

induction

PIANO INDUZIONE VETROCERAMICA

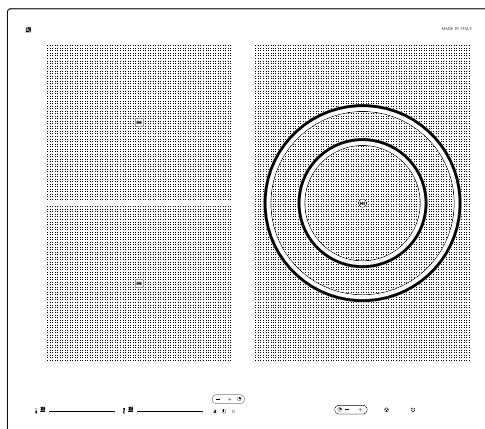
Istruzioni per l'uso

IT

INDUCTION GLASSCERAMIC COOKTOP

User instructions

EN



Assorbimento / Absorption : 5,5 kW

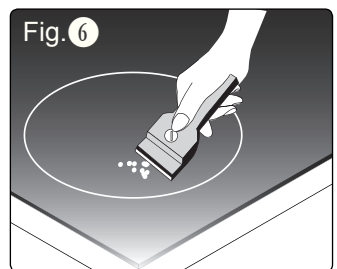
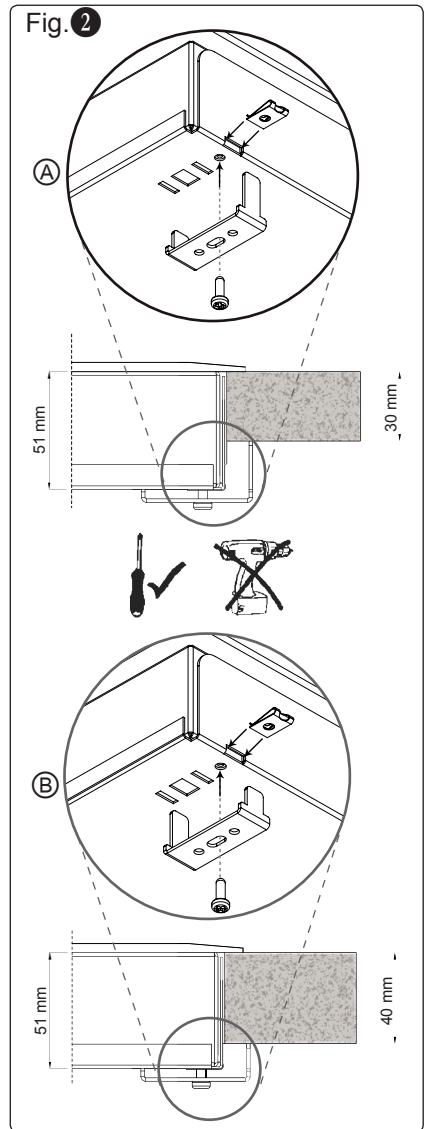
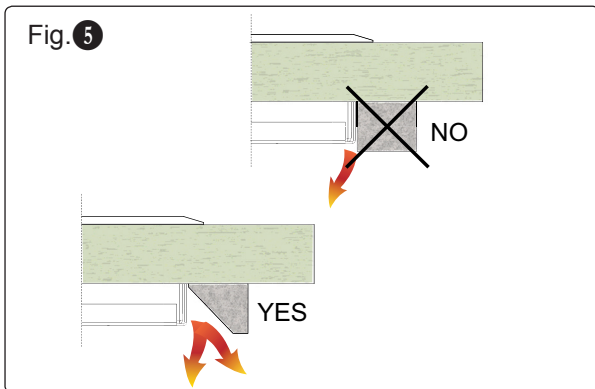
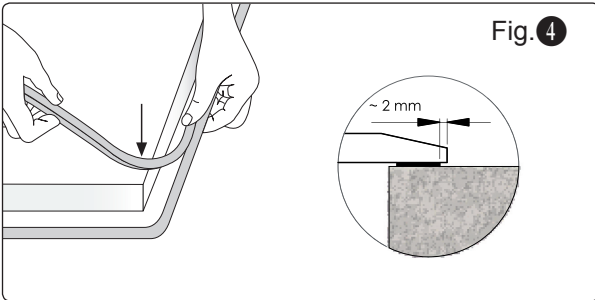
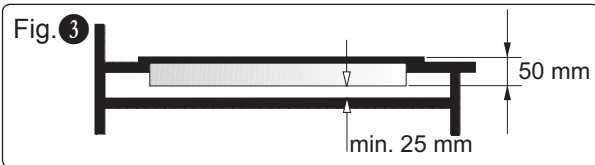
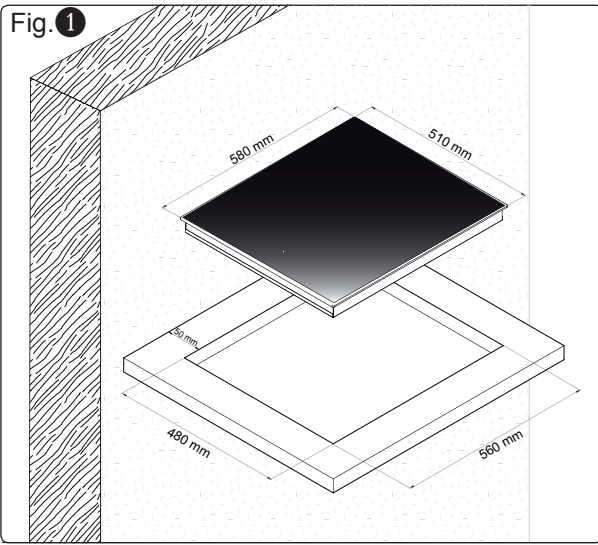
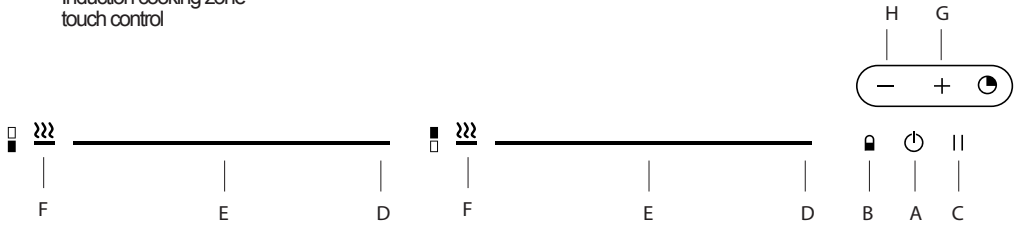


