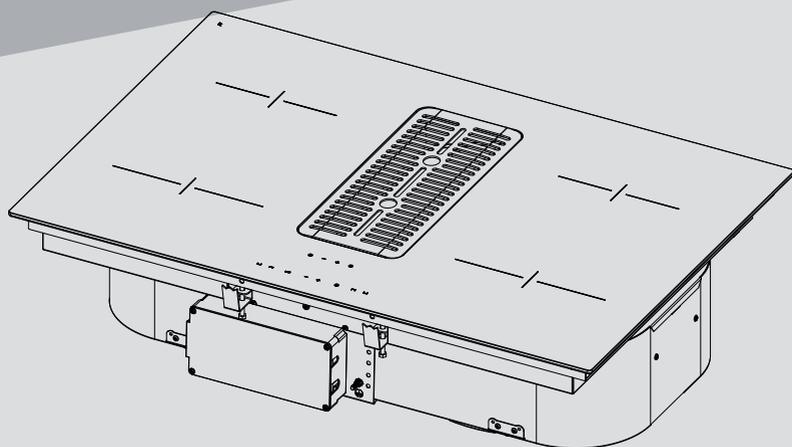
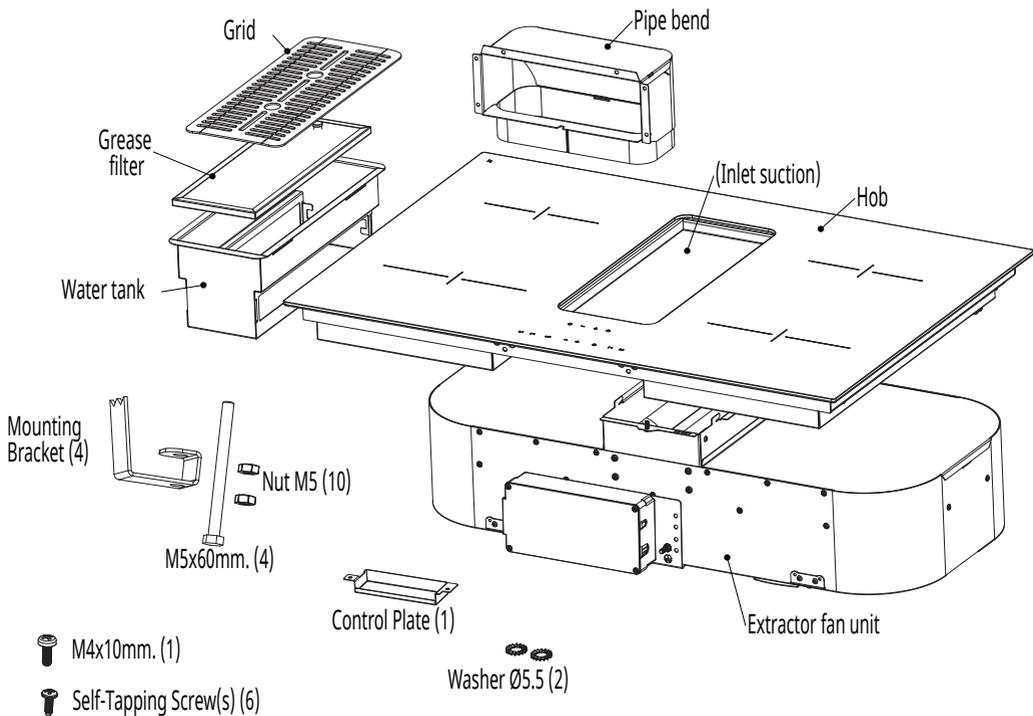

COOKER HOOD



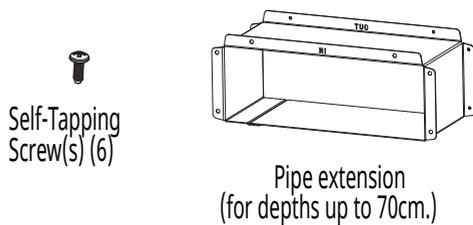
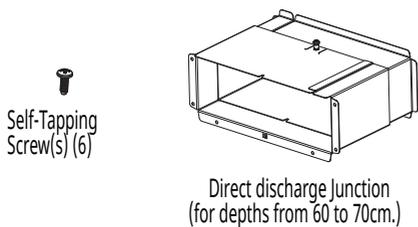
MANUAL

