timer.
- Un timer impostato per una zona di cottura è indicato dall'indicatore corrispondente sopra la zona di cottura.
- Se viene impostato più di un timer per la zona di cottura, sul display del timer viene visualizzato il valore del timer per il periodo di tempo più basso in esecuzione. Inoltre, l'indicatore per questo timer zona di cottura lampeggia.

Modifica del valore dei timer della zona di cottura

Il piano cottura è acceso . Il timer per la zona cottura è attivo.

- Selezionare la zona di cottura corrispondente.
- Toccare il timer del display.
- Il valore del timer viene visualizzato lampeggiante (arrotondato ai minuti interi).
- Imposta la nuova cifra temporale desiderata per il numero con +/- display sopra/ oltre le cifre.
- Non eseguire alcuna azione per 10s.
- Il timer inizia a contare all'indietro a partire dal nuovo tempo. Sotto 10min, il display mostra il timer corrente con precisione al secondo . Se ha raggiunto 0, verrà emesso un segnale acustico.

Note: La selezione del timer viene mantenuta per 10 secondi dopo l'ultima azione . Ogni modifica reimposta il tempo di selezione a 10 s.

Disattivazione

- Impostare il tempo di cottura a **000** come descritto sopra.

FUNZIONE PAUSA

La funzione pausa è una funzione per "congelare" il piano cottura per max. 10 minuti se l'utente lascia il piano cottura.

Quando la funzione pausa è attiva:

- nessuna zona di cottura dissiperà energia.
- tutti i timer (incluso il timer stand-alone) verranno fermati.
- funzione booster e riscaldamento automatico sarà fermata.

Note

- La funzione pausa non influisce sulla limitazione del tempo di funzionamento e sulla visualizzazione del calore residuo.
- Se lo stato di pausa dura più di 10 minuti, il display spegnerà il piano cottura.

Attivazione

Il piano cottura è acceso e almeno una cottura ha un livello > 0.

- Toccare e tenere premuto il pulsante Pausa per 1 s.
- Tutti i display per le zone di cottura mostrano **⏸**.

La funzione di pausa è attiva.

Disattivazione

Toccare e tenere premuto il pulsante Pausa per 1 s..

Il simbolo sulla pausa inizia a lampeggiare.

- Toccare il comando di una zona di cottura entro i prossimi 10 s.

La funzione pausa è terminata e il piano cottura continuerà con tutte le azioni impostate in precedenza.

FUNZIONE RECALL

La funzione di richiamo è una funzione che consente di recuperare i livelli di potenza e le impostazioni del timer dopo che il piano cottura è stato spento involontariamente. Entro 6 s dopo aver spento il piano cottura, tutte le impostazioni precedenti (livelli di potenza, timer, riscaldamento automatico) possono essere recuperate dopo una certa azione dell'utente.

Se il piano cottura viene spento e riacceso durante 6 s, tutte le impostazioni precedenti (livelli di potenza, timer, riscaldamento automatico) verranno recuperate automaticamente. La funzione di richiamo non può essere disabilitata dall'utente tramite il menu utente.

Attivazione

Il piano cottura è stato spento.

- Riaccendere il piano cottura tramite ON/OFF.

La pausa lampeggia per 6 secondi.

- Toccare la pausa.

La funzione di richiamo diventa attiva. Tutti i livelli di potenza, i timer e le impostazioni di riscaldamento impostati prima verranno recuperati.

FUNZIONE BRIDGE_(disponibile solo per piano cottura con piastre octa)


Con "Bridge" si intende la connessione di 2 zone di cottura singole in modo che possano essere controllate e si comporteranno come una grande zona di cottura.

È possibile solo nella zona quadrata, dove è la scritta "Bridge".

Ciò consente di utilizzare pentole che hanno una superficie inferiore più grande di una singola zona di cottura.

Attivazione

Toccare entrambe le zone di cottura contemporaneamente sul display.

Le zone di cottura sono unite. Ciò è indicato dal simbolo .

Disattivazione

Toccare entrambe le zone di cottura contemporaneamente.

Le zone di cottura vengono nuovamente divise in 2 zone separate.

Il simbolo  scompare.

BOOSTER

Il booster consente all'apparecchio di erogare una potenza superiore per una zona di cottura rispetto alla sua potenza nominale per un breve periodo di tempo (5 minuti).

Questo è utile per riscaldare/ far bollire una grande quantità di acqua.

Nota: Poiché la funzione booster può raggiungere temperature elevate, deve essere utilizzata solo per i processi di cottura con acqua. Olio o grasso può iniziare a bruciare se viene utilizzato booster.

Attivazione

Seleziona la zona di cottura un punto apparirà dietro il livello di cottura corrente per indicare la selezione ().

- Digitare il simbolo P sullo slider.
- Il booster per la zona di cottura selezionata viene attivato.
- La visualizzazione della zona di cottura mostra una P.

Disattivazione

Selezionare un livello di cottura per la zona di cottura attualmente attiva .

La funzione booster viene terminata e la zona di cottura viene riscaldata con il nuovo livello di cottura selezionato

Nota: La funzione Booster viene disattivata automaticamente dopo 5 min.

MENU UTENTE

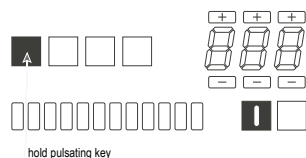
Il menu utente è destinato al cliente finale per adattare il Touch Control alle sue esigenze personali.

Accesso al menu utente

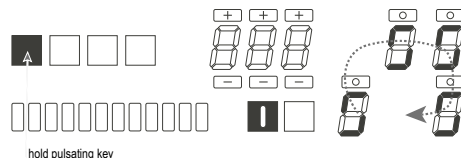
- Il piano cottura è in standby.
- Toccare ON/OFF per accendere il Touch Control.
- Toccare nuovamente ON/OFF entro 3s per impostare nuovamente il Touch Control in modalità standby.
- In alto a sinistra del Touch Control inizia a pulsare (per 60 s max) "Pausa".
- Premere e tenere premuto pulsante "Pausa".
- Premere tutta la selezione della zona di cottura in senso orario, iniziando con la selezione della zona di cottura in basso a sinistra (vedi schema sotto). Saltare la selezione zona di cottura che non sono disponibili.

Uscire dal menu utente

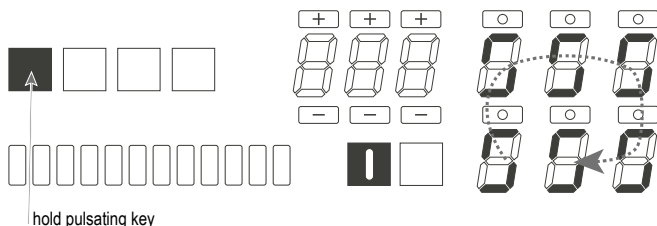
- Toccare la pausa
- Il menu di servizio verrà eliminato. Tutte le modifiche verranno eliminate.
- Premi il pulsante di accensione per 2 secondi.
- Il menu di servizio verrà rimosso. Le modifiche verranno salvate..



4 zone cottura 58



4 zone cottura 78



5 zone cottura 90


Nota Se non c'è una zona di cottura anteriore, iniziare con la zona di cottura anteriore sinistra.

Ogni tasto premuto sarà riconosciuto da un segnale acustico (beep).

Release Pause.

Il menu utente è attivo. Il display mostra **88** sul display posteriore sinistro della zona di cottura

Selezionare e modificare il menu

- Accedere al menu utente come descritto in "accesso al menu utente".
- Selezionare la voce di menu che si desidera visualizzare/modificare tramite lo slider.
- Il valore dell'elemento selezionato viene visualizzato sul display per il fronte sinistro zona di cottura.
- Per modificare il valore della voce di menu, selezionare la voce di menu toccando la voce di menu visualizzata. La voce di menu selezionata viene visualizzata da un .
- Scegliere il valore del menu intem dal cursore tramite selezione diretta (lo scorrimento non è possibile).

Nota: Solo i valori validi possono essere inseriti dai tasti dello slider; i valori non definiti non saranno accettati durante la selezione.

GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE

La gestione dell'alimentazione protegge le fasi dal sovraccarico.

Il piano cottura è progettato per avere una limitazione di potenza, quindi è possibile che non tutte le zone di cottura possano raggiungere il massimo livello di potenza allo stesso tempo.

La gestione dell'energia è prioritaria, cioè la zona di cottura con potenza di riscaldamento aumentata otterrà la potenza di riscaldamento desiderata e l'altra zona di cottura collegata allo stesso conduttore di linea sarà ridotta nella sua potenza di riscaldamento.

Inoltre, la riduzione di potenza sarà segnalata all'operatore mediante lampeggio del livello di cottura.

Vedere l'esempio seguente per il comportamento dettagliato :

La zona di cottura 1 ha una potenza max. di 2,3 kW. La zona di cottura 2 ha una potenza max. 1 Kw. Entrambe le zone di cottura sono collegate allo stesso conduttore di linea.

Un sovraccarico del conduttore di linea (4.1kW) sarebbe causato da entrambe le zone di cottura funzionanti con la loro potenza max. 1.

