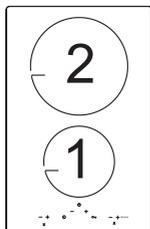


IT

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E
L'USO DEI PIANI DI COTTURA A INDUZIONE
VETROCERAMICA**

GB

**INSTRUCTION MANUAL FOR INDUCTION
HOB**



DIMENSIONI 330 X 510:

DIMENSIONI 380 X 520:

(EC electric hob = 179.9 Wh/kg)

1 - Zona cottura Ø 145 (1200 W - Booster "P" 1600 W)

(EC electric cooking = 176.4 Wh/kg)

2 - Zona cottura Ø 210 (1500 W - Booster "P" 2000 W)

(EC electric cooking = 183.4 Wh/kg)

Titolo breve o riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità con i requisiti di cui sopra.

La performance di ogni singolo bruciatore viene calcolata secondo la norma EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

Il rendimento totale del piano di cottura è calcolato in base al regolamento UE 66/2014 Par. 2.2.

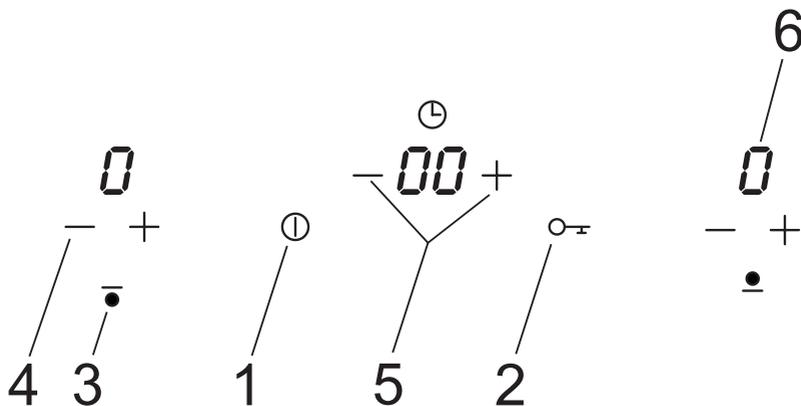
L'efficienza viene calcolata solo per i bruciatori con una capacità nominale superiore 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005; Par 4.1)

Informazioni rilevanti per il cliente per minimizzare il consumo di energia durante l'uso.

Consigli per risparmiare:

utilizzare pentole comuni con base piana, utilizzare pentole con il formato corretto, utilizzare pentole con il coperchio, ridurre al minimo la quantità di grasso liquido o, quando si avvia un liquido bollente, ridurre l'impostazione.

DESCRIZIONE COMANDI



- 1 Accensione - spegnimento
- 2 Blocco funzioni comandi
- 3 Indicazione zone cottura

- 4 Comandi zone cottura
- 5 Controlli timer zone cottura
- 6 Indicatore potenza zone cottura

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA ED AVVERTENZE

Uso corretto dell'apparecchio

- Prima di mettere in funzione per la prima volta il piano di cottura, leggere attentamente la presente istruzione d'uso. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.
- Utilizzare il piano di cottura solo dopo averlo incassato correttamente; è importante per evitare il contatto con componenti che conducono corrente elettrica.
- Il piano di cottura è deputato solo all'utilizzo in ambiente domestico e non nel settore industriale.
- Utilizzare l'apparecchio solo per preparare pietanze; ogni altro tipo di impiego è a proprio rischio e può rivelarsi pericoloso. **La casa produttrice non risponde dei danni causati da un uso improprio e/o da un impiego non corretto dell'apparecchio.**

Se ci sono bambini in casa

- Servirsi del blocco comandi in modo che i bambini non possano accidentalmente accendere l'apparecchio o modificarne le impostazioni.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da persone adulte che siano in grado di comprendere le indicazioni contenute in queste istruzioni. Spesso i bambini non riescono a percepire i pericoli legati al funzionamento del piano di cottura. Sorvegliare quindi i bambini con la dovuta attenzione.
- Bambini più grandi possono usare l'apparecchio solo se sono stati istruiti in maniera tale da farlo in assoluta sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli derivanti dall'uso improprio.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Il piano di cottura si scalda e rimane caldo per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. Tenere quindi i bambini sempre lontani dall'apparecchio per evitare qualsiasi rischio di scottatura.
- Conservare fuori della portata dei bambini e lontano dal piano di cottura oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione perché potrebbero indurli ad avvicinarsi all'apparecchio con conseguente pericolo di ustioni.
- Accertarsi inoltre che i bambini non abbiano la possibilità di rovesciare pentole o padelle molto calde. Pericolo di esplosione e di incendio, oltre che di ustione. In commercio è reperibile una speciale griglia di protezione che può essere utile per ridurre il rischio di incidenti.
- Anche l'imballaggio dovrebbe essere tenuto fuori della portata dei bambini perché alcuni suoi componenti (in plastica o polistirolo) sono

pericolosi (pericolo di soffocamento). Provvedere subito allo smaltimento dell'imballaggio.

Consigli per utilizzare al meglio il piano di cottura

- Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.
- Non utilizzare pentole oppure padelle con fondo ruvido (p.es. in ghisa) poiché possono graffiare la superficie del piano. Anche granelli di sabbia possono essere causa di eventuali graffi.
- Accertarsi che zucchero, in forma liquida o solida, plastica oppure carta stagnola non vengano appoggiati sulle zone di cottura ancora calde. Questi materiali si fondono, si attaccano alla superficie e quando si raffreddano possono crepare, rompere oppure danneggiare permanentemente la superficie in vetroceramica. Se tuttavia queste sostanze giungessero inavvertitamente sulle zone di cottura calde, disinserire l'apparecchio ed eliminarle al più presto, quando l'apparecchio è ancora caldo, con una spatolina. **Attenzione: poiché le zone di cottura sono molto calde è possibile ustionarsi.**
- Eliminare subito i resti di pietanze eventualmente traboccate sull'apparecchio durante la cottura affinché non inizino a bruciare sulla superficie; prima di appoggiare le pentole sul piano di cottura, accertarsi inoltre che il fondo delle stoviglie non sia unto, sia pulito e asciutto.
- **Non utilizzare in nessun caso apparecchi a vapore.** La pressione del vapore può danneggiare permanentemente le superfici e i componenti degli apparecchi, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità.
- Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sul pannello comandi. Potrebbe danneggiarsi l'elettronica, situata sotto il pannello.
- **Se sotto l'apparecchio già incassato è presente un cassetto, accertarsi che la distanza tra il cassetto, e quindi il suo contenuto, e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente. In caso contrario non sarebbe garantita l'aerazione dell'apparecchio.**

Per evitare di ustionarsi

- L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo per alcuni minuti dopo il disinserimento. Solo quando le spie del calore residuo si spengono non c'è più pericolo di ustionarsi. Fare attenzione soprattutto che i bambini

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA ED AVVERTENZE

eventualmente presenti in casa non si avvicinino all'apparecchio ancora caldo.