IT Manuale d'installazione e uso
EN Use and installation manual

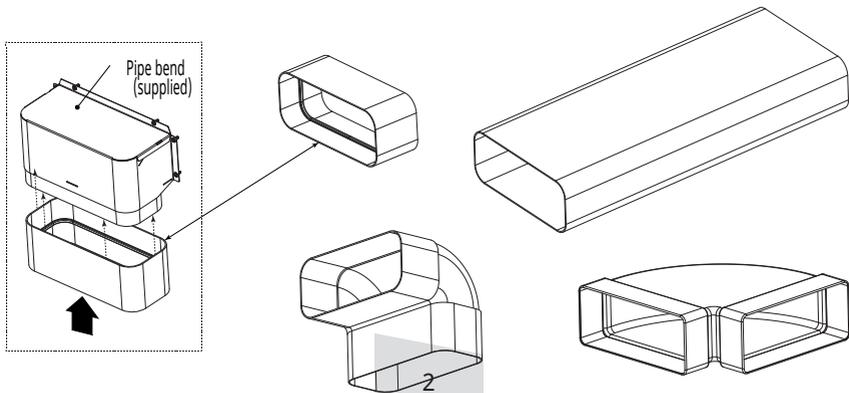
13
21



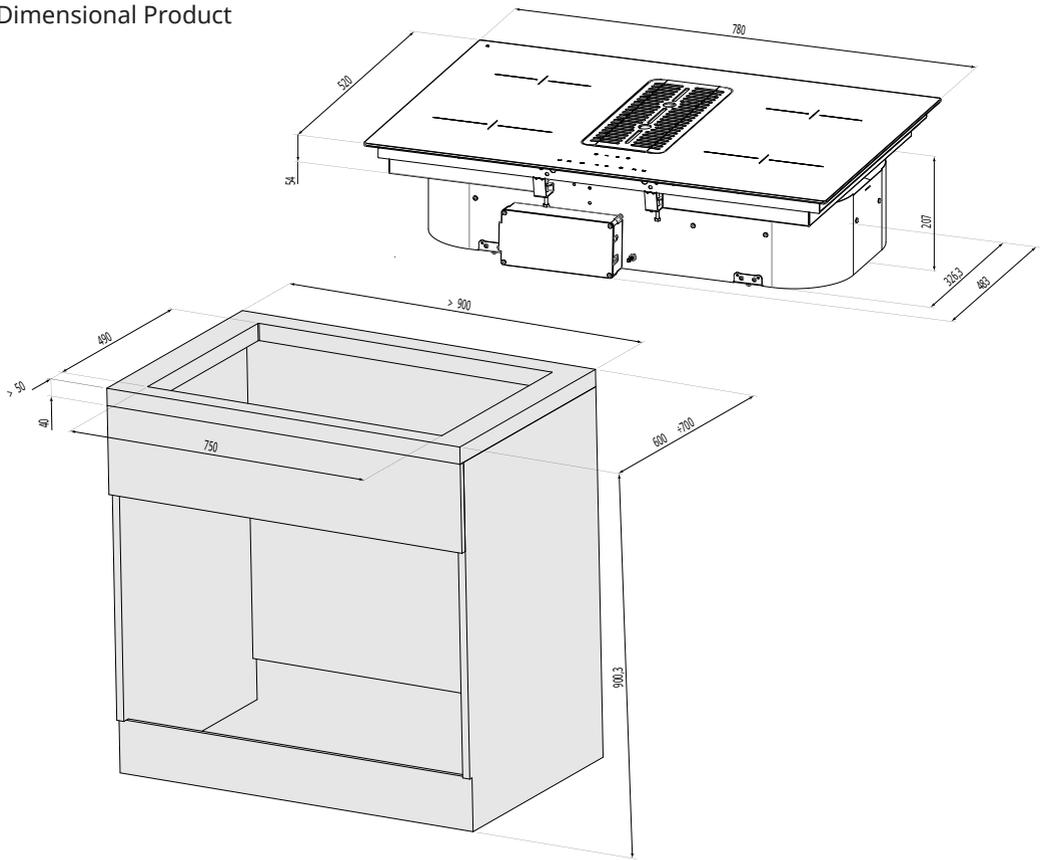
Optional



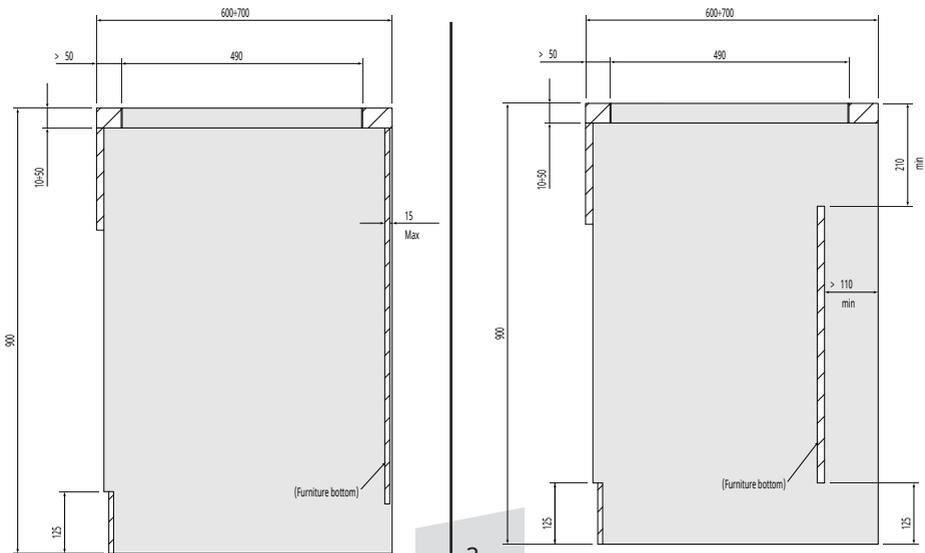
Flat Duct system: NABER GmbH - Type Compar flow 150
(NOT Supplied)

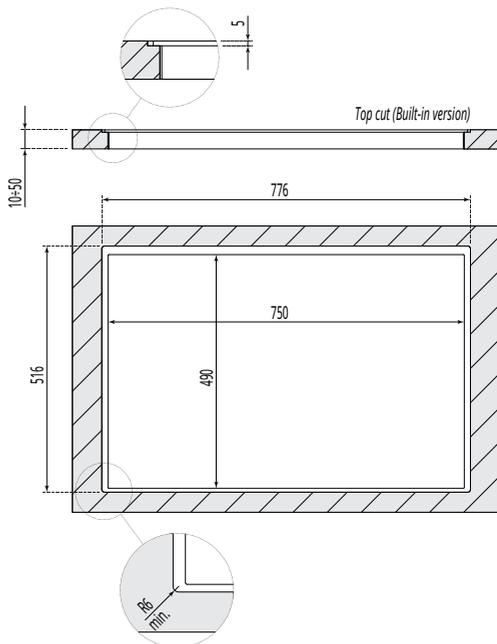
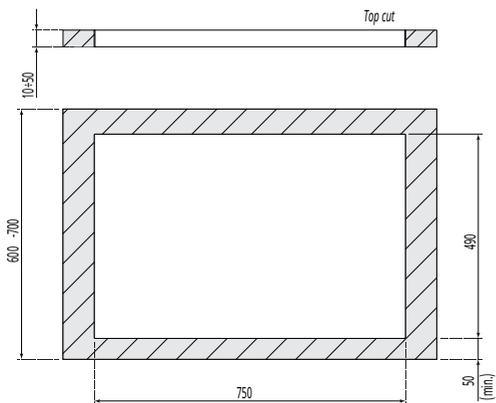


Dimensional Product



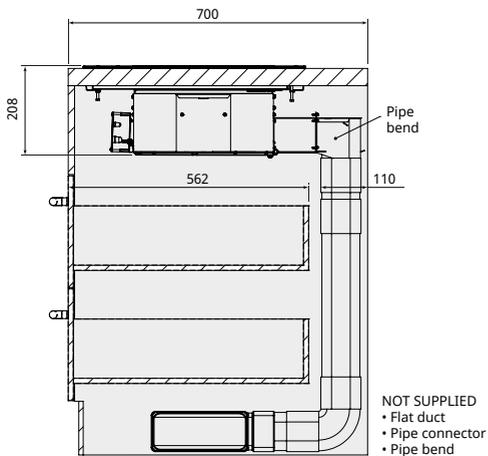
Installation dimensions



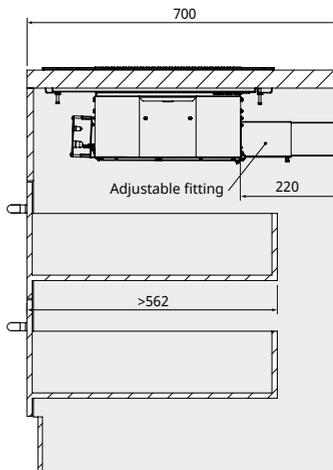


Installation Types

WORKTOP 70cm.
 Ducting version: air evacuated outside the room
 Filtering version: air recirculated inside the room

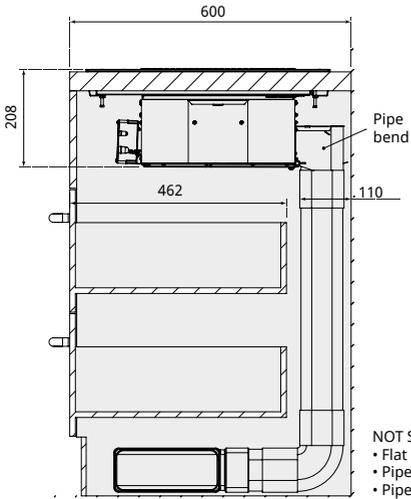


WORKTOP 70cm.
 Ducting version: air evacuated outside the room
 (Direct discharge)



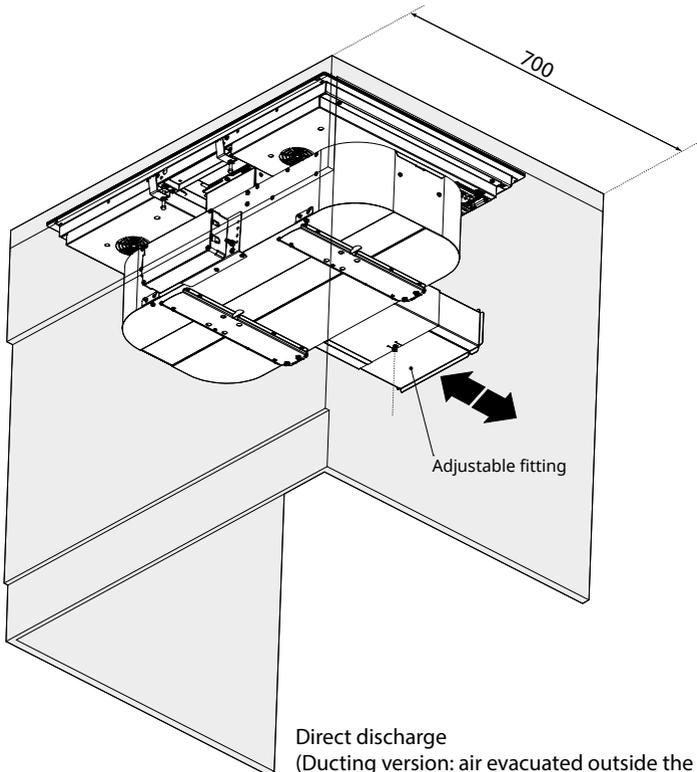
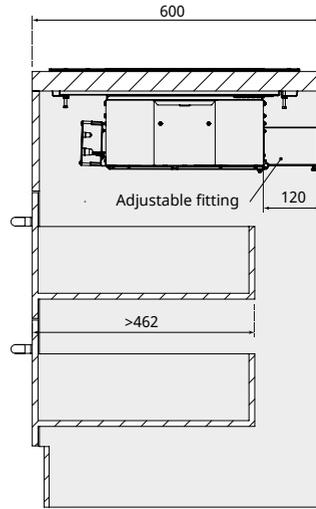
WORKTOP 60cm.