- Mettere una pentola a zona di cottura 1 e mettere il livello di cottura a 9.
- La pentola sulla zona di cottura 1 sarà riscaldata con 2,3 kW.
- Mettere un'altra pentola sulla zona di cottura 2 e impostare il livello di cottura a 9. La pentola sulla zona di cottura 2 non sarà alimentata immediatamente. Il livello di cottura per la zona 1 lampeggia per 3 sec per mostrare che la potenza di riscaldamento per la zona di cottura 1 sarà ridotta. Dopo 3 sec, la potenza di riscaldamento della zona di cottura 1 sarà ridotta al livello 7 (1,8kw) e la zona di cottura 2 sarà alimentata con 1,8 Kw. Il totale il consumo energetico di entrambe le zone di cottura sarà <3,7 kW.

La potenza della zona di cottura, che è stata ridotta dalla gestione dell'alimentazione, non viene nuovamente aumentata al livello di cottura precedente. Questo comportamento è inteso per motivi di sicurezza.

Durante il lampeggio del livello di cottura, l'utente ha la possibilità di impostare un livello di cottura più basso che non causerebbe alcuna riduzione di potenza alla zona di cottura. Se il nuovo livello di cottura dovesse ancora causare un sovraccarico, il tempo di lampeggio di 3 sec si riavvierà.

Panoramica degli elementi del menu utente

La tabella seguente fornisce una panoramica sulle voci di menu utente implementate:


ITEM	SIGNIFICATO	MODIFICABILE	VALORE	NOTE
U0	Potenza max. per conduttore di linea	SI	2.4 ... 5	Impostazione della potenza max. consentita per conduttore di linea. La potenza max. è definita all'interno del menu di servizio e può essere ridotta solo a passi di 0,1 Kw fino alla potenza minima. (*)
UI	Impostazione del filtro	SI	0,1,2	Sostituzione del filtro: 0-150h (default) 1-300h 2-400h

ITEM	SIGNIFICATO	MODIFICABILE	VALORE	NOTE
U2	Volume per toni dei pulsanti	SI	2.4 ... 5	<ul style="list-style-type: none"> • Regolazione del volume per i toni dei pulsanti • 0: nessun tono pulsante • 1: min. volume • 2: metà. volume • 3: max. volume • Note: • Per motivi normativi, i toni dei pulsanti per l'accensione e lo spegnimento non possono essere disabilitati. Saranno emessi con l'ultimo livello di volume che è stato impostato prima di disabilitare i toni dei pulsanti • I toni per gli errori sono sempre emessi con volume max. (impostazione 3) e non possono essere disabilitati.
U3	Volume per toni di segnale	SI	0...3	<p>Regolazione del volume per i toni della scheda (ad es. allo scadere del timer)</p> <p>0: volume minimo</p> <p>...</p> <p>3: volume max.</p>
U4	Luminosità del display	SI	0...9	<p>Regolazione della luminosità per il display</p> <p>0: Max. luminosità</p> <p>...</p> <p>9: Min. luminosità</p>
U5	Animazione con timer	SI	0...1	<p>0: Nessuna animazione del timer</p> <p>1: Timer è animato durante gli ultimi 59s prima dello 0.</p>
U7	Comportamento quando il timer è scaduto	SI	0...2	<p>0: Segnale acustico per 120s</p> <p>1: Segnale acustico per 10s</p> <p>2: Nessun tono</p>

(*) Disponibile solo per modelli con limitazione di potenza elettronica.

RILEVAMENTO DELLA PENTOLA

Il rilevamento della pentola viene attivato dopo aver acceso una zona di cottura (livello di potenza > 0) e richiede ca. 1s per verificare se una pentola/ padella è in posizione.

Se non viene rilevata alcuna pentola/teglia, il display della zona di cottura mostra  e viene spento dopo 10 minuti.

ZONA DI COTTURA	Potenza nominale del coil	Diametro della pentola raccomandato
G	2.3/3.0 kW	Ø 110mm
H	1.4/2.1 kW	Ø 90mm
N	2.3/3.0 kW	Ø 130mm
I	2.1/3.0 kW (single) 1.5/1.85 kW(bridge)	Ø 110mm Ø 230mm

Se la pentola ha buona caratteristica magnetica (alta parte magnetica) allora anche le più piccole pentole come il nominato nella tabella possono essere riconosciuti dall'elettronica dell'induzione. Mentre se la pentola ha una caratteristica magnetiche basse (parte magnetica leggera) è possibile che si debbano avere dei diametri più grandi delle pentole perchè siano individuati.

GESTIONE DEGLI ERRORI

Un codice di errore inizia sempre con le lettere "E" o "ER" a seconda del componente elettronico che ha generato l'errore:

I codici di errore che iniziano con "E..." vengono inviati dal generatore di induzione.

I codici di errore che iniziano con "ER..." vengono rilevati direttamente dal Touch Control stesso.

Fare riferimento alla tabella seguente per possibili cause e rimedi.

Codice errore	Significato	Possibile causa	Remedio
ER03	Rilevata attivazione chiave continua	Acqua o pentole posizionate sul comando	Rimuovere l'acqua o le pentole dal vetro
ER20	Errore interno	-	* Sostituire il touch control

Codice errore	Significato	Possibile causa	Remedio
ER21	Sovra temperatura	Il sensore di temperatura sul piano cottura ha rilevato una temperatura >85°C	Lasciare raffreddare il piano cottura (l'errore scompare se la temperatura è < 75°C). *Controllare l'isolamento termico del touch control
ER22	Errore interno	La configurazione sul generatore induzione è diversa dalla configurazione del controllo elettronico	* Sostituire il touch control
ER31	Le configurazioni all'interno del Touch Control e induzione sono incongruenti	I dati di configurazione all'interno del generatore a induzione sono diversi dalla configurazione all'interno del controllo touch	*Scarica configurazione. Se l'errore è ancora in corso, sostituire il controllo touch. *Se l'errore è ancora in corso, sostituire il generatore di induzione.
ER36	Errore interno al Touch Control	-	* Sostituire il touch control
ER42	Alimentazione secondaria non plausibile	12V o 5V troppo alto/ troppo basso	-
ER47	Nessuna comunicazione		*Controllare e sostituire il cablaggio LIN. *Controllare la tensione di alimentazione. *Sostituire i cavi LIN
E2	Sensore di surriscaldamento per zona cottura	Pentole vuote - Pentole sbragiate	Non riscaldare pentole vuote - Utilizzare pentole appropriate
E3	Pentola sbagliata	Un campo di lavoro inammissibile viene raggiunto o superato nel sistema	1. Questo errore viene azzerato dopo 30 secondi; la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. 2. L'unità di potenza deve essere sostituita se l'errore continua ad essere visualizzato anche quando non è presente una pentola/ padella nella zona di cottura (*)

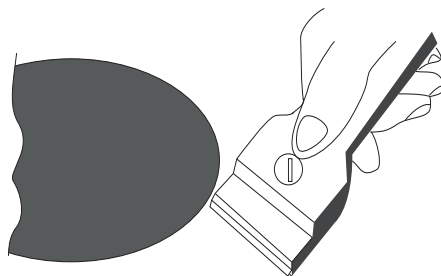
Codice errore	Significato	Possibile causa	Remedio
E5	Errore di tensione di rete	Tensione di rete troppo bassa o troppo alta	Controllare il cablaggio e l'alimentazione di tensione sul sistema; sostituire l'unità di potenza se tutto è corretto (*)
E6	Errore di frequenza	Frequenza di rete al di fuori della gamma ammissibile	- Controllare il collegamento alla rete e il cablaggio; (*) - Sostituire l'unità di potenza (*)
E8	Errore del ventilatore	Il ventilatore non gira, è bloccato o è possibile un cortocircuito.	Presenza d'aria bloccata, ad es. attraverso un foglio di carta. Sostituire il ventilatore difettoso (*)
E9	Sensore di temperatura su induttore difettoso	Induttore NTC fornisce valori non plausibili, punti di difetto del sensore.	Sostituire l'induttore (*). Sostituire l'unità di potenza (*)
EA	Guasto hardware	Sensore dei difetti - valori errati dei dati memorizzati - tensione su piano troppo bassa o troppo alta	Sostituire l'unità di potenza (*)
E/H	Errore costante della resistenza	Nessun cambiamento di temperatura del sensore di zona di cottura a scarico di potenza	Il modulo di induzione deve raffreddarsi
U400	Collegamento sbagliato	È stato rilevato un collegamento errato	Correggere la connessione alla rete.

(*) Per questo tipo di problema contattare il supporto tecnico

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non versare zucchero o miscele dolci sul piano di cottura durante la cottura.
- Tenere sempre pulite le chiavi del sensore e non appoggiare alcun oggetto su di esse.
- MAI utilizzare un apparecchio a vapore per pulire un piano di cottura.
- Pulire sempre il piano cottura dopo ogni utilizzo. Prima di farlo, lasciarlo raffreddare completamente.
- Dopo la pulizia, asciugare l'apparecchio per evitare depositi di calcare.
- Per evitare di danneggiare le superfici, **NON** utilizzare i seguenti prodotti di pulizia:
 - Liquidi di lavaggio,
 - Detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
 - Prodotti anticalcare,
 - Prodotti per eliminare macchie e ruggine,
 - Detergenti abrasivi, ad es. creme o polveri abrasive, paste per la pulizia, solventi,
 - Detersivi per lavastoviglie,
 - Spray per griglie e forni,
 - Pulitori di vetro,
 - Spazzole e spugne abrasive quali pagliette o spugne che contengono ancora residui di detergenti abrasivi,
 - Gomma di rimozione della sporcizia,
 - Oggetti appuntiti, (per evitare di danneggiare la tenuta tra la lastra in vetroceramica e il telaio o tra il telaio e il piano di lavoro)
 - Se l'apparecchio è installato sopra un forno o una stufa elettrica dotata di un sistema pirolitico, non azionarlo mentre il sistema pirolitico è in corso in quanto potrebbe innescare il dispositivo di protezione surriscaldamento del piano cottura.