- Utilizzare sempre le apposite manopole o presine per spostare o appoggiare pentole e padelle sul piano di cottura. Il tessuto delle manopole o presine non deve essere bagnato o umido. L'umidità accresce la conducibilità del calore e ci si può ustionare.
- Non riscaldare contenitori chiusi, p.es. in latta, sulle zone di cottura. La sovrappressione che ne deriva potrebbe far esplodere questo tipo di materiale. Pericolo di ferirsi e ustionarsi.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio e soprattutto non appoggiarvi oggetti metallici. Se il piano di cottura viene inavvertitamente inserito oppure se il calore residuo delle zone è ancora attivo si rischia che l'oggetto appoggiato sul piano, a seconda del materiale, possa riscaldarsi (pericolo di ustionarsi), iniziare a fondere oppure bruciare.
- Non coprire mai il piano di cottura con un panno oppure con una pellicola protettiva. Il piano di cottura potrebbe essere molto caldo; pericolo di incendio.
- Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli poiché il grasso o l'olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e incendiare anche la cappa aspirante. Pericolo d'incendio.
- Se comunque dovesse incendiarsi il grasso o l'olio utilizzato nella cottura, non tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. Soffocare le fiamme ad esempio con l'ausilio di una coperta oppure con un estintore.
- Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante. Le fiamme possono giungere alla cappa aspirante e incendiarla.

Se l'apparecchio è difettoso

- Qual'ora si rilevasse un'anomalia nell'apparecchio, disinserire il piano di cottura dall'impianto elettrico. Se l'apparecchio non è incassato e allacciato definitivamente, staccare anche il cavo di alimentazione dalla rete elettrica. A tale scopo non afferrare il cavo ma, se presente, la spina. Rivolgersi all'assistenza tecnica. Accertarsi che l'apparecchio non venga collegato alla rete elettrica prima che la riparazione sia stata completata.
- Disinserire subito l'apparecchio e staccarlo dalla corrente elettrica se sulla superficie in vetroceramica si rilevano fessure oppure crepe. Pericolo di scossa elettrica.
- **Le riparazioni possono essere eseguite**

solamente da personale specializzato e autorizzato. Riparazioni che non vengono eseguite correttamente possono essere fonte di pericolo e danneggiare ulteriormente l'apparecchio. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

- Riparazioni effettuate sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice altrimenti si perde il diritto di chiamata per eventuali successivi danni.

Ulteriori pericoli

- **Solo per i portatori di pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio inserito si crea un campo elettromagnetico che potrebbe pregiudicare il funzionamento del pacemaker. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del piccolo apparecchio oppure al proprio medico.**
- Accertarsi che le stoviglie siano sempre posizionate al centro della zona di cottura affinché il fondo possa coprire il più possibile il campo elettromagnetico.
- Utilizzando una presa elettrica nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico non venga a contatto con il piano di cottura caldo. L'isolamento della conduttura potrebbe danneggiarsi. Pericolo di scossa elettrica.
- Riscaldare le pietanze sempre a sufficienza. Germi eventualmente presenti nel cibo vengono soppressi solo a temperature sufficientemente alte e con un tempo di azione sufficientemente lungo.
- Non utilizzare stoviglie in materiale plastico oppure carta stagnola. Temperature particolarmente alte possono fondere questo tipo di materiale. Pericolo d'incendio.
- Non avvicinare oggetti magnetizzabili, come per esempio carte di credito, dischetti, calcolatrici nelle immediate vicinanze del piano di cottura inserito. Ne verrebbe compromessa la funzionalità.
- Non conservare bombolette spray oppure liquidi o altri materiali facilmente infiammabili in cassetti eventualmente presenti sotto l'apparecchio. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.

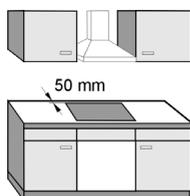
INSTALLAZIONE

Avvertenze generali

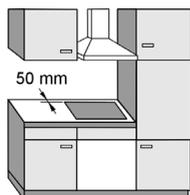
- **L'incasso e l'allacciamento dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un elettricista qualificato.** Rivolgersi a un elettricista che sia a conoscenza delle normative locali e delle normative supplementari emanate dall'azienda elettrica di zona e che il lavoro venga svolto nel rispetto delle stesse. La casa produttrice non è responsabile per i danni causati dall'incasso o dall'allacciamento scorretti dell'apparecchio.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se questo viene allacciato a un regolamentare conduttore di messa a terra. E' molto importante verificare che questa condizione sia soddisfatta perché si tratta di una premessa fondamentale. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un tecnico specializzato. La casa produttrice non risponde dei danni causati dalla mancanza o dall'interruzione del conduttore di messa a terra.
- L'apparecchio non deve essere allacciato alla rete elettrica con una prolunga; le prolunghie non garantiscono la necessaria sicurezza dell'apparecchio.
- Il piano di cottura non può essere incassato sopra una lavastoviglie, un'asciugabiancheria, una lavabiancheria, un frigorifero, un congelatore, un forno o una cucina senza ventola per il raffreddamento dell'apparecchio. Da un lato le temperature di emissione in parte elevate possono

danneggiare questi apparecchi, dall'altro lato in questo modo non si garantisce l'aerazione del piano di cottura.

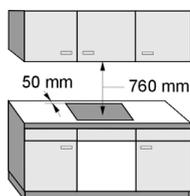
- L'incasso e il montaggio di questo apparecchio in luoghi non stazionari (p. es. navi) possono essere effettuati solo da personale qualificato che ne garantisca le premesse per un impiego sicuro.
- Se sotto l'apparecchio è presente un cassetto, non conservarvi oggetti infiammabili, (ex.: bombolette spray).
- Accertarsi che dopo l'incasso il cavo di allacciamento alla rete elettrica del piano di cottura non sia sottoposto a sollecitazioni meccaniche, (ex. a causa di un cassetto).
- Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere lavorate con collante termoresistente (100°C) affinché non possano staccarsi o deformarsi. Anche le alzatine terminali devono essere termoresistenti.
- Su un lato e sul lato posteriore di un piano di cottura in vetroceramica incassato possono esserci pareti o mobili di qualsiasi altezza, mentre sull'altro lato l'eventuale mobile o apparecchio presente non deve essere più alto del piano.