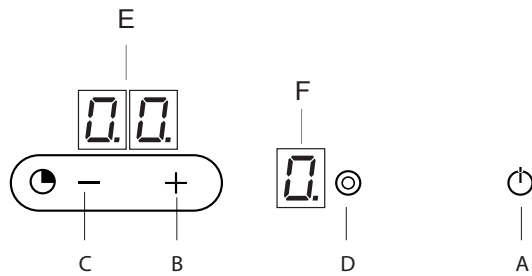
Fig. 9

Induction cooking zone
touch control



- A - ON/OFF key > switch the appliance on and off
- B - Control Lock key > activate control panel lock /child lock
- C - Pause/Recall Key > pause the appliance, recall last used appliance settings
- D - Booster
- E - Cooking Zone Display > slider zone display power level
- F - Special programmes
- G - Timer Plus key > increase timer value
- H - Timer Minus key > decrease timer value

Hi-Light cooking zone
touch control



- A - ON/OFF key > switch the appliance on and off
- B - Plus key > increase power cooking zone
- C - Minus key > decrease power cooking zone
- D - Double zone > activated and deactivate double zone

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericoli elettromagnetici!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di pace-maker o di pompe per l'insulina devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Rimedio
Macchie	Fuoriuscita di alimenti	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
Rigature	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come piano d'appoggio o di lavoro.
	La base ruvida dei recipienti può graffiare la vetroceramica	Controllare i recipienti.
Decolorazioni	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
	Sfregamento dei recipienti	Spostare pentole e padelle sollevandole.
Scrostature	Zucchero, sostanze ad alto contenuto di zucchero	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

■ Collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.

- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. In caso contrario si può riscontrare un dispendio di energia. Verificare: Il fabbricante indica generalmente il diametro della parte superiore del recipiente. Quest'ultimo risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente.
- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che si intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e, inoltre, si mantengono le vitamine e i minerali della verdura.
- Selezionare il livello di potenza più basso.