Se ci sono residui di cibo sulla superficie del vetro possono essere rimossi utilizzando un raschietto speciale.
(FACOLTATIVO)



Se l'apparecchio è installato su un forno o una stufa elettrica dotata di un sistema PIROLITIC, **non azionarlo mentre è in corso il sistema pirolitico** del forno, poiché è possibile attivare la protezione contro il surriscaldamento del piano cottura.

Per la pulizia **NON** utilizzare detersivo per piatti.

- Con il detersivo per piatti non è possibile eliminare tutti i residui e depositi.
- Viene creata una pellicola invisibile che scolora la vetroceramica.
- Questi scolorimenti sono quindi impossibili da rimuovere.

Pulire regolarmente il piano cottura con un detersivo specifico per vetroceramica.

Rimuovere i pezzi più grandi di sporco con un panno umido;

- Pulire la superficie del piano cottura con un detergente per vetroceramica adatto utilizzando carta da cucina o un panno pulito.
- Infine, pulire la superficie con un panno umido e asciugarla.

Nei successivi processi di cottura, i residui possono aderire alla superficie e danneggiare il vetroceramica.

Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente.

Le macchie dovute a residui calcarei, acqua e residui di alluminio (macchie con riflessi metallici) possono essere eliminate utilizzando uno specifico detergente per vetroceramica e acciaio inox!!

Pericolo di scottarsi!!

Indossare guanti da forno prima di rimuovere eventuali residui di zucchero, plastica o alluminio con una spatola dal piano di cottura caldo.

Spegnete immediatamente il piano di cottura se lo zucchero, la plastica o il foglio di alluminio si trovano su di esso mentre è ancora caldo.

Rimuovere con cautela queste sostanze mentre sono ancora calde dal piano di cottura utilizzando una spatola.

Pulire la zona di cottura una volta fredda come descritto sopra.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2012/19/EU

Il simbolo del bidone incrociato sull'apparecchio indica che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, devono essere inviati a un centro di raccolta separato per le apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituiti al rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo apparecchio equivalente.



L'utente è responsabile di portare l'apparecchio al termine del suo ciclo di vita presso le apposite strutture di raccolta, altrimenti incorrere nelle sanzioni previste dalla normativa vigente sui rifiuti.

Una raccolta differenziata adeguata per l'uso futuro delle attrezzature destinate al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente aiuta a prevenire possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e promuove il riciclaggio dei materiali che compongono il prodotto.

Per informazioni più dettagliate sui sistemi di raccolta disponibili, contattare il servizio di smaltimento rifiuti locale o il negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I fabbricanti e gli importatori devono rispettare la loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecocompatibili direttamente o partecipando a un sistema collettivo

Dear Customer,

We thank you and congratulate you on granting us your preference, by purchasing one of our products. We are sure that this new appliance, manufactured with quality materials, will meet your requirements in the best possible way.

The use of this new equipment is easy. However, we invite you to read this booklet carefully, before installing and using the appliance. This booklet gives the right information on the installation, use and maintenance, as well as useful advice.

THE MANUFACTURER

GENERAL WARNINGS



Please read this instruction manual before installing and using the equipment. The manual must be kept together with the appliance for any future consultation. If the appliance should be sold or transferred to another person, ensure that the manual accompanies it, so that the new user will be informed of the operation and of the relevant warnings.

The product label, with the serial number, is glued to the hob bottom.



All operations relating to installation, adjustment and adaptation to the type of electric connection must be carried out by qualified personnel according to the regulations in force.

The specific instructions are described in the part of the manual reserved for the installer.



Declaration of Conformity:

we declare that our products comply with the European directives, orders and regulations as well as with the requirements indicated in the reference standards.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage to property or to persons resulting from improper installation or from improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

Premise

This user manual is an integral part of the appliance and must be kept intact and within reach of the user throughout the life of the appliance.

In case of lost, it is available in electronic format upon request electronically to the manufacturer.

Before using the appliance read this user manual carefully.

The identification plate shows the technical data, the serial number and the marking. The identification plate must never be removed.

WARNINGS

Read this instruction manual carefully.

- Keep the instructions, the appliance and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- The manufacturer declines all responsibility for damage to persons and property caused by:
 - Use of the appliance other than that intended.
 - Failure to comply with the instructions in the user manual.
 - Tampering with even a single part of the appliance.
 - The use of non-original spare parts.
- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Only use this appliance:
 - To prepare meals and drinks.
 - Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
 - In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
 - Up to an altitude of max. 4000 m above sea level.
- **WARNING:** if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Pots and pans with a rough base could scratch the glass ceramic hob. Use only pots and pans with a smooth base.
- To move the dishes it is always advisable to lift them. In this way the surface of the surface is not scratched.
- If spraying aerosols, slightly flammable liquids or combustible materials, these can ignite. For this reason do not store slightly flammable objects in the drawers directly under the hob. The plate drawer, if present, must be made of heat-resistant material.

- Do not heat empty pots or pans.
- When you cover the hob, there is a danger that the cover material will ignite, shatter or melt if the appliance is inadvertently turned on or if there is still residual heat. Do not cover the hob, for example with lids, a cloth or a protective film.
- If an electrical appliance is used in the immediate vicinity of the hob, e.g. a blender, make sure that the power supply cable does not come into contact with the hob. The insulation of the power cord may be damaged.
- If the hob has been recessed behind the door of a piece of furniture, put it into operation only with the unit door open. Close the unit door only when the residual heat indicator lights are off.
- The electromagnetic field of the hob when on can influence the operation of magnetisable objects (credit cards, ...).
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- This appliance is intended for the cooking of food in a domestic environment. Any other use is improper.
- The appliance is not designed to work with external timers or remote control systems.
- This hob is not intended for outdoor use.
- This hob is intended for use in the home.
- Do not use the hob in non-stationary locations (e.g. on ships).
- 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.
- To be used always within the limits of normal domestic use, NOT for professional use, to prepare and keep dishes warm. Any other use is NOT permitted.
- Persons who due to their physical, sensory or mental abilities or to their inexperience or lack of knowledge are not able to safely use the hob must not do so without the supervision and guidance of a responsible person. These persons may only use the device alone if it has been clearly explained to them how it works in order to use it safely. It is important that they know how to recognise and understand what dangers may derive from incorrect use of the appliance.
- Do not modify the appliance.
- Never attempt to repair the appliance yourself or without the intervention of a qualified technician.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass, since they scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
 - Never leave hot oil or fat unattended.
 - Never attempt to extinguish a fire using water; instead, switch off the appliance and then cover with a lid or a fire blanket.
- The cooking surface becomes very hot.
 - Never place flammable objects on the cooking surface or in its immediate vicinity.
 - Never place objects on the cooking surface.
 - The appliance will become hot.
- Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- Do not prepare flambé dishes under the extractor hood.
- Do not use the hob to prepare preserves or to heat cans. Cooking to prepare preserves or heating closed tins can result in bursting due to overpressure.
- Never use two pans on a single cooking zone.
- Do not heat empty pots or pans.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING: Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
- Steam cleaner is not to be used.
- **WARNING** Warning for persons with pacemakers bear in mind that in the immediate vicinity of the appliance, when it is operating, an electromagnetic field is generated. The possibility of a pacemaker's operation being affected is very remote.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Keep children under 8 years of age away if they are not being continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep children away from the appliance until it has completely cooled down. In this way there is no risk of burns.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the gas detector.

- The appliance in operation is very hot and also remains hot for some time after it has been switched off.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Incorrectly performed repairs or installation and maintenance work can seriously endanger the user.
- Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- The insulation on cables of electrical appliances may melt if it touches hot parts of the appliance.
- Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- If metallic objects come into contact with the fan that is located on the underside of the hob, this may cause an electric shock.
- Do not store long, pointed metallic objects in the drawers below the hob.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the saucepan base and the hotplate.
- Always keep hotplates and saucepan bases dry.
- Never use icy-cold cookware that has been in the freezer.
- When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to overheating.
 - The cooking container in the bain marie must not directly touch the bottom of the water-filled pot.
 - Only use heat-resistant cookware.
 - An appliance with a cracked or broken surface can cause cuts.
 - Do not use the appliance if it has a cracked or broken surface.
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling and/or cleaning the unit.
- Do not carry out any cleaning or maintenance work without first disconnecting the appliance from the power supply.
- This appliance has been designed and constructed in accordance with the applicable regulations for domestic cooking appliances and complies with all safety requirements, including surface temperatures. Some people, with greater skin sensitivity, may have a more pronounced perception of temperature in some components, but these are always within the limits permitted by the standards.

DISPOSAL

This appliance does not contain substances in quantities such as to be considered hazardous to health and to the environment, in accordance with the current European directives.



This appliance must be disposed of separately from other waste (directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC).



Electrical voltage

Danger of electrocution

- Turn off the power supply from the electrical system.
- Disconnect the power supply cable from the electrical system.
- Cut the power supply cable and remove the cable together with the plug.
- Take the appliance to the appropriate waste collection centres for electrical and electronic waste, or return the appliance to the retailer at the time of purchase of equivalent equipment, on a like-for-like exchange.
- It should be noted that non-polluting and recyclable materials are used for packaging of the appliance.
- Give the packaging materials to the appropriate recycling centres.