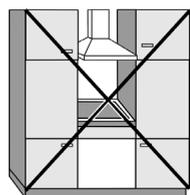
CONSIGLIATO



SCONSIGLIATO

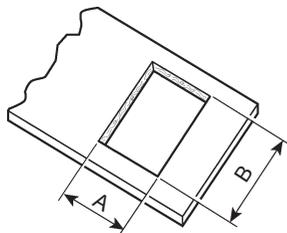


DISTANZA TRA APPARECCHIO E CAPPA
ASPIRANTE



SCONSIGLIATO

INSTALLAZIONE

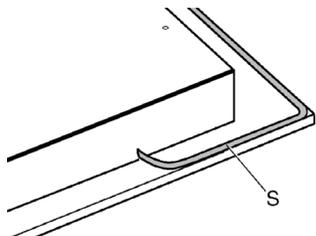


DIMENSIONI INTAGLIO: 270 (A) X 495 (B)

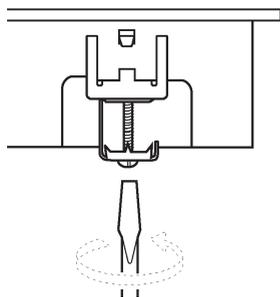


Altezza ingombro scatola: H=60 mm

- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro secondo le dimensioni relative al modello (vedi figura qui sopra).
- Rispettare la distanza minima di 50 mm verso la parete posteriore nonché a destra o sinistra verso un'eventuale parete laterale.



- Rovesciare il piano cottura ed applicare la guarnizione fornita con il kit accessori al bordo esterno in maniera uniforme.



- Applicare le staffe fornite alle relative sedi e fissare il piano al mobile.

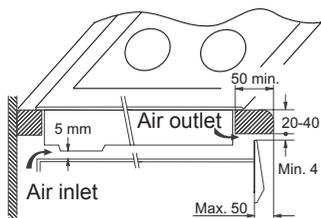
INSTALLAZIONE

ATTENZIONE:

Al fine di garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario prevedere, in fase d'installazione, una fessura di almeno 5 mm per la lunghezza dell'incasso sulla parte frontale del mobile.

Questo perchè i comandi elettronici sono muniti di un dispositivo di protezione che, **qual'ora la temperatura della parte elettronica superi i 85°C, provvede a spegnere il piano finchè la stessa non ritorna al di sotto di questo limite.** Durante il funzionamento quindi si accende una ventola per garantire il necessario flusso d'aria per non superare il limite di temperatura.

Prevedere quindi il montaggio con una protezione sottostante che garantisca comunque l'afflusso dell'aria dalla parte posteriore del mobile oppure, qual'ora il piano fosse installato sopra ad un forno, un tipo d'isolamento adeguato tale da garantire il non superamento questa temperatura. Qual'ora ciò avvenisse possono verificarsi guasti alla parte elettronica per la quale in costruttore declina ogni responsabilità.



Condizioni luminose iniziali

Per prevenire l'uso sbagliato della tastiera, all'accensione del piano di cottura, quando la luce ambientale diretta è eccessiva (es. luci alogene della cappa accese), il funzionamento

dell'interfaccia utente viene interrotta fino a quando le condizioni di luminosità non ritornano normali. In questo caso, spegnere la luce ambientale diretta e l'interfaccia utente riprenderà a funzionare normalmente.

Allacciamento elettrico

- L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato a conoscenza delle norme di sicurezza vigenti e di montaggio, in particolare si dovranno rispettare le norme dell'Ente locale dell'energia elettrica.
- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio, corrisponda alla tensione della vostra abitazione. Tale targhetta si trova sulla parte sottostante del piano cottura.
- Il cavo di alimentazione dovrà essere dimensionato in funzione alla potenza riportata nella targa segnaletica.
- La messa a terra è obbligatoria a termine di legge. Tutti i conduttori di corrente e di terra devono avere dimensioni appropriate.
- **Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopraindicate.**
- **L'allacciamento elettrico del piano cottura e quello di un eventuale forno da incasso devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica sia per facilitare le operazioni di estrazione dei singoli apparecchi.**

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che

assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

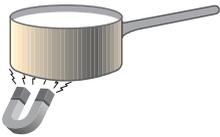
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori della targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.
- il filo di messa a terra (color giallo/verde) deve essere collegato alla morsettiera nel punto contrassegnato dal simbolo relativo e deve essere più lungo degli altri fili conduttori.
- il cavo non deve subire piegature o compressioni.
- il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- **L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.**

AVVIO ED UTILIZZO

Consigli pratici per l'uso degli apparecchi.

- Adoperare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico). Si raccomanda l'uso di pentole in: ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare una prova con una calamita.

MATERIALE ADATTO



Ghisa, Acciaio
smaltato, inox speciale

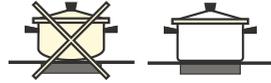
MATERIALE NON ADATTO



Rame, Alluminio, Vetro,
Terracotta, Ceramica,
Inox non magnetico

Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante.



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza.

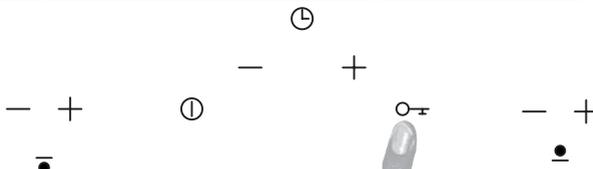
Blocco a chiave

Premendo il tasto "chiave" per 1 secondo, viene attivata e disattivata la funzione "Blocco a chiave". Se il LED associato al tasto blocco a chiave è acceso, la tastiera è bloccata.

La funzione di blocco può essere attivata quando le zone riscaldanti sono accese o quando il piano di cottura è spento. Se il piano di cottura è acceso, la funzione Blocco a chiave blocca tutti i tasti eccetto il tasto ON/OFF generale e il tasto chiave.

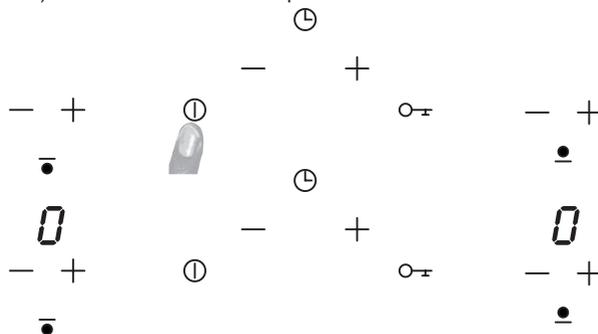
Quando il piano cottura è spento, la funzione "Blocco a chiave" blocca tutti i tasti, compreso il tasto ON/OFF generale.

Il blocco a chiave è sempre attivato all'accensione del dispositivo di comando.

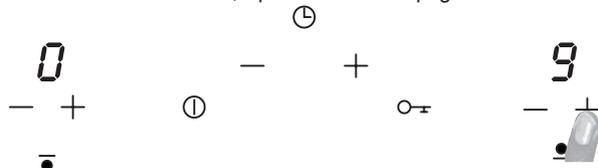


AVVIO ED UTILIZZO

Il piano cottura si accende selezionando il sensore della zona comandi. Quando viene selezionato questo sensore viene emesso un suono. L'apparecchio non si accende se la funzione chiave è inserita (indicata dalla spia sopra la chiave). Per accenderlo occorre quindi disinserire la chiave con un tocco sul sensore.