Ducting version: air evacuated outside the room
Filtering version: air recirculated inside the room

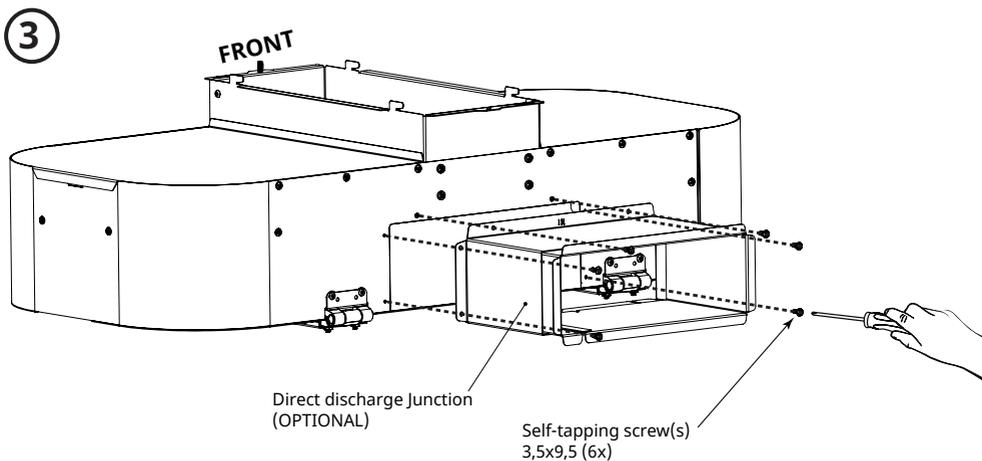
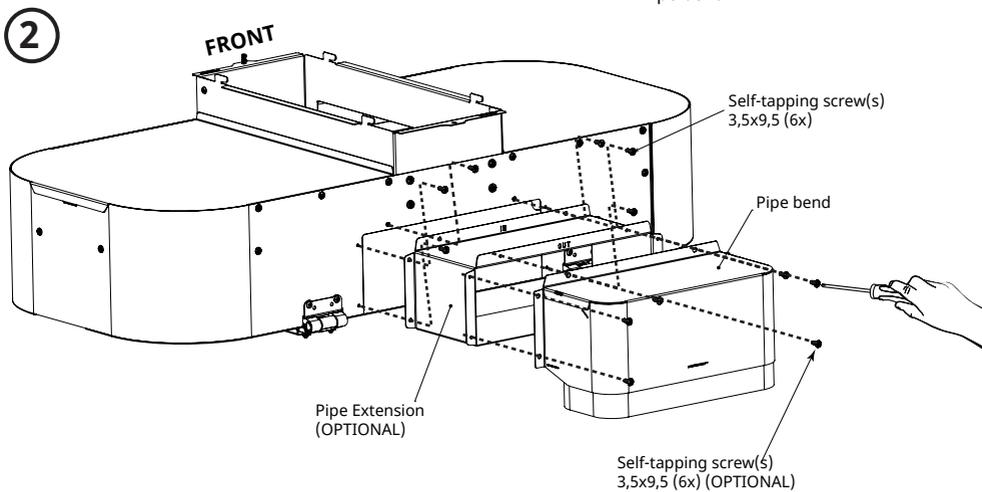
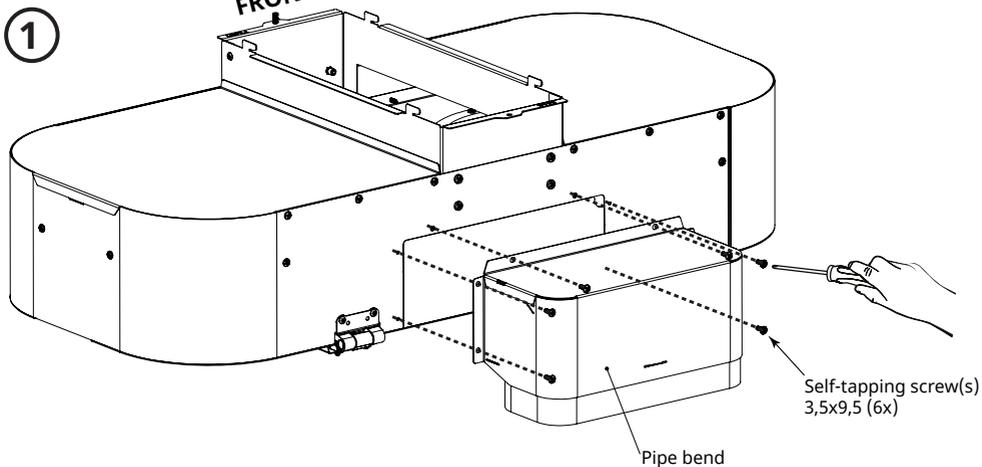


WORKTOP 60cm.

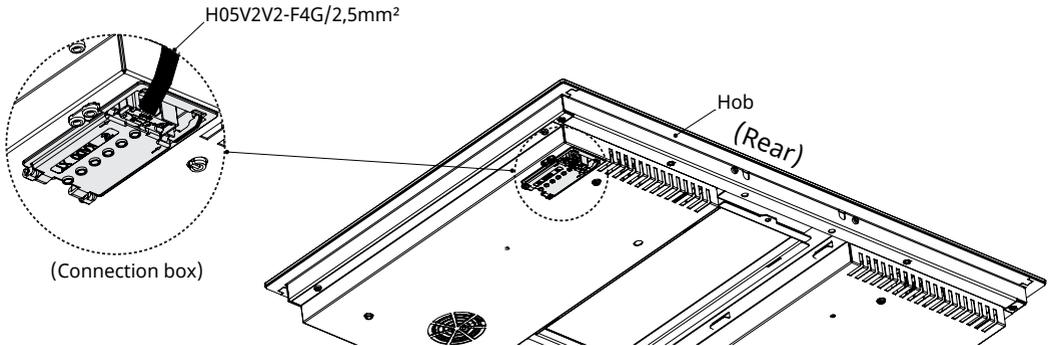
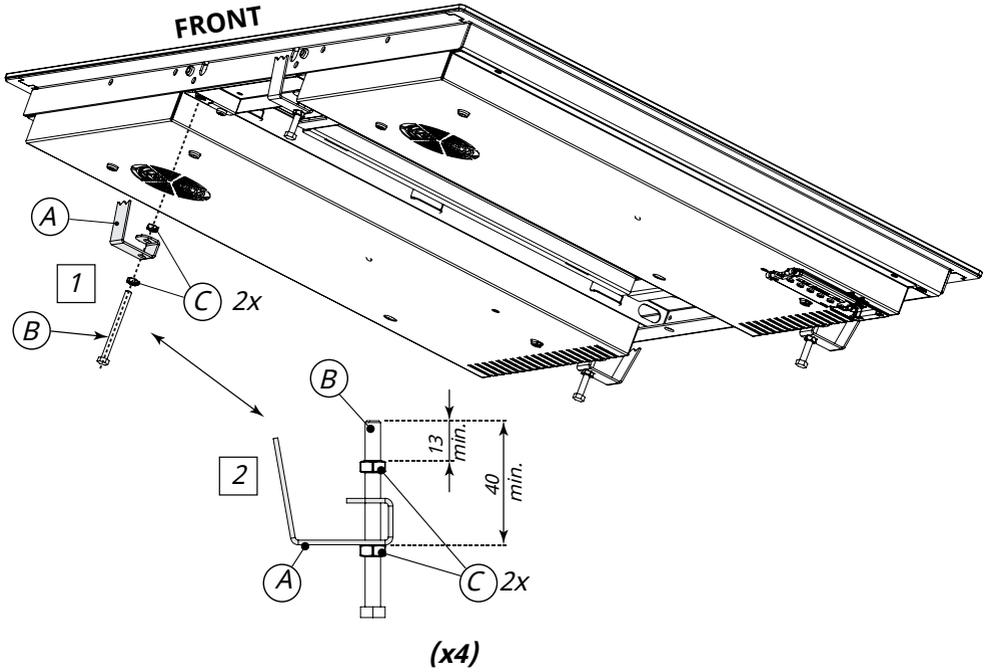
Ducting version: air evacuated outside the room
(Direct discharge)



Aspiration unit preparation



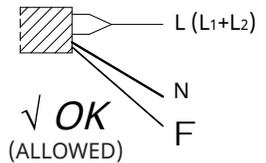
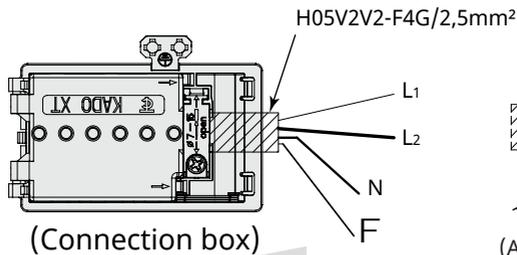
Preparation of hob unit