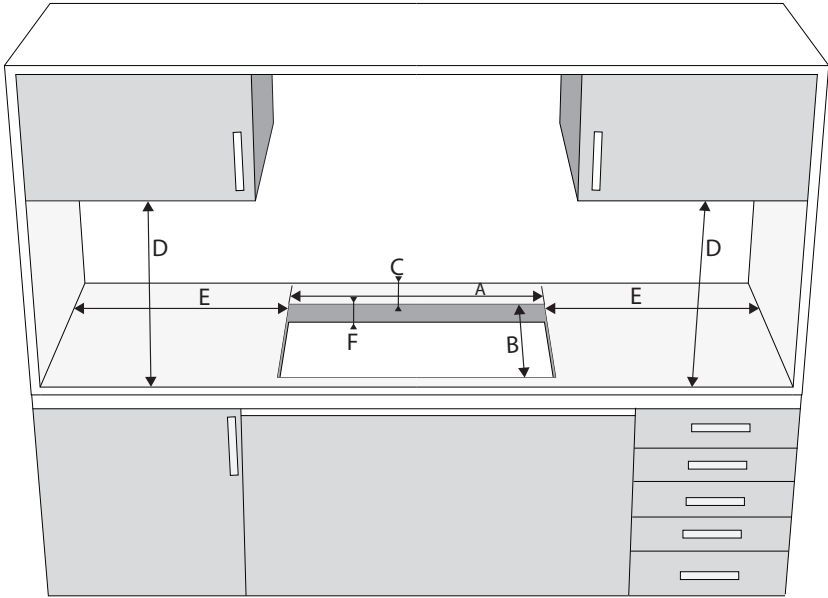
Plastic packing

Danger of suffocation

- Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
 - Keep packaging material away from children.
 - Do not let children play with packaging material.
- Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
 - Keep small parts away from children.
 - Do not let children play with small parts.

Built-in hobs dimensions

- The worktop veneers must be prepared with a heat-resistant adhesive (100°C) so that they cannot detach or become deformed. The end wall profiles must be heat-resistant.



Dimensions :

C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
min 50	780	100	20-60

Respect the minimum distance of 50 mm towards the rear wall and a minimum distance of 100 mm to the right or left towards a possible side wall.

Below the table with the valued of A and B, that depend of the built-in hob type.

Hob Model	A (mm)	B (mm)
58 x 51	560	490
78 x 51	750	490
90 x 51	860	490

Installation Warnings

- In case of lost, the manual is available in electronic format upon request electronically to the manufacturer.
- Make the notch in the worktop according to the dimensions relative to the model (see figure on the opposite page).
- This hob complies with the current safety regulations. Improper use can cause damage to property and/or to persons.
- Read the operating instructions carefully before operating the hob as they contain important indications for installation, safety, use and maintenance of the appliance.
- Observing them avoids dangers for persons and prevents damage to materials.
- Keep the user instructions and hand them over to any other users.
- The insulation of the fixed wiring supplying the appliance must be protected, for example, by insulating sleeving having an appropriate temperature rating or the insulation of the fixed wiring supplying the appliance shall have an appropriate temperature rating.
- A fan is located on the underside of this hob.
 - If a drawer is located on the underside of the hob, do not store any small or pointed objects, paper or tea towels in it. These objects may be sucked in and damage the fan or impair the cooling.
There must be a clearance of at least 2 cm between
- The hob cannot be recessed above a dishwasher, a tumble drier, a washing machine, a refrigerator, a freezer, an oven or a cooker without a fan for cooling of the appliance.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord or plug, must be a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions must be incorporate in the fixed wiring in accordance with the wiring rules of the country where the appliance is installed.
For Australia and New Zealand this mean of disconnection shall be in accordance with AS/NZS 3000.

Electrical connection



Electrical voltage

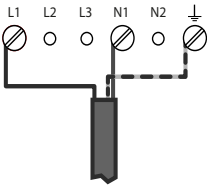
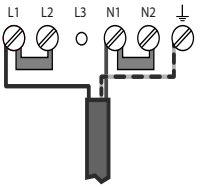
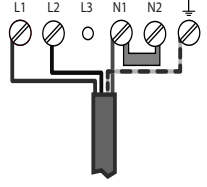
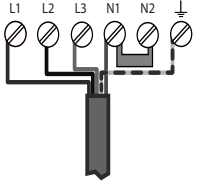
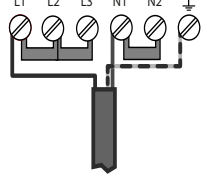
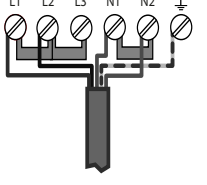
Danger of electrocution

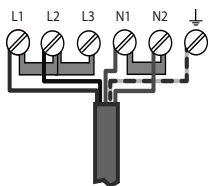
- Have the electrical connection carried out by qualified technical personnel.
- The earth connection is obligatory according to the methods foreseen by the safety regulations of the electrical system.
- Turn off the general power supply.
- The installation and connection of the appliance can only be carried out by a qualified electrician. Contact an electrician who is knowledgeable of the local rules and additional regulations issued by the local electricity operator and ensure that the work is carried out in compliance with the same. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect installation or connection of the appliance. To prevent damage to the appliance, recess it only after installing the extractor hood.
- Pay attention (conformity) to phase and neural allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged. Warranty does not cover damage resulting from improper installation.
- The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to a compliant earthing conductor. It is very important to verify that this condition is fulfilled as it is a fundamental premise. If in doubt, have the system checked by a specialist technician. The manufacturer is not responsible for damage caused by the absence or interruption of the earthing conductor.
- Avoid the use of reducers, adapters or shuko as they may cause overheating or burning.

General Information

- Check that the characteristics of the electrical network are suitable for the data shown on the plate.
- The identification plate, with technical data, serial number and marking is visibly positioned on the appliance.
- The appliance works with 220-240V or 380-415V, based of type connection.
- Provide for the earth connection with a cable longer than the others by at least 20mm.
- The necessary connection data is indicated on the plate and must correspond to that of the mains.
- Determine the various connection possibilities from the diagram from the next page and in according to table..

Supply cable connection

TYPE 1	TYPE 2
	
TYPE 3	TYPE 4
	
TYPE 5	TYPE 6
	

TYPE 6

With this type of connection, for protecting the appliances against a wiring short cut it's needed to add two times a 24A fuses into the external distribution box.

The wirings that starts from the meter and arrive at the distribution box, must have a minimum section of 10mm².

Table I

MODEL	RATINGS	CURRENT-SUPPLY CABLE	VOLTAGE CONNECTION	SUPPLY CABLE CONNECTION
58 x 51	220-240/380-415V 2N; 50-60Hz; 7400 W	32 A 3x4.0 mm ²	220-240 V	TYPE 2
		16 A 4x1.5mm ²	380-415V 2N	TYPE 3
78 x 51	220-240/380-415V 3N; 50-60Hz; 7400 W	32 A 3x4.0 mm ²	220-240V	TYPE 2
		16 A 5x1.5mm ²	380-415 V 2N	TYPE 3
90 x 51	220-240/380-415V 3N; 50-60Hz; 10400 W	24A (x2) 5x2.5 mm ²	220-240V	TYPE 6
		16A 5x1.5 mm ²	380-415 V 3N	TYPE 4

Fixed connection

- The interruption device must be located in an easily accessible position and near the appliance.

Connection with plug and socket

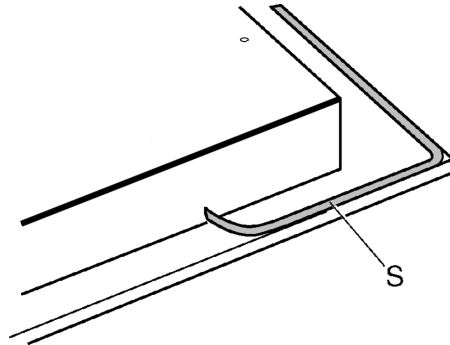
- Check that the plug and socket are of the same type.
- Avoid using reductions, adapters or shunts as they could cause heating or burning.
- A direct connection to the line is also possible. In this case it is necessary to interpose an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm, suitable for the load to be supported and in compliance with the regulations in force (the earthing conductor not to be interrupted by the circuit breaker).

For the installer

- The appliance must be installed according to the installation diagrams.
- The plug must remain accessible after installation. Do not bend or trap the connection cable to the mains.
- The appliance must not be connected to the mains with an extension cord; extensions do not guarantee the necessary safety of the appliance.
- The worktop veneers must be prepared with a heat-resistant adhesive (100°C) so that they cannot detach or become deformed. The end wall profiles must be heat-resistant.
- For greater safety, it is advisable to include a circuit breaker with 30mA disconnection current.
- If there is a drawer under the appliance, do not store flammable objects in it (e.g. spray cans).
- Make sure that the connection cable to the hob electrical system is not subjected to mechanical stress after installation (e.g. due to a drawer).
- If the appliance does not function properly after having carried out all the checks, refer to the Authorised Assistance Centre in your area.
- When the appliance is correctly installed, please instruct the user on the correct method of operation.

Built-in hobs installation

- Make the notch in the worktop according to the dimensions relative to the model (see figure above).
- Respect the minimum distance of 50 mm towards the rear wall and a minimum distance of 100 mm to the right or left towards a possible side wall.