La cottura ad induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione implica un cambio radicale del tradizionale modo di riscaldamento perché il calore si genera direttamente nel recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si cucina o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo di temperatura e sicurezza; agendo sulla manopola di comando, il piano si accende o si spegne immediatamente. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore se si toglie il recipiente senza averla prima scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

- acciaio smaltato
 - ghisa
 - stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.
- Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.


Recipienti vuoti o con base sottile


Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di "disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ogni zona di cottura ad induzione, ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente.

Accensione piano cottura

Premere il tasto  «A» per accendere il piano.

Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby .

L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 10 secondi. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

Accensione zone cottura


Premere o trascinare il tasto E per attivare la piastra dalla minima alla massima potenza. Regolare la potenza desiderata agendo sul tasto a slider E, questo funziona a trascinamento o con la modalità di un comune tasto.

La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni, e sarà visualizzata nel relativo display luminoso con un numero da "1 a 9".

Calore residuo

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo  (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

Riconoscimento pentole

Se su uno dei display, che indica la potenza, di una zona di cottura, dovesse comparire il simbolo , significa che:

- 1) il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione.
- 2) il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.
- 3) sulla piastra non è presente nessuna pentola.

Timer


Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 minuto fino a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

Abilitare il timer premendo contemporaneamente i tasti H e G.

Premere uno dei due tasti per regolare il tempo di cottura che verrà visualizzato sul relativo display. Selezionare la zona di cottura desiderata con uno dei tasti E una barra led sotto il display della zona attivata, indicherà l'avvenuta selezione. Impostare la potenza della zona tra 1 e 9 con gli stessi tasti E. Impostare a questo punto il tempo di spegnimento desiderato tramite i tasti H o G della zona timer. L'inserimento della funzione timer verrà visualizzata con il simbolo dell'orologio di fianco al display della zona di cottura selezionata. Il conto alla rovescia verrà visualizzato sul display sopra i tasti H - G. Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi. Per disattivare il timer, premere contemporaneamente i tasti H e G del timer.

Egg/Timer promemoria

E' possibile impostare un promemoria acustico premendo contemporaneamente i tasti H e G. Il led centrale della zona timer lampeggia. Attraverso il tasto H o G regolare un tempo per il promemoria da 1 a 99 minuti. Allo scadere del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi. Le zone cottura precedentemente in funzione rimarranno attive. La funzione egg timer/promemoria rimane attiva anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Per disattivare questa funzione premere contemporaneamente i tasti H e G e successivamente il tasto H fino al valore .

Pausa II

Premendo il tasto II «C» quando almeno una zona di cottura è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio, interrompendo momentaneamente la cottura. Il relativo led si accende.

La pausa ha una durata di 10 minuti allo scadere dei quali l'apparecchio si spegne automaticamente. La funzione pausa può essere disattivata premendo il tasto **II** "C" con un qualsiasi tasto dell'area comandi. L'uso della funzione pausa interrompe gli eventuali timer attivi.


Richiama

Se per errore si spegne il piano cottura è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone cottura riaccendendo il piano con il tasto **⏻** "A" entro 6 secondi e premendo il tasto **II** "C". Quando questa funzione è disponibile alla riaccensione del piano il led del tasto **II** "C" è illuminato.

Blocco comandi

È possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto **🔒** "B" i comandi si bloccano e la relativa spia si illumina. Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto **🔒** "B". Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.


Spegnimento zone cottura

Per spegnere una zona di cottura strisciare il tasto E verso il valore 

Spegnimento piano cottura

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto **⏻** "A".




Funzione Booster

Dopo aver selezionato una zona di cottura è possibile selezionare la funzione booster premendo il pulsante D, questa funzione per un tempo di 10 minuti alimenta la piastra selezionata alla massima potenza. Sul display comparirà il simbolo 

Funzione Bridge "U n"

Questa funzione consente di collegare, in verticale, le due zone di cottura ampliando quindi l'area dove appoggiare le pentole, è particolarmente indicata quando si deve cuocere con pentole di grandi dimensioni. La funzione si attiva premendo contemporaneamente i tasti D delle due zone cottura adiacenti, l'avvenuta selezione viene visualizzata di lato ai display con i simboli **U** e **n**. La regolazione della potenza della zona di cottura è abilitata solo dal tasto E della zona cottura inferiore. La funzione può essere disattivata premendo contemporaneamente i tasti D.