Le zone di riscaldamento si accendono e rimangono tutte a "0" finchè non viene selezionato un livello di potenza. Se ciò non avviene entro 10 secondi, il piano cottura si spegne automaticamente.



Con l'apparecchio acceso, selezionare il tasto (+) per la zona di cottura desiderata che si posizionerà al livello 1. Il massimo livello raggiungibile è 9, mentre con il sensore (-) si riduce la potenza fino a portarla a 0.

Se con il livello 0 selezionato si aziona il sensore (-), la potenza selezionata passerà al livello 9.

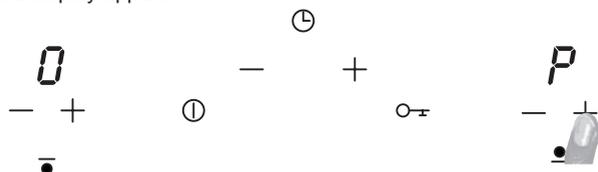
Mantenendo selezionato il sensore, la selezione della potenza si ripete 2 volte ogni secondo.

La zona di cottura può essere disattivata premendo simultaneamente i tasti (-) e (+). Viene emesso un segnale acustico e il display corrispondente mostra "0"

Attivazione della funzione Booster

Questa funzione può essere attivata se il touch control è acceso. Questa funzione consiste nel portare la potenza al massimo (posizione 10) per un periodo massimo di 10 minuti trascorso il quale la potenza ritorna al livello iniziale.

Arrivati al livello 9 basta premere nuovamente il tasto (+) e verrà attivata la funzione Booster, viene emesso un suono e sul display appare "P".



Cancellazione della funzione Booster

Questa funzione può venire cancellata in qualsiasi momento selezionando (-) nei comandi. Quando la funzione è cancellata prima del periodo di 10 minuti viene emesso un suono di conferma.

AVVIO ED UTILIZZO

Funzione di sicurezza

Se durante il funzionamento non è cambiato il livello di potenza, per ragioni di sicurezza, le stesse tornano automaticamente al valore precedentemente impostato, dopo un tempo indicato in nella tabella seguente:

LIVELLO DI POTENZA	TEMPO MASSIMO DI FUNZIONAMENTO (ORE)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 (minuti)

Se entrambe le zone si trovano al livello 0, dopo 10 secondi il piano di spegne automaticamente.

La zona di cottura può essere spenta anche manualmente agendo sui sensori (+) e (-) contemporaneamente oppure portando il sensore (-) alla posizione di "0".

Spegnimento dell'apparecchio

Lo spegnimento avviene agendo sul sensore On/Off. Quando il piano viene spento viene emesso un suono e sulle zone di potenza appare il simbolo "H" che indica o il residuo calore oppure un possibile guasto.

Spegnimento automatico

Se il livello di potenza non viene cambiato, la zona corrispondente si spegne dopo un tempo determinato (vedi tabella):

POWER LEVEL	MAX. TIME ON (HOURS)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

AVVIO ED UTILIZZO

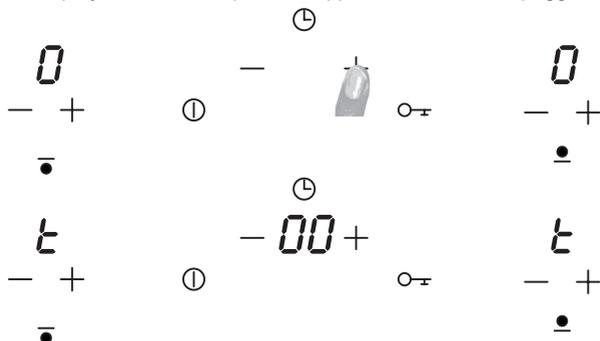
Funzione Timer

Il timer è attivabile premendo i corrispondenti sensori (+) e (-). Sono selezionabili valori compresi tra 1 e 99 minuti che comunque possono essere modificati in qualsiasi momento.

Per annullare il funzionamento del timer agire sul tasto (-) oppure agire sui tasti (+) e (-) contemporaneamente.

Attivazione del Timer

Da spento è attivabile premendo i corrispondenti sensori (+) e (-). Un suono conferma l'accensione e sul display appare "00". Sui display delle zone di potenza appaiono delle "t" lampeggianti.



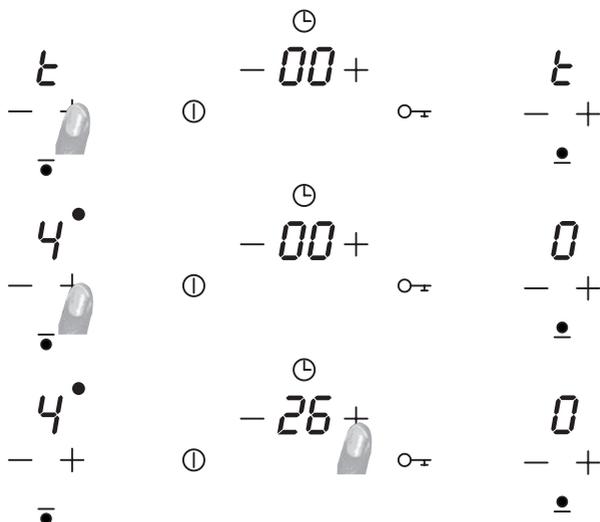
Funzionamento del timer con le zone di cottura

Tutte zone di cottura possono essere comandate dal timer (ma solo una alla volta può funzionare).

Per far funzionare la zona cottura con il timer, agire come di seguito specificato:

- Attivare il timer;
- selezionare una zona di cottura. Si accende una led sulla zona cottura selezionata;
- entro 10 secondi selezionare il tempo da programmare sul timer. Nel caso ciò non avvenga la zona si spegnerà automaticamente.

Programmato il tempo necessario, trascorsi 10 secondi, inizia il conto alla rovescia per la zona cottura selezionata. Un suono di conferma l'operazione e i display del timer e della zona di cottura smettono di lampeggiare.



AVVIO ED UTILIZZO

Cambiamento dell'impostazione del Timer

Quando il timer è in funzione è possibile cambiare in ogni momento il tempo programmato precedentemente toccando i tasti (+) o (-). Il conto alla rovescia si ferma in attesa della nuova impostazione.

Fine del conto alla rovescia del Timer

Quando il timer è arrivato alla fine del tempo previsto, il display del timer inizia a lampeggiare e la zona cottura viene portata sul valore "0". Viene emesso un suono che avverte la fine di questa funzione che rimane attivo per 10 secondi. Il suono può essere fermato anche prima toccando semplicemente uno qualsiasi dei tasti della zona comandi.