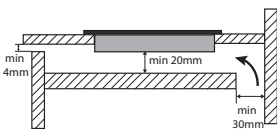
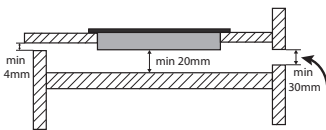
- To prevent liquid infiltration between the hob and the worktop, place the seal supplied along the entire perimeter of the hob.
- Do not fix the hob with silicone or other type of adhesives.
- If the appliance is installed above a cooker hood, the safety distance indicated by the hood manufacturer must be observed. In the absence of precise indications or if flammable materials (e.g. a shelf) are located above the appliance, the safety distance must be at least 760mm.
- If several appliances are installed under the extractor hood, for which different safety distances are envisaged, observe the greater safety distance indicated.

ATTENTION:

In order to ensure correct operation of the appliance, a gap of at least 20 mm must be left for the length of recessing on the front of the unit during installation.

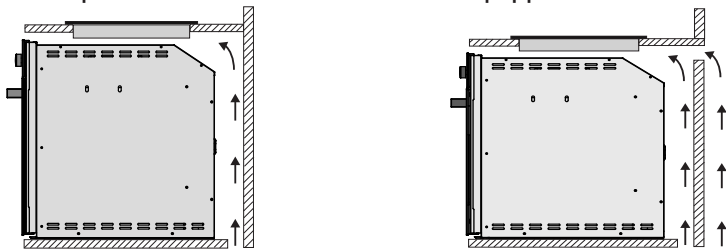
This is because the electronic controls are equipped with a protection device which, when the temperature of the electronic part exceeds 85°C, turns off the hob until it returns below this limit. During operation then a fan comes on to guarantee the necessary air flow to avoid exceeding of the temperature limit.

Therefore provide the installation with an underlying protection that in any case guarantees a flow of air from the back of the unit or, if the hob is installed above an oven, a type of insulation that is adequate to ensure that this temperature is not exceeded. In the case of overtemperature, the electronic part may fail, for which the manufacturer declines all responsibility.



Over Built-in oven

- If installed above an oven, a space must be left between the bottom of the hob and the top of the appliance installed below.
- The clearance between the hob and the kitchen furniture or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge.
- If installed on top of an oven, the latter must be equipped with a cooling fan.



Safety distance to the sides/rear wall

When recessing a hob, on the back and on the side (on the right or on the left) there should preferably be unit or room walls (see images above).

- 50mm minimum safety distance on the back from the notch of the worktop to the rear edge of the same.
- 50mm minimum safety distance on the right and/or left side of the worktop notch to the adjacent unit (e.g. column unit) or to the wall.

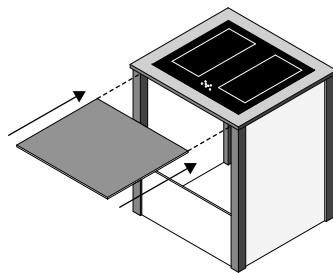
Intermediate shelf

The installation of an intermediate shelf under a cooking hob is required if it is present a drawer underneath.

To lay an electrical power cord, prepare a 10mm slot on the back.

It must only be possible to remove the double-layer base using suitable equipment.

Failure to install the double-layer wooden base exposes the user to possible accidental contact with sharp or hot parts.



Downward safety distance

To guarantee correct ventilation, it is necessary to maintain a minimum distance between the appliance and an oven, an intermediate shelf or a drawer.

The minimum distance between the lower edge of the hob and

- the upper edge of an oven must be minimum 20mm;
- the upper edge of an intermediate shelf must be minimum 20mm;
- If you have a drawer under the hob, you must installation an intermediate shelf between hob and drawer.

Safety distance from the niche covering

If a covering is applied to the niche, a minimum distance must be observed between the worktop niche and the covering as high temperatures can damage or modify the materials.

If the covering is made of flammable material (e.g. wood), the minimum distance between the worktop and covering must be 50mm

If the covering is made of non-flammable material (e.g. metal, natural stone, ceramic tiles), the minimum distance between the worktop and covering notches must be 50mm less the thickness of the covering.

Example: covering thickness 15mm

50mm - 15mm = minimum distance 35mm

Differential switch (circuit breaker)

For greater safety, it is advisable to include a circuit breaker with 30mA disconnection current

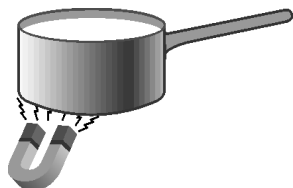
Separation devices

The device must be deactivated by means of disconnecting devices for each pole. (When the device is switched off, the contact opening must be at least 3mm). The disconnecting devices are overcurrent protections and protection switches.

Practical tips for use of the appliances

- Use cooking containers whose manufacturing material is compatible with the principle of induction (ferromagnetic material). The use of these pots is recommended: in cast iron, enamelled steel or special stainless steel for induction. To make sure that a container is compatible, simply test it with a magnet.

SUITABLE MATERIAL



UNSUITABLE MATERIAL



Cast iron, enamelled steel, special stainless steel with magnetic base

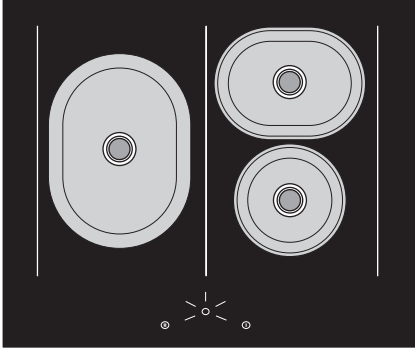
Copper, Aluminium, Glass, Terracotta, Ceramic, Non-magnetic stainless steel

In addition, to obtain the best performance from the hob:

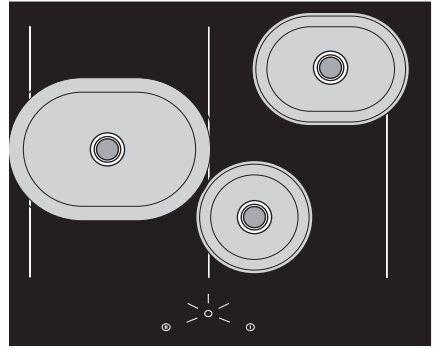
- Use pots with a flat, thick base to ensure that they adhere perfectly to the heating zone.
- Use pots of sufficient diameter to completely cover the heating zone in order to guarantee exploitation of all the heat available.
- Ensure the base of the cookware is always perfectly dry and clean to guarantee correct adherence and durability, both to the cooking zones and to the pots themselves.
- Avoid using the same pans used on gas burners: the concentration of heat on gas burners can deform the base of the pot, which loses adhesion.

CORRECT	INCORRECT
A line drawing of a cooking pot with a flat base resting on a surface.	A line drawing of a cooking pot with a curved base resting on a surface.
A line drawing of a cooking pot with a wide base, indicated by double-headed arrows below it.	A line drawing of a cooking pot with a narrow base, indicated by double-headed arrows below it.
A line drawing of a cooking pot with a clean, flat base resting on a surface.	A line drawing of a cooking pot with a deformed, uneven base resting on a surface. A circular inset shows a magnified view of the distorted base.
A line drawing of a flat cooking pan resting on a surface.	A line drawing of a cooking pan with a curved base resting on a surface.

Pots arrangement

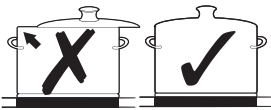
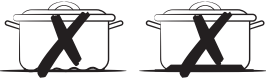


EXAMPLE OF CORRECT PAN POSITION



EXAMPLE OF INCORRECT PAN POSITION

If a large pan is used, oval or oblong, ensure that it is positioned at the centre of the cooking zone.

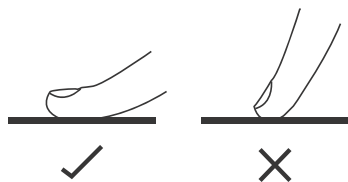


Energy saving tips

Follow these tips to save power consumption.

- Always put cookware on a cooking zone before you turn the corresponding burner on.
- keep the cooking zones and cookware bases clean. Otherwise, more power will be consumed.
- Firmly close the cover of cookware if available. This will reduce power consumption.
- Turn the working burner off before the end of the cooking time. Use the residual heat to keep food warm.

Using the touch buttons



To operate the touch buttons, touch the desired button with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.

Ensure that you are touching only one button when operating the appliance. If your finger is too flat on the button, an adjacent button may be actuated as well.

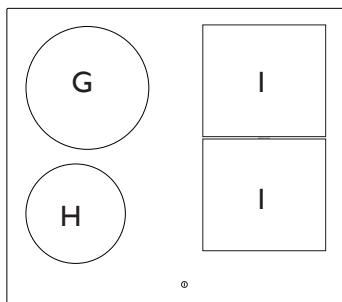
First commissioning

- Remove any protective and adhesive films.
- Before starting the appliance for the first time, clean it with a damp cloth and dry it.
- The metal components have been treated with a special protective product. At first start the appliance may emit odours and possibly steam. Even with the heating of the induction coils, odours may be given off during the first few hours of operation. With any further use the odour fades until it disappears completely.
- Smells and any fumes are not symptomatic of incorrect connection and damage to the appliance and are not harmful to health.