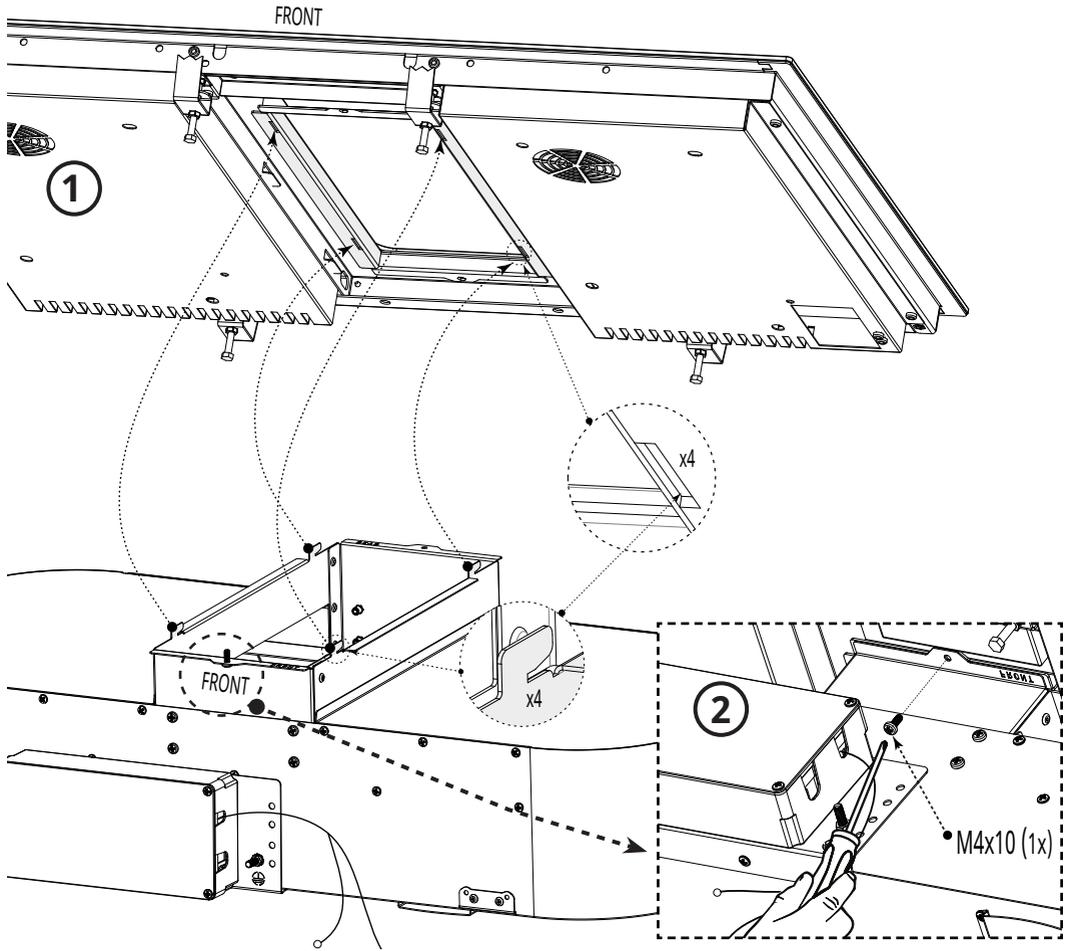
ELECTRICAL CONNECTION

Color wires

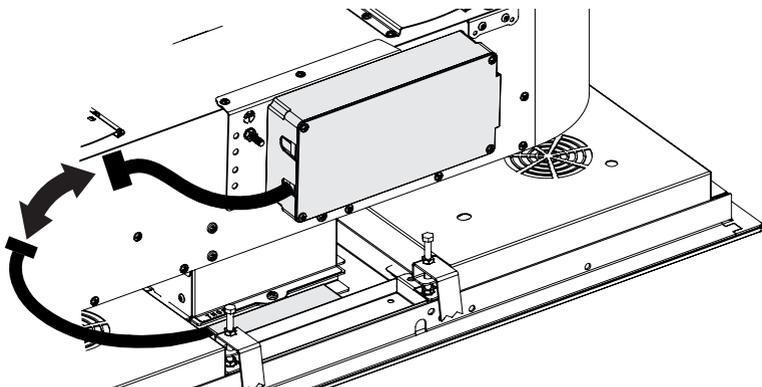
- L1 - Brown
- L2 - Black
- N - Blue (or Gray)
- F - Green/Yellow