ROGRAMMI SPECIALI

Il piano è dotato di tre programmi speciali che possono essere impostati premendo il tasto F. I programmi hanno le temperature già impostate e sono: fusione  , lavora a 42 gradi, per sciogliere cioccolato, burro o simili; riscaldamento  , lavora a 70 gradi, per riscaldare cibi precedentemente cotti; ebollizione  , lavora a 94 gradi, per portare ad ebollizione lentamente zuppe e minestre o preparare sughi e stufati.

Accorgimenti e pulizia


Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.6).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: NON DEVE ESSERE UTILIZZATO UN PULITORE A VAPORE.

Cucinare con Hi-Light

Accensione piano cottura

Premere il tasto **⏻** per accendere il piano. Il display relativo alla zona di cottura si accenderà in posizione di standby . L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 10 secondi. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

Accensione zona cottura

Premere il tasto **⊙** per attivare la zona di cottura hi-light. Regolare la potenza desiderata agendo sui tasti **+** e **-**. La potenza della zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni e sarà visualizzata nel relativo display luminoso con un numero da "1 a 9".

Estensione piastra

Per disattivare ed attivare la zona esterna premere il tasto **⊙**, quando la zona di cottura è attiva.

Calore residuo

Se la temperatura della zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostrerà il simbolo  (calore residuo).

L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

Timer


Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 minuto fino a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

Attivare la zona di cottura a qualsiasi potenza. (Vedere accensione zona cottura)



Premere contemporaneamente i tasti C e B. Il display E verrà attivato. Regolare con i tasti C e B il tempo di spegnimento (in minuti). Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi.

Egg/Timer promemoria

E' possibile impostare un promemoria acustico premendo contemporaneamente i tasti C e B. Il led centrale della zona timer lampeggia. Attraverso il tasto C o B regolare un tempo per il promemoria da 1 a 99 minuti. Allo scadere del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi. Le zone cottura precedentemente in funzione rimarranno attive. La funzione egg timer/promemoria rimane attiva anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Per disattivare questa funzione premere contemporaneamente i tasti C e B e successivamente il tasto C fino al valore .



Preriscaldamento automatico

La funzione determina un preriscaldamento della zona di cottura alla massima potenza, in modo da portare velocemente la zona alla temperatura di regime. Per attivare questa funzione premere il tasto C della zona di cottura interessata per selezionare il livello di potenza 9, poi premere una volta il tasto B fino all'accensione del simbolo  sul display. Regolare la potenza di cottura desiderata agendo sul tasto C. Il display visualizzerà alternativamente il simbolo di preriscaldamento automatico  ed il livello di potenza impostato. Terminata la fase di preriscaldamento la zona di cottura si imposterà automaticamente al livello di potenza impostato.

Funzione riscaldamento

Questa funzione, identificata con il simbolo  sul display della relativa zona cottura, serve a tenere in caldo le pietanze all'interno della pentola.

Lavora con una potenza assorbita pari a 1,5% della potenza della zona cottura selezionata.

Per attivare questa funzione, selezionare una zona di cottura tramite il tasto **D**, successivamente premere il tasto  (livello 1) e poi il tasto .

Spegnimento zona cottura

Per spegnere la zona di cottura premere il tasto  fino alla posizione .

Spegnimento piano cottura

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto .

Spegnimento di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente la zona cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

⚠ Please read these manual carefully. Please keep these instructions for use and installation and equipment identification certificate in case of future use and sale to third parties.

Check the condition of the unit after it is unpacked. In case of damage caused by transportation, do not connect the unit, contact the Service Department and to write down the damage found, otherwise, you lose the right to any type of compensation.

This equipment must be installed according to installation instructions provided.

This unit is designed exclusively for use in private homes and at home. Use the appliance for preparing food and drinks. Pay attention to the unit during operation. Use the unit indoors only.

This appliance is not designed for use with an external timer or separate remote control.

This device can be used by children aged 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental as well as from people without sufficient experience or knowledge of it if supervised by a person responsible for their safety or if educated regarding the safe use of equipment and aware of possible risks arising from misuse.

Children should not use the device as a toy. Children should neither clean nor use the product yourself unless they are over 8 years and is backed by an adult.

Keep away from the power cord from the unit and children under 8 years.

Danger of fire!

- The oil or butter hot ignite quickly. Never leave the fire unattended on hot oil or butter. Never use water to extinguish the fire. Turn off the hotplate. Smother the flames with a lid, a fire proof blanket or something similar.