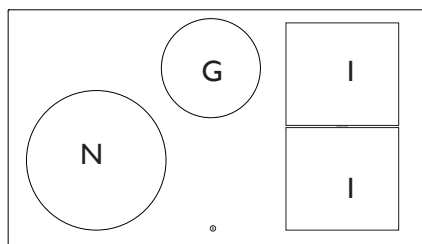
Cooking zone description

Variable	Dimension (mm)	Power (Normal/Booster)
G	Ø 200	2.3/3.0 Kw
H	Ø 160	1.4/2.1 Kw
N	Ø 250	2.3/3.0 Kw
I	210 × 190	2.1/3.0 Kw (single) 1.5/1.85Kw(bridge)

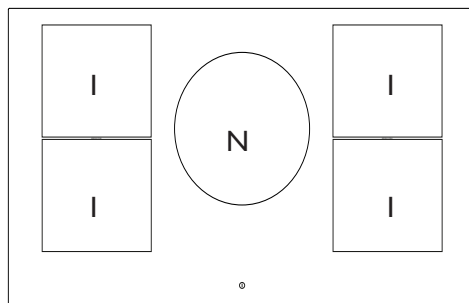
58 x 51



78 x 51



90 x 51



AUTOMATIC SWITCH OFF

Operation time limitation is an additional safety feature to turn OFF cooking zones after a certain time with no operation to the corresponding cooking zone by the user.

The time after which the cooking zone is turned OFF is mentioned in the table below. Each user operation related to the cooking zone will reset this time limit.

COOKING LEVEL	MAXIMUM OPERATION TIME (MIN)
Warming	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

RESIDUAL HEAT INDICATION

Residual Heat Indication is a safety feature to indicate that the surface of the glass ceramic on top of a cooking zone still has a temperature ≥ 60 °C which may cause burns when touching by bare hands. The corresponding cooking zone power indicator displays an "H" in this case.

An interruption of the power supply voltage cancels the residual heat indication even if the temperature of a cooking zone is ≥ 60 °C when the cooktop is re-powered.

OVERHEATING

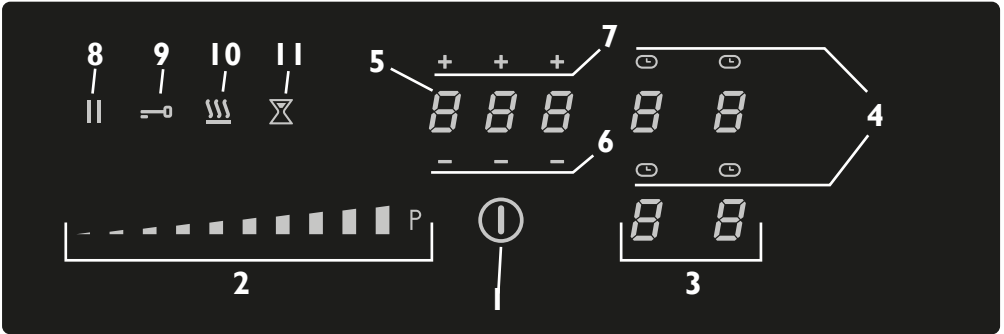
The hob is designed for an operating temperature of 85 °C max. The operating temperature is supervised by a temperature sensor on the PCB.

If the temperature on PCB will exceed 85 °C, the whole cooktop will be turned off and an error ER21 will be displayed.

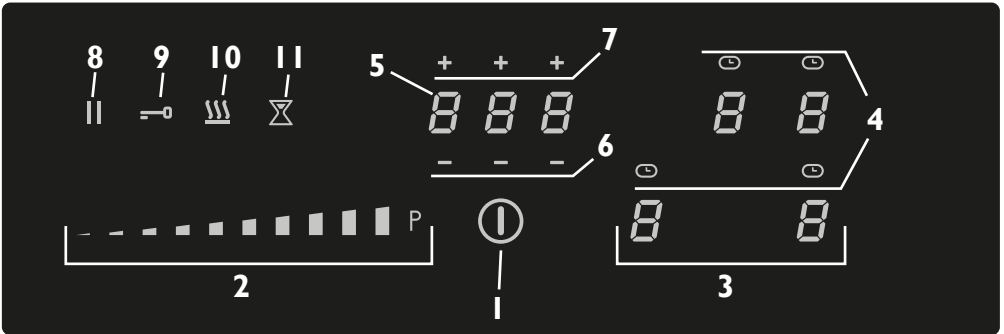
SUPERVISION FOR PERMANENT KEY ACTIVATION

The hob is supervised for permanent key activation. If the Hob is activated for more than 10 s, it will go to OFF mode, emit a signal tone for 10 s and display Er03 as long as the permanent detection will be recognized.

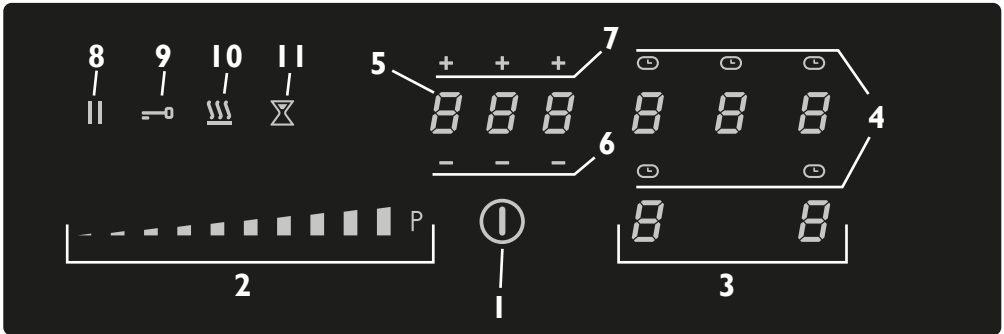
As soon as the permanent key activation disappears, the Hob can be operated regularly.



4 zones cooktop interface 58



4 zones cooktop interface 78



5 zones cooktop interface 90

Sensors key


- | | | | | | |
|---|--|---|-----------------------|----|----------------------------|
| 1 | On/Off | 4 | Timer lasercaps | 8 | Pause-Recall function key |
| 2 | Power level setting range with slide paragraph | 5 | Timer display | 9 | Key-Lock function |
| 3 | Cooking zone selection and power level display | 6 | Timer level decrement | 10 | Warming function |
| | | 7 | Timer level increment | 11 | Stand-alone timer function |

START

Once the hob is switched on, place the pan in the desired area and the corresponding display will automatically light up on the control panel.

Choose the power level with the slider.

CHILD LOCK


Child lock is a functionality to protect the cooktop against unintended operation, e.g. by children. If locked, the cooktop may be turned ON, but no cooking zone, heating level or timer may be selected. The displays for the cooking zones will show .

Child lock stays active even if the power supply voltage is interrupted and recovered. It has to be de-activated manually (see section de-activation of child Lock).

Precondition

- Cooktop is switched OFF.

Activation

- Power the cooktop ON.
- Touch and hold an arbitrary cooking zone for 3 sec. then release it.
- The slider area show a chaser sequence.
- Slide the slider from 0 to 9 within 10 seconds.
- The child-lock is activated. All cooking zone shows an .

De-activation

- Power the cooktop ON.
- Press an arbitrary cooking zone for 3 sec. then release it.
- The slider area show a chaser sequence.
- Slide the slider from 9 to 0 within 10 seconds.
- The child-lock is de-activated.

KEY LOCK

Key lock is a functionality intended to lock the keys during the cooktop is in operation or in pause state. This is useful for cleaning purposes (as the touch control is unable to differentiate a wet cloth from a finger).

Activation

- Press special key .

De-activation

- Press special key again .

HEAT-UP AUTOMATIC

Heat-up automatic is a feature which enables heating up a cold pot with full heating power and returning automatically to the desired cooking level.

The time during the cooking zone is heated with full power is depending on the selected cooking level and mentioned in the table below.



The heat-up times are adapted to be used with cold cookware and common household quantity of food.

COOKING LEVEL	HEAT-UP AUTOMATIC TIME (SEC)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

Precondition

Cookware is placed on a cooking zone. Cooktop is ON and a cooking level between 1 and 8 has been selected for the cooking zone.

Activation

- Select the corresponding cooking zone.
The slider area is lighted and the selected cooking zone shows a  beneath the cooking level.
- Touch and hold the desired cooking level (1-8) and hold the selection for 3 s.
The heat-up automatic is activated. The Smart Kii of the corresponding cooking zone displays .

Notes

- Increasing the power level while heat-up automatic is active is possible.
- Decreasing the power level while heat-up automatic is active will de-activate the heat-up automatic immediately.

De-Activation

- Touch and hold the Cooking Zone Smart Kii for 3 s.
The heat-up automatic is de-activated. The cooking zone is heated with the cooking level set before.

WARMING FUNCTION

Warming function is intended to keep boiled food warm.

Activation

- Cookware is placed on cooking zone. Cooktop is switched ON.
- Select the cooking zone
- A dot (🔴) appear behind the cooking zone display to indicate the selection.
- Press the special key, the display of the corresponding cooking zone shows 🔴.

De-activation

- Select the cooking zone.
- A dot (🔴) appear behind the cooking zone display to indicate the selection.
- Press special key.

TIMER

There are 2 different types of timers which are explained in detail below.

STAND-ALONE TIMER

Stand-alone timer has the behavior of an egg timer.

It can be adjusted within a range of 1 min to 9 h 59 min. Beneath 10 min, the display shows the current time accurate to the second.

After the adjusted time has run out, a signal tone will be emitted.

If stand-alone timer is running, the cooking zones can be operated normally. Stand-alone timer has no impact on any cooking zone.

Activation

Cooktop is switched ON.