Spegnimento del Timer

È possibile fermare il timer in qualsiasi momento agendo sui tasti (+) o (-) oppure premendoli simultaneamente.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Di seguito elenchiamo possibili messaggi di errore per i quali è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Sensore di temperatura della zona cottura:

- **Corto circuito:** nella zona cottura corrispondente viene visualizzato alternativamente "F" e "7".
- **Circuito aperto:** nella zona cottura corrispondente viene visualizzato alternativamente "F" e "2".
- **Nessuna operazione:** nella zona cottura corrispondente viene visualizzato alternativamente "F" e "7".

Sensore di temperatura della potenza:

- **Corto circuito:** se i 2 elementi controllati dal generatore d'induzione sono in cortocircuito, viene visualizzato alternativamente "F" e "3".
- **Circuito aperto:** se i 2 elementi controllati dal generatore d'induzione hanno il circuito aperto, viene visualizzato alternativamente "F" e "4".
- **Nessuna operazione:** se i 2 elementi controllati dal generatore d'induzione hanno il circuito aperto, viene visualizzato alternativamente "F" e "8".

Perdita delle comunicazioni

- se i 2 elementi controllati dal generatore d'induzione perdono le comunicazioni, viene visualizzato alternativamente "F" e "5".

Errore Eeprom

- tutti i display delle zone di potenza visualizzano alternativamente "F" e "6".

Sovraccorrente nel generatore

- se i 2 elementi controllati dal generatore d'induzione hanno una sovraccarico, viene visualizzato alternativamente "F" e "9".

Surriscaldamento del generatore

- se i 2 elementi controllati dal generatore d'induzione hanno un surriscaldamento, viene visualizzato alternativamente "LIVELLO DI POTENZA" e "L".

Residuo calore

Per ragioni di sicurezza queste indicazioni hanno priorità su tutte le altre indicazioni.

- **Se il piano cottura è spento,** le zone che indicano la potenza sono fisse sull'indicazione "H".
- **Se il piano cottura è acceso,** le zone che indicano la potenza alternano il valore "0" all'indicazione "H".

Se il livello di potenza non è "0" sul relativo display è indicato il livello selezionato.

Zona cottura senza pentola o pentola inadatta

In caso di pentola inadatta o assenza di pentola nella zona cottura, nel display apparirà il simbolo 

Errore chiave On/Off

- **Emissione infrarossi fallita:** tutte le zone di potenza segnalano alternativamente "F" e "A"
- **Ricezione infrarossi fallita:** tutte le zone di potenza segnalano alternativamente "F" e "C"
- **Errore ADC:** tutte le zone di potenza segnalano alternativamente "F" e "J"

Azioni automatiche in caso di guasto

In caso di guasto del sensore della temperatura, del sensore di potenza delle zone cottura, immediatamente le stesse vengono spente ed i tasti (+/-) vengono bloccati dalla chiave.

TUTELA DELL'AMBIENTE

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



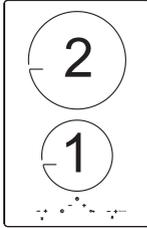
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo

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



DIMENSIONS 330 X 510:

DIMENSIONS 380 X 520:

(EC electric hob = 179.9 Wh/kg)

1 - Cooking area Ø 145 (1200 W - Booster "P" 1600 W)

2 - Cooking area Ø 210 (1500 W - Booster "P" 2000 W)

(EC electric cooking = 176.4 Wh/kg)

(EC electric cooking = 183.4 Wh/kg)

Short title or reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.

The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005

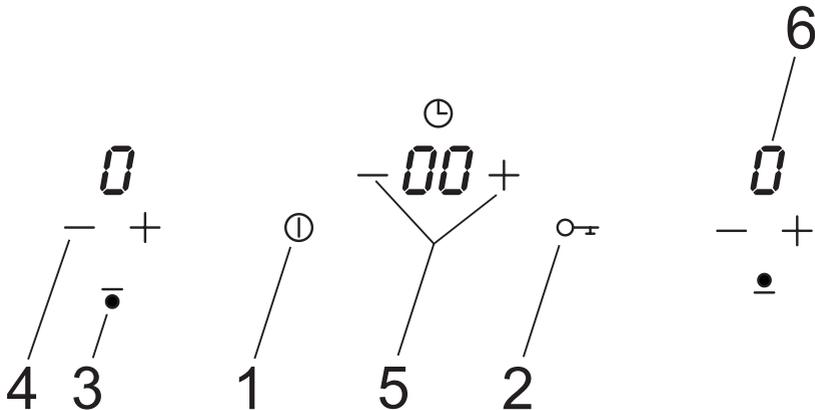
The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2

The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005; Par. 4.1)

Information which is relevant to the customer to minimize the energy consumption during usage:

Energy Saving Tips: use pots having flat base, Use pots with proper size, use pots with lid, minimize the amount of liquid or fat, when liquid starts boiling reduce the setting.

CONTROL DESCRIPTION



- 1 Switching on - switching off
- 2 Controls functions lock
- 3 Cooking area directions

- 4 Cooking area controls
- 5 Cooking area timer checks
- 6 Cooking area power indicator

SAFETY AND CARE DIRECTIONS

Correct use

- To avoid damages to persons and fittings please read this manual carefully before using the hob for the first time.
- Use the hob after installing it correctly; it is important to avoid the contact with electric wire components.
- The hob is meant to be used only in domestic installations not in the industrial field.
- Use the appliance only to prepare dishes; other uses at consumer risk, they can be dangerous. The manufacturer does not accept responsibility for to damages caused by an incorrect use of the appliance.

If there are children at home

- Use control lock so as the children can not switch on the hob or modify its setting.
- The appliance must be used only by adults, who are able to understand the indications in this manual. Often children can not perceive the dangers of a functioning hob. Keep an eye on the children carefully.
- Grown-up children can use the appliance only if they have been educated to use it carefully and in absolute security and if they know the possible damages caused by an incorrect usage.
- Do not permit children to play with the appliance.
- The hob warms and stays warm for some time also after the switching off. For this reason children must be taken far from the appliance to avoid the risk of burns.
- Take attractive objects far from children and the hob, because they could lead them to approach the appliance with consequent burn risks.
- Make sure that children could not have the possibility to upset hot pots or pans. Danger of explosion and fire, in addition with burns. In the market there is a special pan support which could be useful to reduce accident risks.
- Children should be taken far from the packaging, because some of its components (in plastic or polystyrene) are dangerous (choking danger). Carefully dispose of the packaging immediately.

Advise for better use of the hob

- Take care not to throw objects or cutlery on the ceramic surface. Also light objects (i.e. a salt-cellar) might crack or damage the ceramic plate.
- Do not use pots or pans with rough bottom (i.e. cast iron), because they could scratch the

surface of the hob. Also grains of sand could cause scratches.