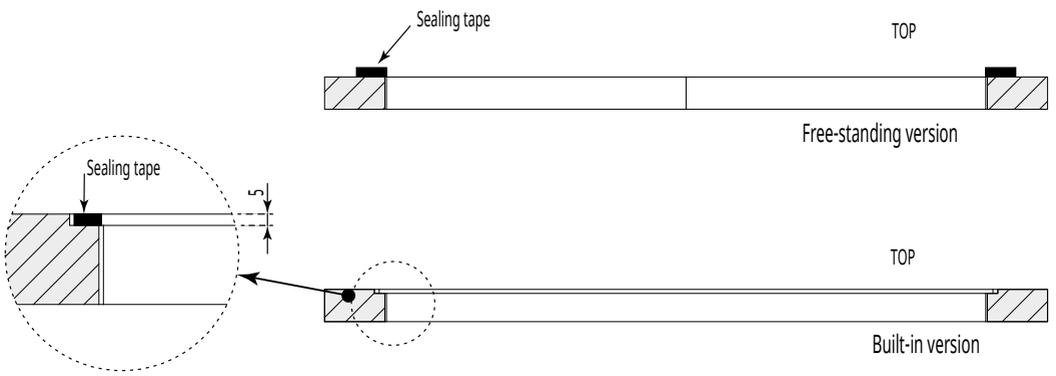


Pc / hood mounting

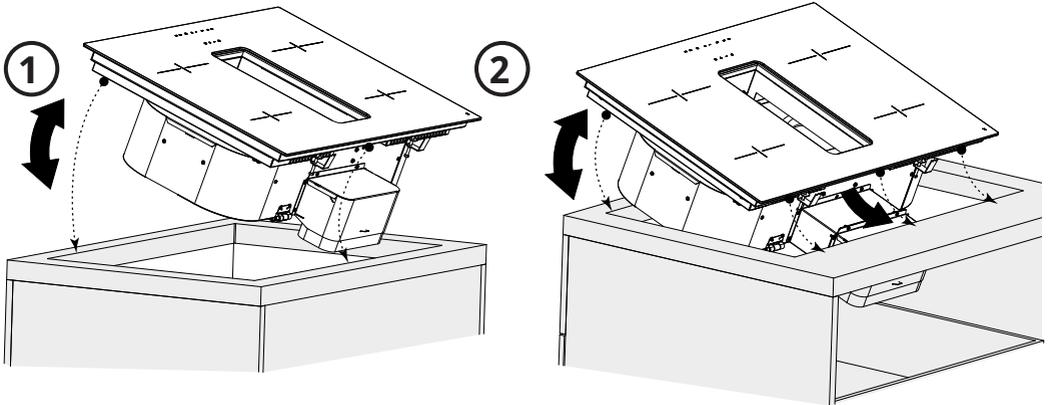


Pc / hood connection

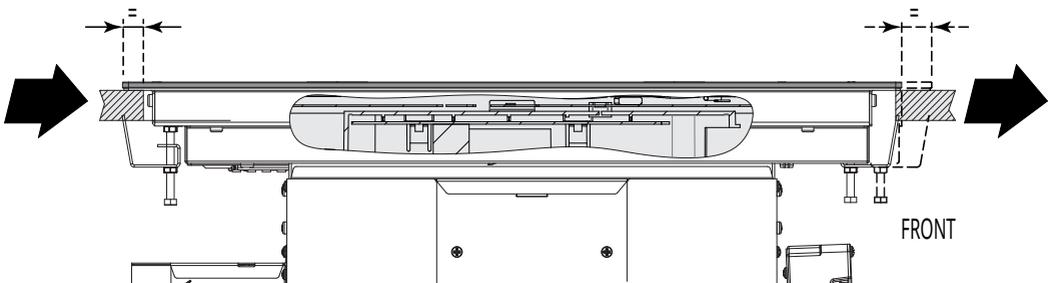


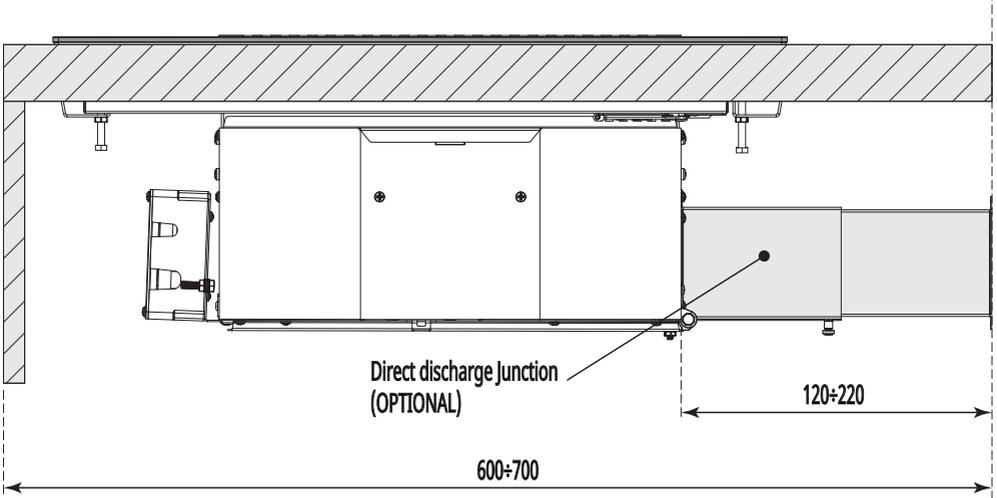
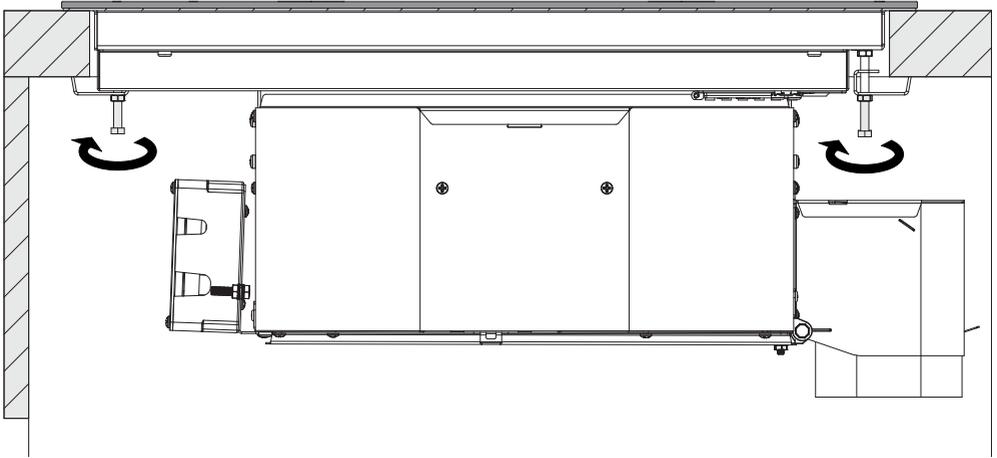


Mounting in the mobile

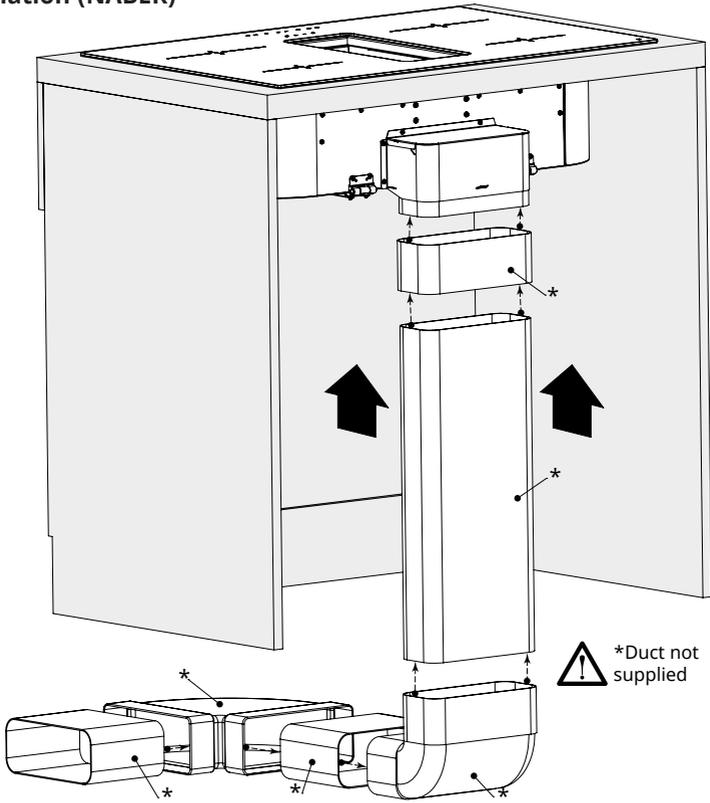


Centering and fixing in the furniture



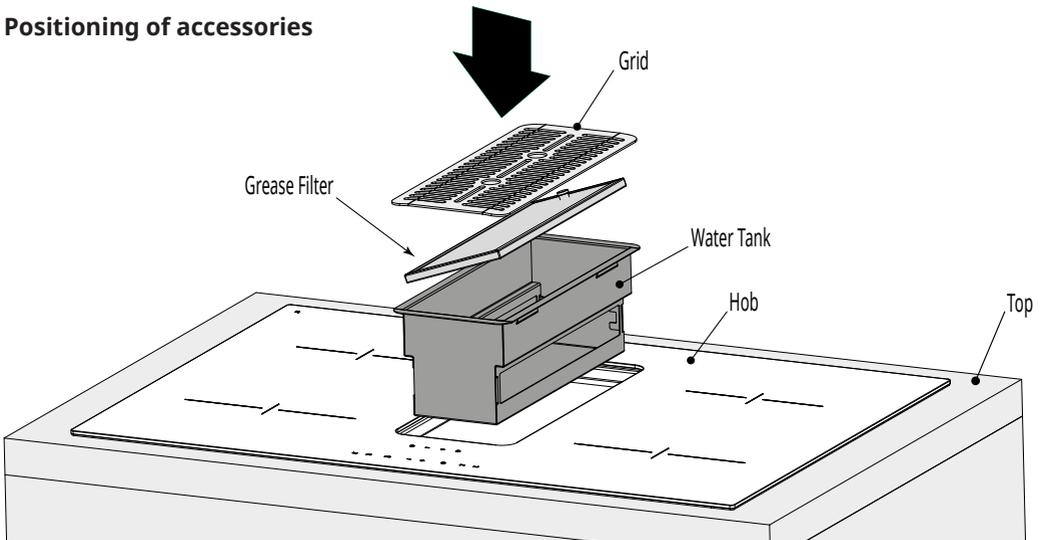


Ducted installation (NABER)



*Flat duct System Type Compare® Flow 150 (by NABER GmbH)
NOT SUPPLIED

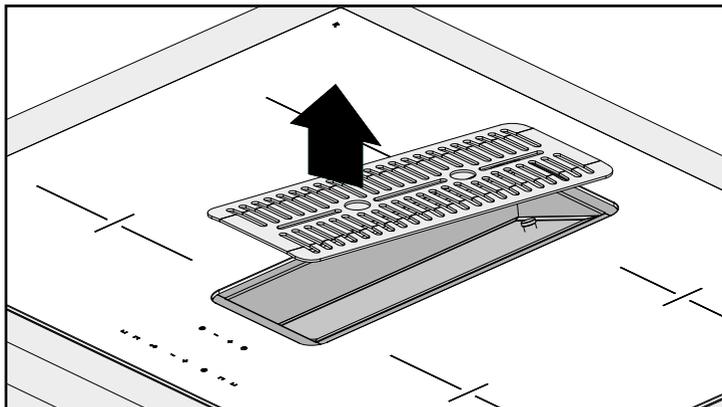
Positioning of accessories



Cleaning and maintenance

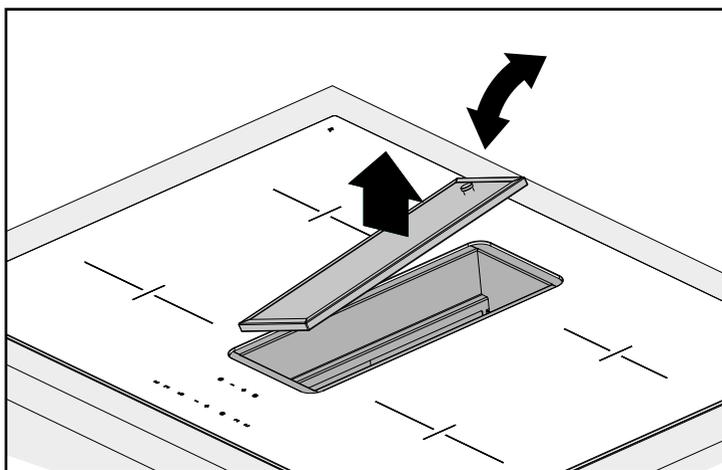
①

Remove the grid



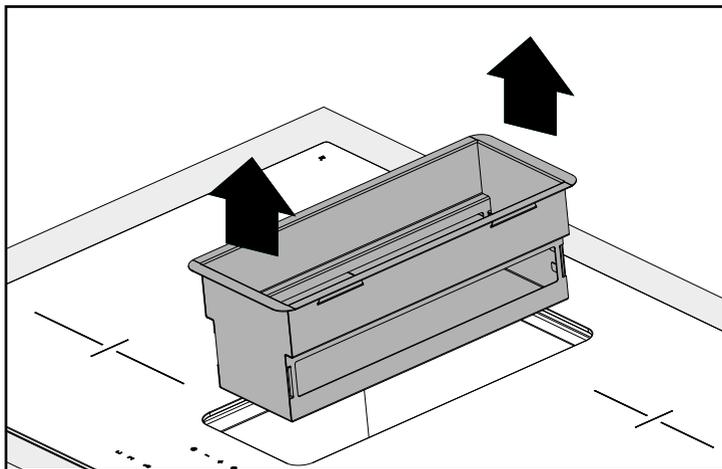
②

Remove the grease filter



③

Remove the water tank



Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.