- Ensure that no cooking zone has been selected.
The timer display show **000** .
- Touch the stand-alone timer button.
The timer display **000** flash for the next 10 s.
- Adjust the desired start time digit for digit with +/- above/beyond the digits.
- Do not perform any action for 10 s
The timer starts counting backwards. Beneath 10 min, the display shows the current time accurate to the second. If it has reached 0, a signal tone will be emitted.

Note The timer selection is kept for 10s after the last action. Each change resets the selection time back to 10s.

Changing the value of the stand-alone timer

Cooktop is switched ON.

- Ensure that no cooking zone has been selected.
- Touch the timer button. **X**
The current time value is displayed flashing (rounded to full minutes).
- Set the new desired time digit with +/- buttons.
- Do not perform any action for 10 s.
The timer starts counting backwards starting with the new time. Beneath 10 min, the display shows the current time accurate to the second. If it has reached 0, a signal tone will be emitted .

Note The timer selection is kept for 10 s after the last action. Each change resets the selection time back to 10 s

De-activation

- Ensure that no cooking zone has been selected.
- Touch the timer display.
The current time value is displayed flashing (rounded to full minutes).
- Set the Stand-alone time to **000** as described above.
The stand-alone timer is deactivated.

COOKING ZONE TIMER

Cooking zone timers can be used to switch a cooking zone OFF automatically after the set time has run out. It can be adjusted within a range of 1 min to 1 h 59 min. Beneath 10 min, the display shows the current time accurate to the second.


During the time is running, the cooking zone can be operated normally, i. e. changing the cooking level is possible.

Each cooking zone has an independent timer, i. e. an individual time selection per cooking zone is possible. If more than one 1 timer is set, the timer will always display the lowest remaining time.

Activation


Pot is placed on the corresponding zone and a cooking level has been set to this cooking zone.

- Select the corresponding cooking zone.

The display of the cooking zone shows a dot () in addition to the selected cooking level.

- Touch the timer display.
start to flashing for the next 10s .
- Adjust the desired start time digit for digit with +/- .
- Do not perform any action for 10s.

The timer starts counting backwards and the laser cap for the corresponding cooking zone starts pulsating. If it has reached 0, a signal tone will be emitted; the timer displays show **0000** and the corresponding cooking zone will be turned OFF.

If the residual heat detection detects a hot cooking zone, an  will be displayed at the corresponding cooking zone.

- Touch any button to disable the signal tone.

The signal tone stops and the cooktop can be operated normally. If no key is activated, the signal tone will stop automatically.

Notes

- The timer selection is kept for 10 s after the last action.
- Each change resets the selection time back to 10 s.
- If a cooking zone with a running cooking zone timer is selected, the current value of the timer is displayed on the timer display.
- A timer set for a cooking zone is indicated by the corresponding laser cap above the cooking zone.
- If more than 1 cooking zone timer is set, the timer value for the lowest time period running is displayed on the timer display. Additionally, the laser cap for this cooking zone timer will be flashing.

Changing the value of the cooking zone timers

Cooktop is switched ON .Timer for cooking zone is active.

- Select the corresponding cooking zone.
- Touch the display timer.
The current time value is displayed flashing (rounded to full minutes).
- Set the new desired time digit for digit with +/- display above/beyond the digits.
Do not perform any action for 10s.
The timer starts counting backwards starting with the new time. Beneath 10min, the display shows the current time accurate to the second . If it has reached 0, a signal tone will be emitted.

Note: The timer selection is kept for 10s after the last action . Each change resets the selection time back to 10s.

De-activation

- Set the cooking zone time to **000** as described above.

PAUSE FUNCTION

Pause function is a feature to “freeze” the cooktop for max. 10 min e. g. if the user is leaving the cooktop for a short period of time. During the pause function is active

- no cooking zone will dissipate any power.
- all timers (including egg timer) will be stopped.
- booster function and heat-up automatic will be stopped.

Note

- Pause function has no influence on operation time limitation and display of residual heat.
- If pause state lasts longer than 10 min, the display will turn OFF the cooktop.

Activation

Cooktop is switched ON and at least one cooking has a cooking level > 0.

- Touch and hold the Pause button for 1 s.
All 7-segment displays for the cooking zones show **⏸**.
The pause function is active.

De-Activation

- Touch and hold the Pause for 1 s.
The symbol on the Pause starts flashing.
- Touch and arbitrary cooking zone within the next 10 s.
The pause function is terminated and the cooktop will continue with all actions set before.

RECALL FUNCTION

Recall function is a feature which enables recovering power levels and timer settings after the cooktop has been switched OFF unintentionally. Within 6 s after powering off the cooktop, all former setting (power levels, timers, heat-up automatic) can be recovered after a certain user action.

If the cooktop is turned OFF and ON again during 6 s, all former settings (power levels, timers, heat-up automatic) will be recovered automatically. Recall feature cannot be disabled by the user via the user menu.

Activation

Cooktop has just been switched off.

- Switch the cooktop ON again via the ON/OFF.

The Pause will flash for 6 s.

- Touch the Pause.

The Recall function becomes active. All power levels, timers and heat-up automatics set before will be recovered.

BRIDGE FUNCTION (available only for hob with octa plate)

Bridging of 2 cooking zones is the connection of 2 single cooking zones, so they can be controlled and will behave as one large cooking zone.

There is possible only in the square zone, where is the inscription "bridge".

This enables using cookware which has a larger bottom surface than a single cooking zone.

Activation


- Touch both cooking zones simultaneously on the display.

The cooking zones are bridged. This is shown by the symbol .

De-activation

- Touch both cooking zones simultaneously.

The cooking zones are split into 2 separate zones again.

The  symbol disappears.


BOOSTER

The booster enables the induction to dissipate a higher power for a cooking zone than its nominal power for a short period of time (5 minutes).

This is useful to heat-up/boil a great amount of water.

Note: As the booster function may reach high temperatures, it must only be used for cooking processes using water. Oil or fat may start to burn if booster is used.

Activation

Select the cooking zone a dot () will appear behind the current cooking level to indicate the selection.

- Type the P symbol on the slider area.

The booster for the selected cooking zone is activated.

The display for the cooking zone shows a P.

De-activation

- Select a cooking level for the cooking zone the booster is currently active .
The booster function is terminated and the cooking zone is heated with the new selected cooking level

Note: Booster function is de-activated automatically after 5 min.

USER MENU

User menu is intended for end customer to adapt the Touch Control to his personal needs.

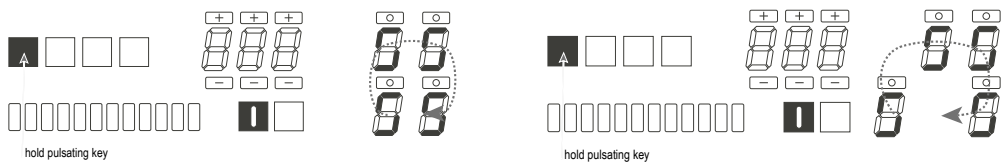
Entering the user menu

- The hobs is in standby mode.
- Touch ON/OFF to power up the Touch Control. Touch the ON/OFF again within 3s to set the Touch Control to standby mode again.
- Special function top left un the TC starts pulsating (for 60 s max).
- Press and hold down pulsating Key.
- Press all cooking zone selection in clockwise direction, starting with the bottom left cooking zone selection.

Skip cooking zone selection which are not available.

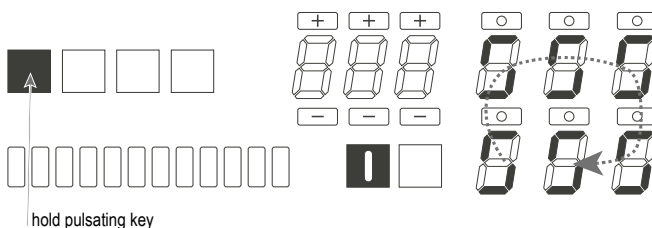
Exiting the User Menu

- Touch the Pause.
- The service menu will be exited. All changes will be dropped.
- Touch the power key for 2 seconds.
- The service menu will be exited. The changes will be saved.



4 zone cottura 60

4 zones configuration cooktop 78




5 zones configuration cooktop 90


Note If there is no middle front cooking zone, start with the left front cooking zone.

Each key press will be acknowledged by an acoustic signal (beep).

Release Pause.

The user menu is active. The display shows  in the display for the rear left cooking zone.

Select and changing menu

- Enter the user menu as described in "entering the user menu".
- Select the menu item which you want to display/change via the slider.
The value for the selected item is displayed on the display for the left front cooking zone.
- To change the menu item's value, select the menu item by touching on the displayed menu item. The selected menu item is displayed by a .
- Choose the menu item's value by the slider via direct selection (sliding is not possible).

Note Only valid values can be entered by the slider keys, i.e. undefined values will not be accepted during selection.

POWER MANAGEMENT

The power management protects the phases against overload.

The cooktop is designed to have a power limitation, so it is possible that not all the cooking zones can reach the maximum power level at the same time.

The power management is prioritizing, i.e. the cooking zone with heating power has been increased at last will get the desired heating power and the other cooking zone connected to the same line conductor will be reduced in its heating power.

Additionally, the reduction of power will be signaled to the operator by flashing of the cooking level.

See the example below for the detailed behavior :

Cooking zone 1 has a max. power of 2.3 Kw. Cooking zone 2 has a max. power of 1.8 Kw. Both cooking zones are connected to the same line conductor..