- Make sure that sugar, liquefied or solid, plastic or silver paper are not leant on the hot cooking areas. These materials melt, stick on the surface and when they cool they can crack, break or damage permanently the ceramic surface. If these substances inadvertently reach the hot cooking areas, switch off the hob and remove them with a spatula as soon as possible, when the appliance is already hot. **Attention: since the cooking areas are very hot there is the possibility to scald yourself.**
- To avoid a risk of food remains burning, get rid of them immediately in case they overflow on to the surface during the cooking; make sure that the pot bottom is not soiled, but clean and dry before leaning it on the hob.
- Never use vapour devices. The vapour pressure could permanently damage surfaces and components of devices, for which the manufacturer will not be responsible.
- Never lean hot pots or pans on the control panel. The electronics situated under the panel could be damaged.
- **If under the installed appliance there is a drawer, take care of that the distance between the drawer, and so its content, and the lower side of the appliance is enough. On the contrary the aerification of the hob is not warranted.**

To avoid burns

- When functioning the appliance is too hot and maintains the temperature for some minutes after the switching off. Only when the afterheat lights go off there is no more danger of burns. Pay attention to children at home, they must not approach the hot hob.
- Always use the proper knobs or pot holders to move or to put pots and pans on the hob. The knobs and pot holders material must not be wet or damp. The dampness increases the heat conductivity and so the risks of burns.
- Do not heat closed vessels, i.e. tin vessels, on the cooking areas. The resulting overpressure could cause the explosion of this material. Producing a risk of danger.
- Do not use the appliance as a rest surface and in particular do not lean on metallic objects. If the hob is unintentionally switched on or if the cooking areas afterheat is already functioning there is the risk that the resting object, depending

SAFETY AND CARE DIRECTIONS

on its material, heats (danger of burns), start melting or burning.

- Do not cover the hob with a cloth or a protective film. The hob could be hot; danger of burning.
- Stay near the hob when using fats and oils because when they overheat, they can start burning and ignite also the cooker hood. Danger of fire.
- If fats and oils used to cook start burning, do not try to extinguish the fire with water. Smother the fire with a blanket or an extinguisher.
- Do not cook flambè dishes under the cooker hood. Flames could reach the cooker hood and burn it.

high temperature and in a long period of time.

- Do not use plastic or tin foil dishes. High temperature could melt these materials. Fire danger.
- Do not approach to the functioning hob magnetic objects like credit cards, floppy disks, calculators. Their functions could be compromised.
- Do not put canisters, liquids or other flammable materials in drawers under the appliance. The drawer's cutlery tray, if present, should be in heat resistant material.

If there is a faulty appliance

- If the consumer finds an anomaly in the appliance, disconnect the electrical supply of the hob. If the appliance is not definitively setted and linked up, detach also the stoker wire from the electric system. For this purpose do not hold the wire but the plug, if present. Call the Caple service centre. Pay attention not to connect the appliance to the electrical system before repairing it.
- If there are cracks on the ceramic surface, disconnect the electrical supply of the appliance. There is danger of electrical shock.
- **Repairs have to be made only by skilled and authorised staff. Uncorrect repairs could be cause of danger and further damage the appliance. Never dismantle the appliance casing.**
- Repairs on the appliance during the warranty period can be done only by Caple technical assistance, otherwise the product will no longer be covered by the warranty.

Further Information

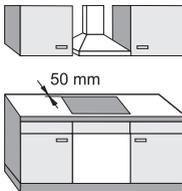
- **Notes for users with Pacemakers: please consider that near the functioning appliance there is a electromagnetic field, which could compromise the pacemaker performance. For doubts regarding the pacemaker Please speak to its producer or your doctor.**
- Take care of positioning the dishes in the centre of the cooking area, so that the pot's underside can cover all the electromagnetic field.
- Using a socket near the appliance, make sure that the supply wire does not touch the hot hob. The main sheathing could be damaged. Electrical shock danger.
- Ensure foods are cooked/heated correctly. Germs present in the food are eliminated only at

INSTALLATION

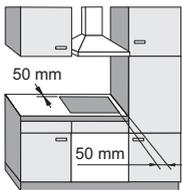
General Instructions

- **The installation and the connection must be done only by a qualified electrician.** Refer only to an electrician who knows local and supplemental rules and regulations. Take care of that the work is carried out in respect of these rules. The producer is not responsible for damages caused by incorrect installation or connection of the appliance.
- The appliance electrical security is guaranteed only if this is connected to a regular grounded conductor. It is important to check that this condition is satisfied because it is a fundamental condition. If in doubts call a skilled technician to check the installation. The producer do not accept responsibility for damages caused by the absence or interruption of the grounding conductor.
- The appliance must not be linked up to the electrical system with an extension; extensions do not warrant the security of the appliance.
- The hob should not be installed over a dishwasher, a tumble dryer, a washing machine, a cooling appliance, an oven or cooling fan. On the one hand the high temperatures released can damage these appliances, on the other hand in this way the ventilation of the hob is not ensured.
- The installation and the assembly of the hob in

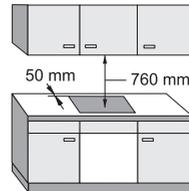
- non-stationary places, like for example a ship, can be installed only by skilled technicians to guarantee safety during the functioning.
- If under the appliance there is a drawer, do not store flammable object inside of it (i.e. canisters).
- Make sure that after the installation, the hob electrical system connection wire is not subjected to mechanical stress, (i.e. fixed to a drawer).
- The hob veneerings must be manufactured with thermoresistant adhesive (100°C), so they cannot detach or buckle. Also the back profiles must be thermoresistant.
- On one side and on the back side of an installed ceramic hob there can be walls or furnitures of every height, while on the other side the furniture or an existing appliance must not be higher than the hob.



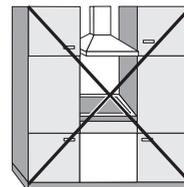
RECOMMENDED



NOT RECOMMENDED

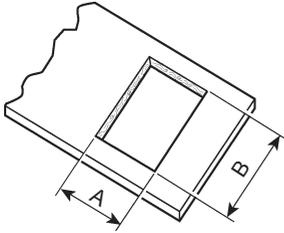


DISTANCE BETWEEN APPLIANCE AND HOOD

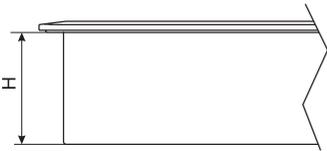


NOT RECOMMENDED

INSTALLATION

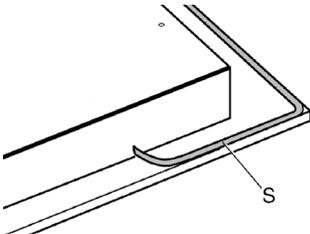


CUT-OUT DIMENSIONS: **270 (A) X 495 (B)**

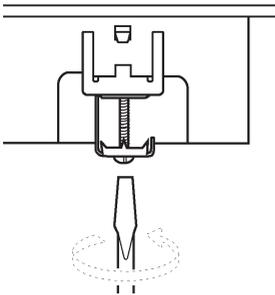


STRUCTURAL HEIGHT BOX: H=60 mm

- Make the cut-out on the work surface according to the model dimensions (see pictures above).
- Respect the minimal distance of 50 mm towards the back side and on the right and left towards a possible lateral wall.