- Cooking zones heat up much. Never place flammable objects on the stovetop. Do not place anything on the cooktop.

- The unit overheats. Never store flammable objects or spray into the drawers below the cooktop.

- The hob is turned off and no longer responds to commands; alone could turn back at a later time. Turn off the fuse in the fuse box. Contact your customer service.

Danger of burns!

- Cooking areas and adjacent surfaces heat up much. Never touch hot surfaces. Keep children away.

- The cooktop heats but the indicator does not work disable the fuse in the fuse box. Contact your customer service.

- The metal objects quickly become very hot if supported on the stovetop. Never leave on the hob metal objects such as eg. knives, forks, spoons and lids.

- After each use, always switch off the hob with the main switch. Do not wait for the hob will automatically switch off at the lack of containers.

Danger of electric shock!

- Repairs made in a manner not represent a hazard. Repairs and replacement of damaged cables must be performed by adequately trained personnel from the technical support service. If the unit is defective, disconnect the plug or the fuse in the fuse box. Contact your customer service.

- The infiltration of liquid may cause an electric shock. Do not use high pressure cleaners or steam jet devices.

- A defective unit may cause electrical shock. Never use a faulty machine. Unplug or turn off the fuse in the fuse box. Contact your customer service.

- Cracks, cracks or cracks in the glass ceramic can cause arcing. Turn off the fuse in the fuse box. Contact your customer service.

Electromagnetic Hazards!

This equipment complies with safety and electromagnetic compatibility. However, people who have undergone implantation of pace-makers or insulin pumps should avoid approaching this device when in use. It is impossible to guarantee that the 100% of these devices on the market complies with current regulations on electromagnetic compatibility and interference will not be able to

affect the correct functioning. It is also possible that even people with other types of devices such as hearing aids, warn some discomfort.

Failure risks !

This plane is equipped with a fan located in the lower part. Do not store in the eventual drawer underneath the cooktop, small objects or pieces of paper which, if aspirated, might break the fan and cooling affect.

Leave a minimum distance of 2 cm between the contents of the drawer and input of the fan.

Danger of injury!

- When cooking in water bath cooker and dishes may crack due to overheating. In the water bath, the dish must not be in direct contact with the bottom of the pan full of water. Use only heat resistant tableware.

- If between the bottom of the pan and the cooking zone liquid is present, the pots can suddenly "blow up". Always keep the area dry and the bottom of the baking pans

Causes of damage

Warning!

- The basis of rough container may scratch the cooktop.

- Do not place an empty container in the kitchen. It may cause damage.

- Do not place a hot pan on the control panel area of the lights or the frame of the cooktop. It may cause damage.

- The fall of hard or sharp objects on the cooktop can cause damage.
- The aluminum foil and plastic containers can melt if placed on the hot cooking zone. We do not recommend the use of protective plates on the hob.

General Overview

The following table shows the most frequent damages:

Damage	Cause	Measure
Stains	Food spillage	Remove spilled food immediately with a glass scraper
	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs
Ruling	Salt, sugar and sand	Do not use hob as a try or working surface
	Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic	Check the pans
Fading	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically produced for glass ceramic hobs
	Contact with pan	Lift pot and pans before moving them around
Chips	Sugar, high-sugar substances	Remove spilled food immediately with a glass scraper.

Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of in an environmentally friendly packaging.

Disposal of waste in an environmentally



This equipment complies with the Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment WEEE 2002/96/EC. This directive defines the scope of recycling and reuse of equipment used on the whole of Europe.

Tips on saving energy

- Always place the lid on the container accordingly. If you cook food without cover, energy consumption is quadrupled. Use a glass lid so you can see inside without having to lift it.
- Use pans with thick flat base. The basis curves result in an increase in energy consumption.
- The base of the containers must match the size of the cooking zone. Otherwise you may find that the expenditure of energy. Check: The manufacturer indicates generally the diameter of the upper part of the container. The latter is normally larger than the diameter of the base of the vessel.
- Select containers of suitable size for the amount of food you intend to cook. A large bowl filled halfway consumes a high amount of energy.
- Cook food with little water. In this way, energy is saved and, moreover, remain the vitamins and minerals of the vegetables.
- Select the lowest power level.