• **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- **Attenzione!** Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la cappa dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
- Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali e con mancata esperienza e conoscenza a meno che essi non siano sotto la supervisione o istruiti nell'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!
- La cappa non va MAI utilizzata come piano di appoggio a meno che non sia espressamente indicato.
- Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.
- L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili.
- Pericolo di incendio da Fiamma!
Durante il funzionamento dell'aspiratore per piano di cottura vengono aspirate particelle di grasso di cottura. La fiamma delle vivande può incendiare il grasso da cucina.
- Pulire regolarmente l'aspiratore per piano di cottura.
- Non lavorare mai con fiamme libere mentre l'aspiratore per piano di cottura è in funzione.
- La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
- Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.
- Danni derivanti dall'aspirazione di oggetti o carta!
Gli oggetti piccoli e leggeri, come ad es. i panni di pulizia in stoffa o carta, possono essere aspirati dalla cappa per piano di cottura. Il ventilatore potrebbe danneggiarsi o potrebbe essere compromessa la funzione di scarico dell'aria.
- Non collocare oggetti o carta sull'aspiratore del piano di cottura.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.
- La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE, rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione riportate in questo manuale).
- L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.
- Non utilizzare o lasciare la cappa priva di lampade correttamente montate per possibile rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale.

INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato

direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C.

Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

CONNESSIONI ELETTRICHE

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento.

Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore).

Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

LA COTTURA AD INDUZIONE

Nel sistema di cottura ad induzione il calore si genera direttamente alla base della pentola, per questo motivo presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si bollono cibi 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 della temperatura e maggiore sicurezza. L'induttore reagisce immediatamente alle variazioni della temperatura, in questo modo la potenza può essere dosata in modo preciso. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore non appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso.

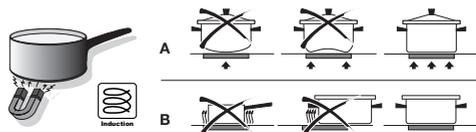
RECIPIENTI PER LA COTTURA

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Solo **pentole/recipienti ferromagnetici** sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

- Acciaio smaltato
- Ghisa
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

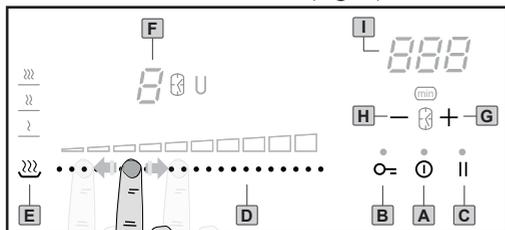
Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola. Si consigliano recipienti a fondo piatto. Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata. Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.



USO DEL PIANO COTTURA

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.

• PANNELLO COMANDI (Fig. 7)



- A. tasto **On/Off**
- B. tasto **Blocco**
- C. tasto **Pausa**
- D. "Slider" zona cottura
- E. tasto **Programmi**
- F. Display zona cottura
- G. tasto **Timer [+]** (aumenta il valore)
- H. tasto **Timer [-]** (diminuisce il valore)
- I. Display Timer

• ACCENSIONE PIANO COTTURA

Premere il tasto **On/Off** per accendere il piano. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby «□». Il pannello di controllo rimane attivo per **10 secondi**. Se entro questo tempo non si effettua alcuna regolazione su una zona di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

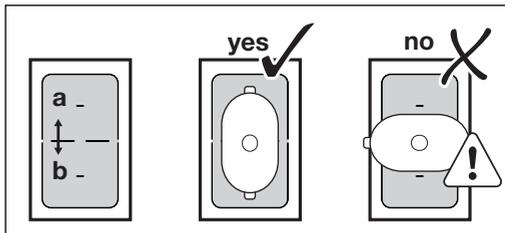
• ACCENSIONE ZONE COTTURA

La potenza di ogni singola zona può essere regolata in 9 diversi livelli e sarà visualizzata nel display corrispondente con un numero da «1» a «9».

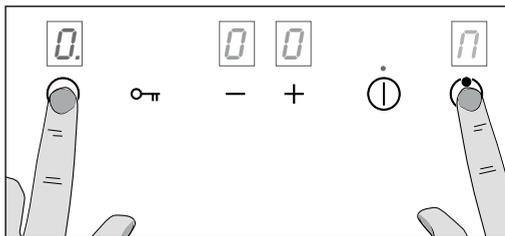
Accendere l'apparecchio e regolare il livello di potenza della zona di cottura agendo sullo slider corrispondente (D). Scorrere il dito sullo slider verso destra per aumentare la potenza, verso sinistra per diminuirla.

• BRIDGE (Zone cottura flessibili) U - N

Questa funzione consente di combinare la zona cottura anteriore con quella posteriore (zona **1+2** e **3+4**) al fine di creare una zona cottura più ampia. Prestare particolare attenzione nel posizionare le pentole in modo corretto sulle zone cottura.



Per attivare la funzione Bridge premere contemporaneamente sui due Slider (D) delle due zone cottura adiacenti.



Il simbolo luminoso della funzione 'bridge' «U»/«N» apparirà accanto al display delle due zone cottura ad indicare che la funzione è attiva. A questo punto è possibile impostare la potenza della zona "bridge".

NOTA: le regolazioni della zona "bridge" si effettuano agendo sullo slider e i tasti sensori della zona anteriore.

Per disattivare la funzione Bridge, premere contemporaneamente sui due Slider (D) delle due zone cottura adiacenti. Il simbolo luminoso della funzione 'bridge' «U»/«N» si spegne.

• RICONOSCIMENTO PENTOLE «L»

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. Se sul display di

una zona di cottura compare il simbolo «**U**», significa che:

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

• **CALORE RESIDUO** «**H**»

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 «**H**» (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

• **POWER BOOST (Riscaldamento veloce)** «**P**»

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una zona portando la temperatura al livello di potenza massimo per **10 minuti**. Allo scadere di questo tempo, la potenza della zona cottura torna automaticamente al livello «**9**». L'utilizzo di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per cuocere la pasta) o di altre pietanze.

Per attivare questo programma scorrere il dito completamente a destra sullo slider fino a che il simbolo «**P**» appare sul display della zona cottura.

• **PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO** «**R**»

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di preriscaldamento automatico. L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua di cottura per la pasta) o di altre pietanze. Quando si attiva la funzione la zona di cottura viene impostata al livello massimo di potenza per un certo intervallo di tempo al termine del quale torna automaticamente al livello di potenza originariamente impostato. La durata del preriscaldamento dipende dal livello di cottura selezionato.

Per attivare la funzione su una zona di cottura

agire sul relativo slider per selezionare la potenza mantenendo la posizione per 3 secondi fino a che il simbolo «**R**» compare sul display in alternanza con il livello di potenza selezionato.

• **PROGRAMMI SPECIALI**

Il piano cottura è provvisto di 3 programmi speciali che sono già stati impostati per effettuare determinate tipologie di cottura.

- **Warming**

Il programma "Warming" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a **42°C** per tenere i cibi cucinati in caldo. Per attivare questo programma premere una volta il **tasto Programmi**. Il simbolo 'Warming' si accende nel display della zona cottura.

- **Melt**

Il programma "Melt" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a **70°C** per sciogliere cioccolato, burro o alimenti simili. Per attivare questo programma premere due volte il **tasto Programmi**. Il simbolo 'Melt' si accende nel display della zona cottura.