- Reverse the hob and attach the washer, provided with the accessories kit, on the external side in a uniform way.



- Attach the provided stirrup to the relative places and fix the hob to the surface.

INSTALLATION

ATTENTION:

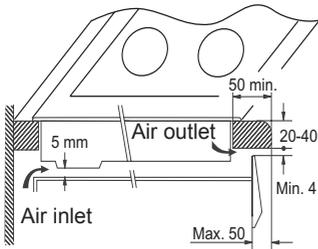
To guarantee a correct functioning of the appliance it is important to provide the work surface, during the installation, of a 4mm space for the length of the recess on the front side of the furniture.

This, because the electrical controls have a guard which, **if the electronic system exceeds a 85°C temperature, switches off the hob until the temperature returns below this limit.** So during the functioning, to guarantee a rush of air which maintains the right temperature, a fan starts up.

Provide the assembling with an underlying cover which ensures the rush of air from the back of the furniture or, if the hob is installed over an oven, a suitable insulation to guarantee that the temperature does not exceed 85°C.

Please provide a protection below to ensure the correct air flow from the back of the cabinet, or, if the hob is installed above the oven, please ensure adequate insulation to be sure of not exceeding temperature.

If this happens it can cause damages to the electronic system, for which the manufacturer does not have responsibilities.



Initial Light Conditions

In order to prevent a incorrect operation of the keyboard, when the hob is connected, if the direct environmental lighting conditions are excessive (i.e. halogen hood lights on), the user interface

operation is stopped until the correct light conditions are recovered.

The displays of the User Interface heaters are switched on and the control operation stopped

Electrical connection.

- The appliance must be installed by a qualified technician, who knows security and installation rules in force. In particular, local power institution rules must be observed.
- Check that the voltage indicated on the appliance indicator plate corresponds to the voltage used in your house. The indicator plate is placed in the back side of the hob.
- The grounding is compulsory according to the law. All the electric wires and grounding conductors should have appropriate dimensions.
- **The manufacturer declines all responsibility for damages on person or things caused by the non-observance of rules written above.**
- **The electrical connection between the hob and a possible built-in oven must be installed separately, whether for electrical safety reasons, or to simplify the extraction of the appliances.**

The installer is responsible for the correct electrical connection and of the compliance of the safety rules.

Before beginning the connection ,make sure that:

- the cable has the grounding and is make according to law;
- the cable could bear the highest load of the machine, shown in the indicator placed on the appliance;
- the charging voltage is included in the characteristics indicator;
- the cable is plug-compatible with the appliance. On the contrary replace the cable; do not use extensions or multiplexes;
- the grounding wire (yellow/green coloured) is connected to the terminal board on the point indicated with the respective sign, and is longer than other conductor wires;
- the cable must not undergo foldings or compressions;
- the cable must be periodically controlled and changed only by authorised technicians.
- **the manufacturer declines all responsibilities if these rules are not respected.**

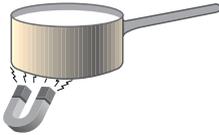
In the case of a direct connection to the net, it is necessary to interpose a mono-pole switch between the appliance and the net , with a minimal 3mm opening between the contacts.

START UP AND USE

Practical advice for appliance use.

- Use cooking vessels made from material that is compatible with the induction principle (ferromagnetic material). It is recommended the use of cast iron, enameled steel or special induction inox pots. To assure the compatibility of a vessel it is sufficient to check with a magnet.

SUITABLE MATERIAL



Cast iron, enameled steel, special inox

UNSUITABLE MATERIAL



Copper, aluminium, glass, Terracotta, ceramics, not magnetic inox

To obtain the best performance from your hob:

- Use flat bottom pots with elevated thickness, to be sure that these perfectly adhere to the heating areas.



- Use pots with a diameter big enough to cover the heating area completely, as to guarantee the exploitation of all available heat.



- Avoid using the same pots used on the gas burners: the gas burners heat concentration could deform the pot bottom which lost adhesion.

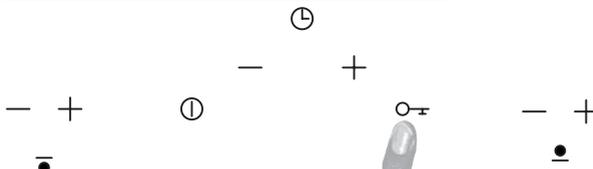
Key lock

Holding the key lock sensor down turns the key lock function on or off. If the pilot light associated with the key lock sensor is on, the keypad is locked.

The locking function can be activated when the cooking levels are activated or when the cook top is off. If the cook top is on, the key lock function locks all the sensors except the general on/off sensor and the key lock.

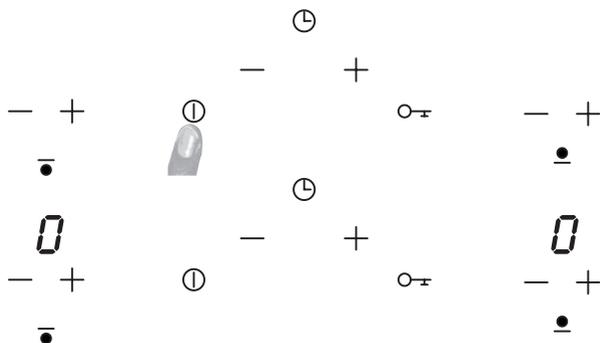
When the cook top is off, the key lock function locks all the sensors, including the general on/off, except the key lock.

The key lock is always taken from the control device is switched.

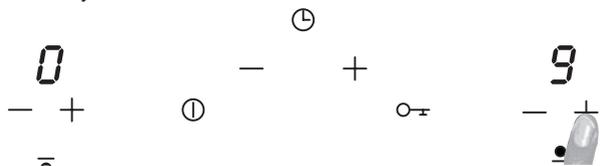


START UP AND USE

The hob switches on selecting the sensor on the controls area. When this sensor is selected a sound is uttered. Disconnect the key selecting the sensor.



The heat areas switch on and all stay at "0" until a power level is selected. If this does not succeed in 10 seconds, the hob automatically switch off.



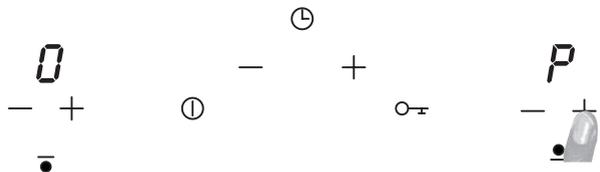
Then select the key (+) for the wanted cooking area, which will positioning itself at level 1. The highest level achievable is 9.