The induction cooking

Benefits of Induction Cooking

Induction cooking implies a radical change in the traditional way of heating because the heat is generated directly in the container. For this reason, presents a series of advantages:

- Saves time when cooking or frying, due to the heating coming straight from the container.
- Energy saving.
- Care and cleaning easier. Foods do not burn quickly escaped.
- Temperature control and safety, acting on the control handle, the plan is turned on or off immediately. The induction cooking zone stops producing heat if the pan is removed without first having disconnected.

Appropriate containers

Ferromagnetic containers

Only the ferromagnetic containers are suitable for induction cooking and can be:

- enamelled steel
- Cast iron

- special dishes for induction of stainless steel.

To find out if the containers are appropriate, ensure they are attracted by a magnet.

Inappropriate containers

Never use containers:

- Steel normal end
- Glass
- clay
- Copper
- Aluminium

Characteristics of the base of the vessel

The characteristics of the base of the receptacles may affect the homogeneity of the cooking result. Containers made of materials that promote the spread of heat, such as containers “sandwich” of stainless steel, distribute the heat evenly, saving time and energy.

No vessel or of inadequate size

If you place a pan on the cooking zone selected or if this is not the material or the right dimensions, the degree of cooking of the cooking zone displayed in the indicator flashes. Why stop flashing, place a suitable container. If you delay beyond 90 seconds, the cooking zone switches off automatically.

Empty containers or thin base


Do not heat empty containers and do not use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal system of safety, but an empty container can heat up so quickly that the function of “automatic deactivation” may not have time to react, with the consequent attainment of a very high temperature. The base of the vessel could get to the glass melt and damage the floor. In that case, do not touch the pan and turn off the hotplate. In case of failure after cooling, contact Technical Services.


Detection of the container

Each zone of an induction cooking, has a minimum limit of detection of the receptacle which varies depending on the material of the container that is being used. For this reason, it must use the cooking zone most appropriate to the diameter of the container.

Induction Cooking

Turning on the Cooktop

Press the button  “A” to turn on the cooktop.

All display areas for cooking will turn to standby .


The control unit will remain active for a time of 10 seconds. If within this period will not select any area of the kitchen stove will shut off automatically.

Turning cooking areas


Press or drag the button **E** to turn the plate and from minimum to maximum power. Adjust the power by pressing the desired button and slider **E**, this works or how to drive a common key.

The power of the single zone can be adjusted in 9 different positions, and will be displayed in its bright display with a number from “1 to 9.”

Residual heat

If the temperature of a cooking zone is still high (greater than 50 °) after being turned off, the display relating to that area is shown  (residual heat). The display disappears when there is no risk of burns.

Recognition pans

If on one of the display, which indicates the power of a cooking zone, the symbol should appear , this means that:

- 1) the container used is not suitable for induction cooking.
- 2) the diameter of the pot used is less than that allowed by the appliance.
- 3) on the plate is not present no pot.

Timer

This feature allows you to set the time (from 1 minute to 99 minutes) to automatically turn off the cooking zone selected.


Enable the timer by pressing the keys H and G.

Press either button to adjust the cooking time is shown on its display. Select the desired cooking area with a bar of buttons E and a LED under the display includes the area activated, indicating the selection. Set the power of the area between 1 and 9 with the same keys E. Set at this point, the shutdown time required using the


keys H or G to zone timer. The inclusion of the timer with the clock symbol will appear next to the display of the cooking zone selected. The countdown will be displayed on the display above the keys H - G. When the timer expires the cooking area will turn off automatically and you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands. To disable the timer, press the H and G key and the timer.

Egg / reminder Timer


And possible to set a reminder sound simultaneously pressing the keys H and G. The area of the central LED timer blinks. Through the H key or G set a time for reminders 1 to 99 minutes. At the set time you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands. The cooking areas on previously will remain active. The function of egg timer / reminder remains active even after powering off.

To disable this function, simultaneously press the H and G and then the H key to value .

Pause




Pressing the  "C" key when at least one zone is in action you can pause the unit, momentarily interrupting the cooking. The corresponding LED lights up.

The pause lasts 10 minutes after which it will switch off automatically.

The pause function can be disabled by pressing the  "C" key and, within 10 seconds, any of the key commands.



Use the pause function stops any active timers.