- **Simmer**

Il programma "Simmer" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a **94°C** per portare ad una ebollizione lenta nella preparazione di sughi, minestre e stufati. Per attivare questo programma premere tre volte il **tasto Programmi**. Il simbolo 'Simmer' si accende nel display della zona cottura.

• **TIMER**

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «**1.00**» (1 minuto) a «**1.59**» (1 ora e 59 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per attivare il timer su una zona di cottura, selezionarla regolandone la potenza e premere simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]** **del timer** fino all'accensione del simbolo dell'orologio accanto al display della zona di cottura. Agire sui **tasti [+]** e **[-]** **del timer** entro 5 secondi per regolare il tempo dell'autospegnimento. Attendere 5 secondi, il conto alla rovescia

verrà visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo la zona di cottura si spegne automaticamente, il display indica lo «**0000**» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere il **tasto [+]** o **[-]** del **timer** per spegnere i segnali.

Per disattivare il timer di una zona cottura premere più volte simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]** fino alla comparsa del simbolo dell'orologio accanto al relativo display. A questo punto premere nuovamente e simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]** e poi agire sul **tasto [-]** entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «**0000**». Attendere 5 secondi, il simbolo della clessidra accanto al display della zona cottura si spegne confermando la disattivazione della funzione.

• **EGG TIMER/PROMEMORIA**

Quando nessuna zona di cottura è in funzione è possibile stabilire un promemoria acustico che rimane attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Quando l'Egg timer/Promemoria è attivo la funzione Timer non può essere attivata.

Per attivare il promemoria premere simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]** fino alla comparsa del simbolo dell'orologio sotto il display dell'area Timer. Agire sui **tasti [+]** e **[-]** del **timer** entro 5 secondi per regolare il tempo. Attendere 5 secondi, il conto alla rovescia viene visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo il display indica lo «**0000**» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere il **tasto [+]** o **[-]** del **timer** per spegnere i segnali. Per disattivare il promemoria attivo premere simultaneamente i **tasti [+]** e **[-]**. Il simbolo dell'orologio compare sotto il display dell'area Timer. A questo punto agire sul **tasto [-]** entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «**0000**». Attendere 5 secondi per la conferma, il simbolo dell'orologio si spegne confermando la disattivazione della funzione.

• **PAUSA** «**||**»

Quando almeno una zona di cottura è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio interrompendo

momentaneamente la cottura.

Per attivare questa funzione premere il tasto **Pausa**. Il led relativo si accende e i display di tutte le zone cottura mostrano il simbolo «**||**». Tutti i Timer eventualmente attivi vengono interrotti. La pausa ha una durata massima di **10 minuti** al termine dei quali l'apparecchio si spegne.

Per disattivare la Pausa premere il tasto **Pausa** e scorrere il dito verso destra sullo slider lampeggiante entro 10 secondi.

• **RICHIAMA**

Se si spegne l'apparecchio accidentalmente è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone di cottura premendo il tasto **On/Off** entro 6 secondi. Se la funzione Richiama è disponibile il led del tasto **Pausa** lampeggia alla riaccensione del piano. Richiamare quindi i settaggi premendo il tasto **Pausa** entro 6 secondi.

• **BLOCCO COMANDI**

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Per attivare questa funzione premere il tasto **Blocco**. Il led relativo si accende. Per per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto **Blocco**. 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.

• **SICUREZZA BAMBINI** «**L**»

Questa funzione ha lo scopo di evitare che i bambini accendano l'apparecchio accidentalmente o intenzionalmente.

Può essere attivata solo **entro 10 secondi** dall'accensione dell'apparecchio se tutte le zone di cottura sono spente.

Per attivare la Sicurezza bambini premere simultaneamente il **tasto Blocco** e il **tasto Pausa**, poi nuovamente il **tasto Blocco**. Il simbolo «**L**» appare su tutti i display e il relativo led si accende. La funzione rimane attiva allo spegnimento e alla successiva riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo temporaneo, premere simultaneamente il **tasto Blocco** e il **tasto Pausa**. La funzione rimane attiva ad ogni riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo permanente, premere simultaneamente il **tasto Blocco** e il **tasto Pausa**, poi nuovamente il **tasto Pausa**. Alla riaccensione dell'apparecchio la funzione non è più attiva.

• SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura agire sul relativo slider per riportare il livello a «**D**».

• SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto **On/Off**.

• SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso l'indicazione del calore residuo «**H**» viene visualizzata nel display della zona.

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

• GESTIONE DELLA POTENZA

Tutte le zone cottura sono collegate ad una fase. La fase ha un carico massimo di elettricità di **3700 W/230V**.

La funzione divide la potenza tra le zone cottura e si attiva quando il carico totale di elettricità delle zone cottura supera i **3700 W**. La funzione diminuisce la potenza sulle altre zone cottura. Il display della potenza delle zone in cui la stessa è stata ridotta cambia tra due livelli.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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 detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La **direttiva Europea 2002/96/CE** sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.

LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|---|---|
| Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione. | Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento al paragrafo <i>“collegamento elettrico”</i> . |
| | È scattato il fusibile. | Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| | Sono passati più di 20 secondi dall'accensione del piano. | Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 20 secondi. |
| | Sono stati toccati 2 o più tasti contemporaneamente. | Toccare un tasto alla volta. |
| | Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. | Pulire il pannello dei comandi. |
| Il piano cottura si disattiva. | Uno o più tasti del pannello di controllo sono stati coperti. | Rimuovere gli oggetti dai tasti del pannello di controllo. |
| La spia del calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato. |
| I tasti del pannello di controllo si surriscaldano. | Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi. | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori. |
| Compare  nel display. | La funzione “Sicurezza bambini” è attiva. | Fare riferimento al capitolo <i>“uso del piano cottura”</i> |
| Compare  nel display. | Non vi sono pentole sulla zona. | Appoggiare una pentola sulla zona. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo <i>“la cottura a induzione”</i> . |
| | Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona. | Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo <i>“la cottura a induzione”</i> . |
| | Le pentole non coprono il riquadro/ la croce/il cerchio. | Fare in modo che la croce/il riquadro/il cerchio siano completamente coperti. |
|  compare nel display. | Le piastre a induzione sono surriscaldate. | Lasciare raffreddare l'apparecchio. |
|  e un numero compaiono nel display. | C'è un errore nell'apparecchio. | Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se il codice di errore compare di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato. |

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati.

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING!** Do not connect the appliance to the mains until the installation is fully complete.
- Before any cleaning or maintenance operation, disconnect hood from the mains by removing the plug or disconnecting the mains electrical supply.
- Always wear work gloves for all installation and maintenance operations.
- The appliance is not intended for use by children or persons with impaired physical, sensorial or mental faculties, or if lacking in experience or knowledge, unless they are under supervision or have been trained in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is designed to be operated by adults, children should be monitored to ensure that they do not play with the

appliance.

- This appliance is designed to be operated by adults. Children should not be allowed to tamper with the controls or play with the appliance.
- Never use the hood without effectively mounted grating!
- The hood must NEVER be used as a support surface unless specifically indicated.
- The premises where the appliance is installed must be sufficiently ventilated, when the kitchen hood is used together with other gas combustion devices or other fuels.
- The ducting system for this appliance must not be connected to any existing ventilation system which is being used for any other purpose such as discharging exhaust fumes from appliances burning gas or other fuels.
- The flaming of foods beneath the hood itself is severely prohibited.
- The use of exposed flames is detrimental to the filters and may cause a fire risk, and must therefore be avoided in all circumstances.
- Any frying must be done with care in order to make sure that the oil does not overheat and ignite.
- Accessible parts of the hood may become hot when used with cooking appliance.
- With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.
- The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A MONTH). This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided in this manual).
- Failure to follow the instructions provided in this user guide regarding the cleaning of the hood and filters will lead to the risk of fires.
- Do not use or leave the hood without

the lamp correctly mounted due to the possible risk of electric shocks.

- We will not accept any responsibility for any faults, damage or fires caused to the appliance as a result of the nonobservance of the instructions included in this manual.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOBS IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards

(the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enamelled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet.

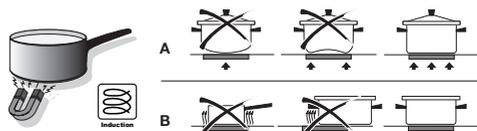
There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base.

This way you can use the power optimally.