With the sensor (-) the power reduces until 0.

If with the 0 level selected the sensor (-) start functioning, the power becomes to 9 level.

Maintaining the sensor selected, the power selection repeats 2 times every second.

The zone can be disabled by pressing keys (-) and (+). A buzzer sounds and the corresponding display shows "0"



Booster function

This function consists in bringing every back power zones at the highest level (position 10) for a maximum period of 10 minutes. Passed this period the power returns that automatically selected with the uttering of a sound.

At the 9 level, just press again the sensor (+) and will be activeted the Booster funciotn, twill hear a beep sounds and the display shows "P".

Deleting Booster function

This function can be excluded any time reselecting on the comands the (-) sensor. When the function is canceled before the 10-minute period you will hear a confirmation tone.

START UP AND USE

Safety control

If during the functioning the power level is not changed, for safety reasons the cooking areas automatically return to the previously set value, after a time indicated in the table below:

POWER LEVEL	MAX. TIME ON (HOURS)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 (minutes)

If both areas are at level 0, after 10 seconds the appliance automatically switch off.

The cooking area can be switched off also manually pushing simultaneously on (+) and (-) sensors or bringing the (-) sensor to "0" position.

Appliance switch off.

To switch off the appliance it is necessary to push on ON/OFF sensor. When the hob is switched off a sound is uttered and on the cooking areas appears an "H" symbol, which indicate the residual heat or a possible failure.

Automatic safety off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically. The maximum time a heater can stay on, depends on the selected cooking level.

POWER LEVEL	MAX. TIME ON (HOURS)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

START UP AND USE

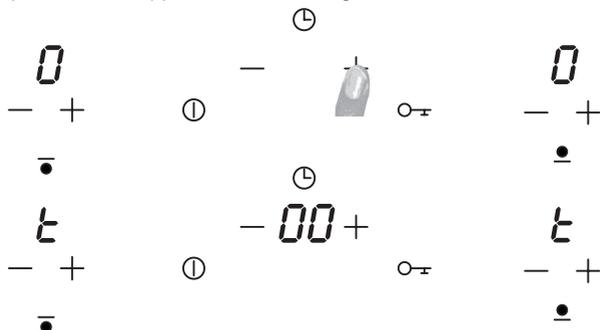
Operating the timer

The timer is activated by pressing the timer keys (+) or (-). The timer value can be selected between 1 and 99 minutes, and can be modified at any time.

To cancel the operation of the timer, select a timer value of <00> using the sensor (-), or switch off the timer by pressing the corresponding sensors (+) and (-) at the same time.

Initial default setting of the timer

With the timer off, it is activated by pressing the timer keys (+) or (-). The initial value is "00" min by default. On display of power zones appear the "t" flashing.



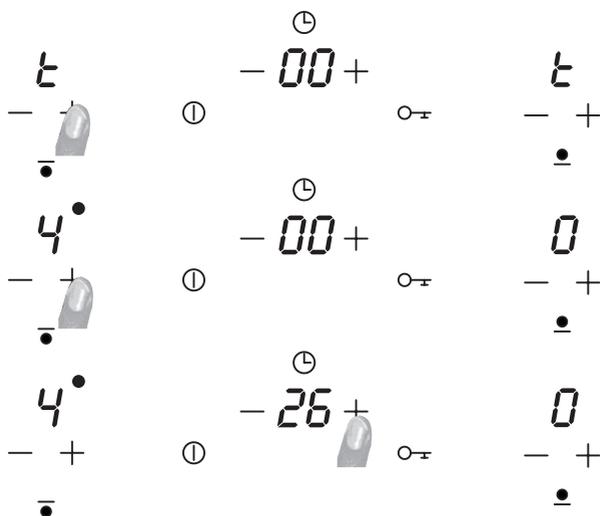
Timer running with cooking areas

All cooking areas can be commanded by the timer, but they can operate one at a time.

To make the cooking area function with the timer, operate as specified below:

- activate the timer;
- select one cooking area. A led will lights both on the timer and on the selected cooking area;
- in 10 seconds select the time to pre-set on the timer. If this do not happen, the area will automatically switch off.

Programmed time, after 10 seconds, the countdown begins for the cooking area selected. A confirmation sound and display the operation of the cooking zone and timer stop flashing.



START UP AND USE

Change the setting of the Timer

When the timer is running, you can change at any time before the scheduled time by tapping the keys (+) or (-). The countdown will stop waiting for the new setting.

End of countdown timer

When the timer has reached the end of the allotted time, the timer display will flash and the cooking area is brought to the value "0". You will hear a sound that alerts the end of this function remains active for 10 seconds. The sound can be stopped even before the touch of any key area of controls.

Switching the timer off

You can stop the timer at any time by pressing the keys (+) or (-) or pressing them simultaneously.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

Below are listed some possible fault messages for which it is necessary to seek technical support.

Cooking zone temperature sensor:

- **Short-circuit:** in the corresponding cooking zone, the symbols "F" and "1" are alternatively visualized.
- **Open circuit:** in the corresponding cooking zone, the symbols "F" and "2" are alternatively visualized.
- **No operation:** The corresponding heater display alternates between an 'F' and a "7"

Power temperature sensor:

- **Short-circuit:** if the 2 elements controlled by the induction generator are in short-circuit, "F" and "3" are visualized alternatively.
- **Open circuit:** if the 2 elements controlled by the induction generator have an open circuit, "F" and "4" are visualized alternatively.
- **Loss of zero crossing detection:** the display of the 2 heaters controlled by the induction generator with which communication has been lost alternates between 'F' and '8'.

Communications loss:

- If the 2 elements controlled by the induction generator lost communications, "F" and "5" are visualized alternatively.

Generator overcurrent:

- if the 2 elements controlled by the induction generator are overloaded, "F" and "9" are visualized alternatively.

Generator overheating:

- if the 2 elements controlled by the induction generator are overheated, "POWER LEVEL" and "C" are visualized alternatively.

Afterheat:

For safety reasons these information are the most important.

- **If the hob is switch off,** the zones which show the power are fixed on "H".
- **If the hob is switch on,** the zones which show the power visualize alternatively "H" and "0".

If the power level is not "0", in the display is shown the selected level.

Cooking zone without or with an inadequate pot:

- In case of unsuitable pot or absence of pot in the cooking area, the display will show the symbol 

Automatic actions in case of failure:

If there are failures on the temperature sensor and on the cooking zones power sensor, these immediately are switch off and the keys (+/-) are blocked.

This happens also if there are loss of communication with the induction generator or overloading.

If a cooking zone without a pot is selected for more than 30 seconds, passed this time the zone will automatically switch off.

ENVIRONMENT PROTECTION

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

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