Recall

If you accidentally turn off the stove you can recall the settings previously active cooking zone on again on the floor with the  "A" button within 6 seconds and pressing the  "C" button within 6 seconds. When this feature is available to restart the plane of the  "C" button.

LED is lit.

Commands block

And possible to lock the controls to avoid the risk of unintentional changes to the settings (children, cleaning, etc.). Pressing the  "B" button the controls are locked and the indicator light illuminates. To unlock the controls and return to act on the adjustments (eg to stop the cooking), you must press  "B". When the block of commands is active may be possible to turn off the hob. In this case the control block remains active even riaccesione to the plan.

Off cooking areas

To turn off a cooking zone crawl E the key to the value .


Off hob

To completely switch off the hob, press  "A".

Booster function


After selecting a zone is possible to select the booster by pressing the D button, this function for a 10 minute time feeds the selected plate at full power.


Bridge function "U n"

This feature allows you to connect, vertically, the two cooking zones enlarging the area where to put the pots, it is particularly useful when you must cook with large pots. The function is activated by pressing buttons D of the two cooking areas adjacent the selected state is displayed on the side of displays with the symbols . The power control of the cooking area is only enabled by the E key on the left. The feature can be disabled by pressing the D keys at the same time.

Special Programs

The cooktop has three special programs that can be set by pressing the F key. The programs have temperatures already set up:

1-melting , working at 42 degrees to melt chocolate, butter or the like.

2-heating , working at 70 degrees, for heating foods previously cooked.

3-Simmering , works at 94 degrees, to simmer soups and stews.

Care and cleaning

Remove any remaining food and drops of grease from the cooking surface using a special scraper supplied on request (Fig. 6).



Clean the heated area as best as possible using appropriate products and paper-cloth, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper to remove immediately from heated cooking pieces of aluminum foil and plastic scioltisi inadvertently or residues of sugar or foods with high sugar content. In this way it prevents any possible damage to the surface of the floor. Under no circumstances should you use abrasive

sponges or irritating chemical cleaners such as oven sprays or stain removers.




CAUTION: Should not be used steam cleaner.

Cooking with hi-light


Power hob

Press the button  to turn on the cooktop. The display on the cooking zone will switch to standby . The control unit will remain active for a time of 10 seconds. If will not be selected any areas within this time, the cooktop will turn off automatically.


Cooking zone on

Press the button  to activate the cooking zone. Adjust the power level required using the keys  or . The power of the single zone can be adjusted in 9 different positions, and will be displayed in its bright display with a number from "1 to 9."

Extension cooking zone

To activate or deactivate the double zone, press the  key, when the cooking zone is powered.

Residual heat

If the temperature of the cooking zone is still high (greater than 50 °) after being turned off, the display L relative to that area will show the symbol  (residual heat). The display disappears when there is no risk of burns.

Timer


Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 minuto fino a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

Attivare la zona di cottura a qualsiasi potenza. (Vedere accensione zona cottura)

Premere contemporaneamente i tasti C e B. Il display E verrà attivato. Regolare con i tasti C e B il tempo di spegnimento (in minuti). Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi.



Egg / reminder Timer

And possible to set a reminder sound simultaneously pressing the keys C and B. The area of the central LED timer blinks. Through the C key or B set a time for reminders 1 to 99 minutes. At the set time you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands. The cooking areas on previously will remain active. The function of egg timer / reminder remains active even after powering off.


To disable this function, simultaneously press the C and B and then the C key to value .

AUTOMATIC PRE-HEATING

This function determines pre-heating of the cooking area at maximum power in order to take the the area to working temperature quickly.

To activate this function, press C key in the cooking area of interest in order to select power level 9, then press the B key once until  lights up on the display. Adjust the cooking power by acting on the C key. The display will alternatively show the automatic pre-heating symbol  and the set power level. At the end of the pre-heating phase the cooking area will automatically set itself at the set power level.

Heating function

This function is identified with the symbol  on the display of the relevant cooking zone, is used to keep food warm inside the pot.

Work with a power consumption of 1.5% of the power of the cooking zone selected.

To enable this feature, select a cooking zone via the D key, then press the  (level 1) and then the key .

Cooking area off

To turn off the hotplate press the key  until the position .

Off Hob

To completely switch off the hob press the key .

Safety hob

The apparatus is provided with a safety system that automatically switches off the cooking time has elapsed ignition limit at a given potenza.

POWER	TIMER LIMIT ON (Hours)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1