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used. The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

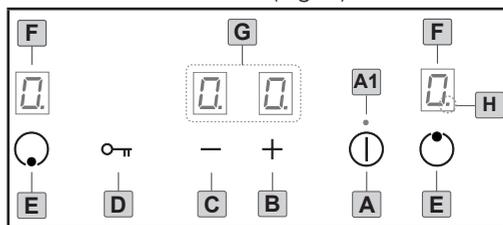


USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

• TOUCH CONTROL (Fig. 7)



- A.** On/Off key
- A1.** LED On/Off key
- B.** [+] key (increment)
- C.** [-] key (decrement)
- D.** Lock key
- E.** Zone Selection key
- F.** Cooking zone Display
- G.** Timer Display
- H.** LED active function/zone

• SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press the **On-Off** key to switch the hob on. All the displays relative to the cooking zones switch on in the «**□**» standby position.

The control unit remains active for 20 seconds.

If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

• SWITCHING THE COOKING ZONES ON

To switch on a cooking zone press the corresponding **Zone Selection key** then adjust the heat setting using the **[+] key** and **[-] Key** within 10 seconds.

The heat level of each single cooking zone can be set in 9 different positions and will be shown in the corresponding cooking zone display with a number ranging from «1» to «9». Press the **[+] key** to increase the heat level, press the **[-] key** to decrease it.

• POT DETECTION «»

Each induction cooking zone has a pot detection minimum limit, which varies according to the material of the cookware being used. For this reason, you should choose the cooking zone which is most suitable for the diameter of the cookware you are going to use.

If the symbol «» appears on the cooking zone display, it means that:

- The cookware used is not suitable for induction cooking.
- The cookware diameter is smaller than the one allowed by the hob.
- No cookware is on the cooking zone.

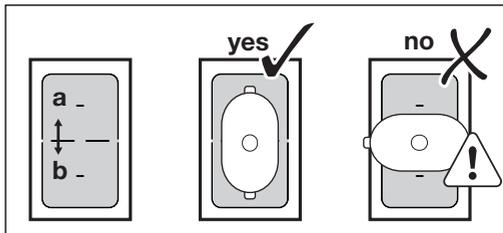
For more details refer to chapters “induction cooking” and “technical specifications”.

• RESIDUAL HEAT «»

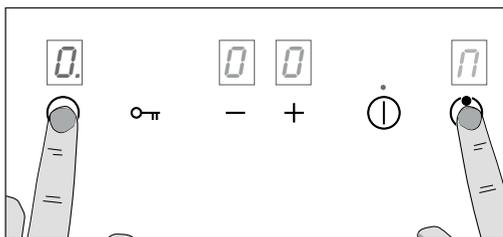
If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the «» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

• BRIDGE FUNCTION «»

This function allows you to combine the front cooking zone to the rear cooking zone (a+b/c+d) to create one large zone where to place the pots. It is particularly suitable when it comes to cooking with large pans (eg. oven pans). Pay attention in placing the cookware in the correct position on the cooking zones.



To activate the Bridge function between two adjacent cooking zones press simultaneously on both **Zone Selection keys**. The bridge symbol «» will appear on the rear cooking zone display indicating that the function is active.



NOTE: The settings of the bridge zone are only enabled by the front cooking zone keys. To deactivate the function press simultaneously on both **Zone Selection keys**. The bridge symbol «» goes off.

• POWER BOOST / QUICK HEATING

This function further reduces cooking time of a given area taking the temperature to the maximum power for a **10** minute interval. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level «».

The use of this function is indicated for the short time heating of large quantities of liquid (eg. water for cooking pasta) or dishes.

To activate this function, select a cooking zone then press the **[+] key** until the symbol «» appears on the cooking zone display.

• WARMING FUNCTION «»

This function sets the heat temperature of the selected cooking zone at **42°C** to keep food warm. Once the cooking zone is started, press the **[+] key** and select value «1» then press the **[-] key**. The symbol «» will appear on the cooking zone display, meaning that

the warming function is activated.

• **TIMER**

This function allows you to set the time from «01» (1 minute) to «99» (99 minutes) for the automatic switch off of a cooking zone.

Select a cooking zone by pressing the corresponding **Zone Selection key** and adjust the heat level. Press simultaneously the **[+]** and **[-]** keys to activate the Timer display. Set the desired time within 10 seconds using the **[+]** and **[-]** keys. Wait 10 seconds for the automatic confirmation of the settings. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses the cooking zone will automatically switch off, the display will show a flashing «00» and an acoustic signal will be heard. Press any **key** on the control panel to stop the signals.

To disable the timer of a cooking zone press the corresponding **Zone Selection key** then press simultaneously the **[+]** and **[-]** keys to turn on the Timer display. Bring the timer value back to «00» by using the **[-]** key. Wait 10 seconds for the automatic confirmation. The led on the display of the cooking zone stops flashing.

• **EGG TIMER/REMINDER**

This function allows you to set an acoustic reminder which stays active after switching the appliance off.

To enable this function switch on the appliance then press simultaneously the **[+]** and **[-]** keys. The timer display lights up. Set the time, ranging from «01» (1 minute) to «99» (99 minutes), by pressing the **[+]** and **[-]** keys. Wait 10 seconds for the automatic confirmation of the settings. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses—the display will show a flashing «00» and an acoustic signal will be heard. Press any **key** on the control panel to stop the signals.

To disable the Egg timer/Reminder function press simultaneously the **[+]** and **[-]** keys and bring the timer value back to «00» by using the **[-]** key. Wait 10 seconds for the

automatic confirmation. The led on the display of the cooking zone stops flashing.

• **CONTROL LOCK** «L»

Controls can be locked in order to prevent any risk of unintentional changes to the settings (children, cleaning operations, etc.). To activate this function press the **Lock key** for at least 3 seconds. The symbol «L» will appear on the Timer display. The function remains active when the appliance is switched off and on again.

To disable the Control Lock function simply press the **Lock key** for at least 3 seconds. The symbol «L» goes off.

• **SWITCHING THE COOKING ZONES OFF**

To switch a cooking zone off select it by pressing the corresponding **Zone Selection key** and bring its heat level back to «0» by pressing the **[-]** key.

• **SWITCHING THE APPLIANCE OFF**

To turn off the cooking top entirely hold down the **On-Off** key.

• **POWER MANAGEMENT**

The two cooking zones are connected to one phase. The phase has a maximum electricity loading of **3700 W/230V** (see “*Technical specifications*” paragraph).

The function divides the heat level between cooking zones and activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds **3700 W**. The function decreases the heat level to the other cooking zones. The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.

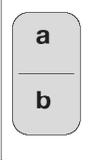
• **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Product dimensions: **290x510 mm**

type of hob: **built-in**

heating technology: **induction**

| Cooking zone | Dimensions (mm) | Minimum pot dimension (mm) | Output (W) 230V |
|--------------|-----------------|----------------------------|-----------------|
| a | 200x180 | Ø 120 | 2100 (3000*) |

| | | | |
|--|---------|---------|--|
| b | 200x180 | Ø 120 | 1600 (1850*) |
| a+b | 200x370 | 125x250 | 3000 (3700*) |
|  | | | max. 3700 <i>*using Power Booster</i> |

• SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

| POWER LEVEL | OPERATING TIME LIMIT (hours) |
|---------------|---------------------------------|
| 1 - 2 | 6 |
| 3 - 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1,5 |

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request. Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|--|--|
| You cannot activate or operate the appliance. | The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to <i>“Electrical connection”</i> chapter. |
| | The fuse is released. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician. |
| | It's been more than 20 seconds from the switching on of the appliance. | Activate the appliance again and set the heat setting in less than 20 seconds. |
| | You touched 2 or more sensor keys at the same time. | Touch only one sensor key. |
| The hob deactivates. | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| | You put something on the sensor key ON-OFF. | Remove the object from the sensor key. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time. | If the zone operated sufficiently long to be hot contact an Authorised Service Centre. |
| The sensor keys become hot. | The cookware is too large or you put it too near to the controls. | Put large cookware on the rear zones if possible. |
| The heat setting changes between two levels. | Power management function operates. | Refer to <i>“Using the cooktop”</i> chapter. |
|  comes on. | The Child Lock function operates. | Refer to <i>“Using the cooktop”</i> chapter. |
|  comes on. | There is no cookware on the zone. | Put cookware on the zone. |
| | The cookware is incorrect. | Use the correct cookware. Refer to <i>“Induction Cooking”</i> chapter. |
| | The dimension of the bottom of the cookware is too small for the zone. | Use cookware with correct dimensions. Refer to <i>“Induction Cooking”</i> chapter. |
| | The cookware does not cover the cooking zone. | Cover the cooking zone fully. |
|  comes on. | The induction coils are overheated. | Allow the appliance to cool down. |
|  and a number come on. | There is an error in the appliance. | Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If comes on again, contact an Authorised Service Centre. |

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate.