An overload of the line conductor (4.1 Kw) would be caused by both cooking zones operating with their max. power.

- Put a pot on cooking zone 1 and set cooking level to 9.
- The pot on cooking zone 1 will be heated with 2.3 Kw.
- Put another pot on cooking zone 2 and set cooking level to 9.

The pot on cooking zone 2 will not be powered immediately. The cooking level for zone 1 is flashing for 3 sec to show that the heating power for cooking zone 1 will be reduced. After 3 sec, the heating power of cooking zone 1 will be reduced to level 7 (1.8 Kw) and cooking zone 2 will be powered with 1.8 Kw. The total power consumption of both cooking zones will be <3.7 Kw.

The power of the cooking zone which has been reduced by the power management is not increased to its former cooking level again. This behavior is intended for safety reasons.

During flashing of the cooking level, the user has the chance to set a lower cooking level which would cause no power reduction to the cooking zone. If the new cooking level still would cause an overload, the flashing time of 3 sec will restart.

User Menu Items Overview

The table below provides an overview about the implemented user menu items:


ITEM	MEANING	CHANGE ABLE	VALUE FORMAT	REMARK
U0	Max. power per line conductor	Yes	2.4 ... 5	Setting the max. allowed power per line conductor. The max. power is defined inside the service menu and can only be reduced in steps of 0.1 Kw until the minimum power. (*)
U1	Filter setting	Yes	0,1,2	Filter changes: 0-150h (default) 1-300h 2-400h
U2	Volume for button tones	YES	2.4 ... 5	Adjustment of the volume for button tones 0:no button tones 1:min.volume 2:mid.volume 3:max. volume Notes: • For normative reasons, button tones for switching ON and OFF cannot be disabled. They will be emitted with last volume level which has been set before disabling the button tones • Tones for errors are always emitted with max. volume (setting 3) and cannot be disabled.

ITEM	MEANING	CHANGE ABLE	VALUE FORMAT	REMARK
U3	Volume for signal tones	YES	0...3	Adjustment of the volume for signal tones(e.g. when timer runs out) 0: min.volume ... 3: max.volume
U4	Display brightness	YES	0...9	Adjustment of the brightness for the display 0: Max. brightness 9: Min. brightness
U5	Timer animation	YES	0...1	0: No Timer animation 1: Timer is animated during the last 59s before 0
U7	Behavior when timer has run out	YES	0...2	0: Signal tone for 120s 1: Signal tone for 10s 2: No tone

(*) Only available for models with power limitation electronics.

INTEGRATED POT DETECTION

The pot detection is activated after turning on a cooking zone (power level > 0) and takes approx. 1s to check whether a pot/pan is in place.

If no pot/pan is detected, the cooking zone display shows a  and is switched off after 10 minutes.

Cooking zone	Nominal coil power	Recommended pot diameter
G	2.3/3.0 kW	Ø 110mm
H	1.4/2.1 kW	Ø 90mm
N	2.3/3.0 kW	Ø 130mm
I	2.1/3.0 kW (single) 1.5/1.85 kW(bridge)	Ø 110mm Ø 230mm

If the pot has good magnetic characteristic (high magnetic part) then also smaller vessels as the named into the table can be recognized from the induction electronic. Whereas if the pot has a bad magnetic setup (slight magnetic part) it is possible that bigger pot diameters are necessary that they will be detected.

ERROR HANDLING

An error code always starts with the letters “E” or “ER” depending on the electronic component which has generated the error:

- Error codes starting with “E...” are sent by the induction generator.
- Error codes starting with “ER...” are detected directly by the Touch Control itself.

Refer to the table below for possible causes and remedies.

Error code	Meaning	Possible Causes	Remedy
ER03	Continuous key activation detected	Water or cookware placed on the control	Remove water or cookware from the glass
ER20	Internal error	-	* Replace the control
ER21	Over temperature	Temperature sensor on the hob has detected a temperature >85°C	Let the cooktop cool down (error disappears if temperature is < 75°C). *Check heat insulation of the touch control
ER22	Internal error	The configuration date inside the induction generator is different from the configuration inside the electronic control	*Replace the touch control
ER31	Configurations inside Touch Control and induction are incongruent	The configuration data inside the induction generator is different from the configuration inside the touch control	*Download configuration. If error is still occurring, replace the touch control. *If error is still occurring, replace the induction generator.
ER36	Internal error inside the Touch Control	-	*Replace the touch control
ER42	Secondary power supply implausible	12V or 5V too high / too low	-
ER47	No communication		*Check and replace LIN cabling. *Check power supply voltage. *Replace LIN subscriber

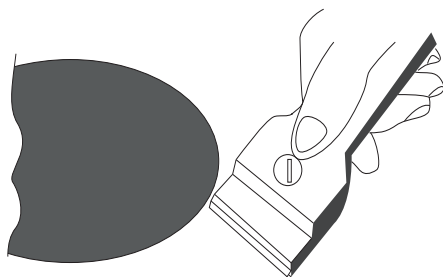
Error code	Meaning	Possible Causes	Remedy
E2	Overheat of temperature sensor for cooking zone	Empty cookware - Wrong cookware	Do not heat-up empty pots - Use appropriate cookware
E3	Wrong pot	An impermissible working range is reached or exceeded in the system	1.This error is reset after 30s; the cooking zone can be used again. 2.The power unit must be replaced if the error continues to be displayed even when no pot/*pan is present on the cooking zone (*)
E5	Mains voltage error	Mains voltage too low or too high	Check wiring and voltage supply on the system; replace the power unit if everything is correct (*)
E6	Mains-sync-Pulse error	Mains frequency outside the permissible frequency range	- Check mains connection and wiring; (*) - Replace the power unit (*)
E8	Fan error	Fan no longer turns, is blocked or short circuit possible	Air intake blocked,e.g. through piece of paper. Replace defective fan (*)
E9	Temperature sensor on inductor defective	Inductor NTC delivers implausible values, points to sensor defect.	Replace inductor (*). Replace the power unit (*)
EA	Hardware fault	Defect sensor- Wrong values of stored data - gate voltage too low or too high	Replace the power unit (*)
E/H	Invariable resistor fault	No temperature change of the cooking zone sensor at power drain	Induction module must cool
U400	Wrong connection	Wrong connection was detected	Correcting mais connection

(*) For this type of problem contact technical support

CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not spill sugar or sweet mixtures on the hob during cooking.
- Keep sensor keys clean at all times and do not rest any object on them.
- NEVER use a steam appliance to clean a hob.
- Always clean the hob after each use. Before doing so, allow it to cool completely.
- After cleaning, dry the appliance to avoid scale deposits.
- To avoid damaging the surfaces, DO NOT use the following cleaning products:
 - Washing-up liquid,
 - Detergents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
 - Anti-scale products,
 - Products to eliminate stains and rust,
 - Abrasive detergents, e.g. abrasive creams or powders, cleaning pastes, solvents,
 - Dishwasher detergents,
 - Sprays for grills and ovens,
 - Glass cleaners,
 - Abrasive brushes and sponges such as scourers or sponges that still contain residues of abrasive detergents,
 - Dirt removing rubber,
 - Sharp objects, (to avoid damaging the seal between the glass ceramic plate and the frame or between the frame and the worktop)
- If the appliance is installed on an oven or an electric stove equipped with a pyrolytic system, do not operate it while the pyrolytic system is in progress as it may trigger the overheating protecting device of the hob.

If there are food residues on the glass surface they can be removed using a special scraper.
(OPTIONAL)



EN CLEANING AND MAINTENANCE

If the appliance is installed on an oven or an electric stove equipped with a PIROLITIC system, **do not operate it** while the oven's pyrolytic system is in progress, as the hob overheating protection can be triggered.

For cleaning DO NOT use dishwashing detergent.

- With dishwashing detergent it is not possible to eliminate all residues and deposits.
- An invisible film is created which discolours the glass ceramic.
- These discolourations are then impossible to remove.

Clean the hob regularly with a specific glass ceramic detergent.

Remove the largest pieces of dirt with a damp cloth;

Clean the surface of the hob with a suitable ceramic glass cleaner using kitchen paper or a clean cloth.

Finally, wipe the surface with a damp cloth and dry it.

In subsequent cooking procedures, the residues may adhere to the surface and damage the glass ceramic.

Carefully remove all detergent residues.

Stains due to calcareous residues, water and aluminium residues (spots with metallic reflections) can be eliminated by using a specific glass ceramic and stainless steel cleaner!!

Danger burns!!

Wear oven gloves before removing any residues of sugar, plastic or aluminium foil with a spatula from the hot hob.

Immediately turn off the hob if sugar, plastic or aluminium foil are found on it while it is still hot.

Carefully remove these substances while they are still hot from the hob using a spatula.

Clean the cooking zone once cold as described above.

This product complies with Directive 2012/19/EU

The crossed bin symbol on the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, needing to be treated separately from household waste, must be sent to a separate collection centre for electrical and electronic equipment or returned to the retailer at the time of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for taking the appliance at the end of its life to the appropriate collection facilities, otherwise incurring the penalties provided for by the current waste legislation.

Adequate separate collection for future use of the equipment assigned for recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to prevent possible negative effects on the environment and on human health and promotes recycling of the materials that compose the product.

For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service or the store where the purchase was made.

Manufacturers and importers must comply with their responsibility for environmentally compatible recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective scheme

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti da un'installazione errata o da un uso improprio, errato o irragionevole di questa apparecchiatura.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.