

LOFFRA®

MADE IN ITALY

IT

ITALIANO

MANUALE DI SERVIZIO

**ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA
MANUTENZIONE DEI PIANI AD INDUZIONE
APPARECCHI DI COTTURA PER
USO DOMESTICO**

GB

ENGLISH

SERVICE MANUAL

**INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE INSTALLATION, USE AND
MAINTENANCE OF THE BUILT-INDUCTION HOB
APPARATUS FOR COOKING
FOR HOUSEHOLD PURPOSES**

CE

ITALIANO

Gentile Cliente,

La ringraziamo e ci congratuliamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, costruito con materiali di qualità, soddisferà nel modo migliore Le sue esigenze.

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia La invitiamo a leggere attentamente questo libretto prima di installare ed usare l'apparecchio.

Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

IL COSTRUTTORE

AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA E CONSIGLI.....	3
1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE.....	5
1.1 INSTALLAZIONE Montaggio del piano	5
1.2 Principio di funzionamento del piano di cottura	8
1.3 Riconoscimento pentole	8
2. FUNZIONAMENTO DEL PIANO.....	9
2.1 Accensione del piano	10
2.2 Spegnimento delle zone di cottura	10
2.3 Cottura veloce.....	10
2.4 Cottura a tempo.....	11
2.5 Spegnimento di sicurezza	11
2.6 Impostazione del limite di potenza del piano cottura	11
2.7 Potenze del piano.....	12
CODICI DI ERRORE.....	12
3. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	14

AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA E CONSIGLI

Prima di utilizzare il piano, leggete con attenzione questo manuale di istruzioni, così da avere tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione.



La invitiamo a leggere questo libretto istruzioni prima di installare e di utilizzare l'apparecchiatura. E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.

Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego non di tipo professionale da parte di privati all'interno di abitazioni.



Tutte le operazioni di installazione, regolazione, trasformazione e manutenzione, devono essere eseguite da personale qualificato in accordo al presente manuale di servizio e secondo le normative vigenti. La ditta declina ogni responsabilità derivante da una cattiva regolazione, utilizzazione o una manomissione dell'apparecchiatura.



Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, a meno che non sia controllate o istruite riguardo all'uso l'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.



Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.



Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole



Il piano induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie. Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perchè si possono surriscaldare.



Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.



La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.



La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.



Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.



L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza, solo se seguite e informate sulle istruzioni riguardanti l'apparecchio in modo sicuro per comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con

l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere fatta da bambini senza sorveglianza



Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e.detersivi, spray etc).



Non usare il piano cottura induzione rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.



La cottura sul piano, con grasso o olio, può essere pericolosa e può provocare incendi.

MAI cercare di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.



Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura. Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.



Si raccomanda di non lasciare residui liquidi e solidi tra le griglie e l'alloggiamento delle stesse, per evitare che lo sporco rovini i materiali.



E' necessario prevedere nella rete di alimentazione un sezionatore di rete onnipolare, o che consenta la disconnessione completa dalla rete, avente contatti adatti alla categoria di sovratensione III.

Non disperdere nell'ambiente imballi, accessori o altro inerenti l'apparecchiatura. Per lo smaltimento usare possibilmente i contenitori per il riciclaggio dei materiali secondo la normativa vigente.

L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è incollata sotto il piano di cottura.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.

1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



AVVERTENZA IMPORTANTE:

Le operazioni di seguito riportate devono essere eseguite, nel rispetto delle norme vigenti, esclusivamente da personale qualificato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone animali o cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni.

1.1 INSTALLAZIONE

Montaggio del piano

L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 65°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee EN 60 335-1-2-6. L'apparecchio è di tipo " Y ", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canovacci, ecc.

Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig. 1 rispettando una distanza di almeno 50 mm dalle pareti adiacenti.

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.

N.B. Può essere installato sotto il piano solo un forno con tangenziale di raffreddamento.

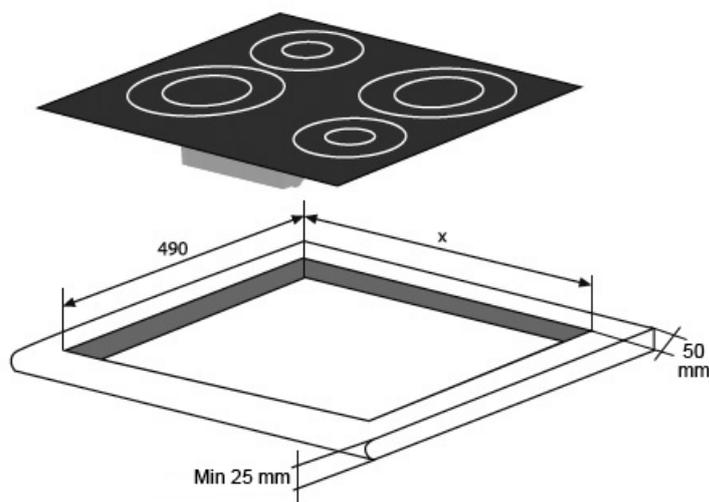
Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche (CEI-UNI-CIG). Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm² e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm².

Fissaggio del piano

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione con in gomma modellabile. Per l'installazione procedere come segue:

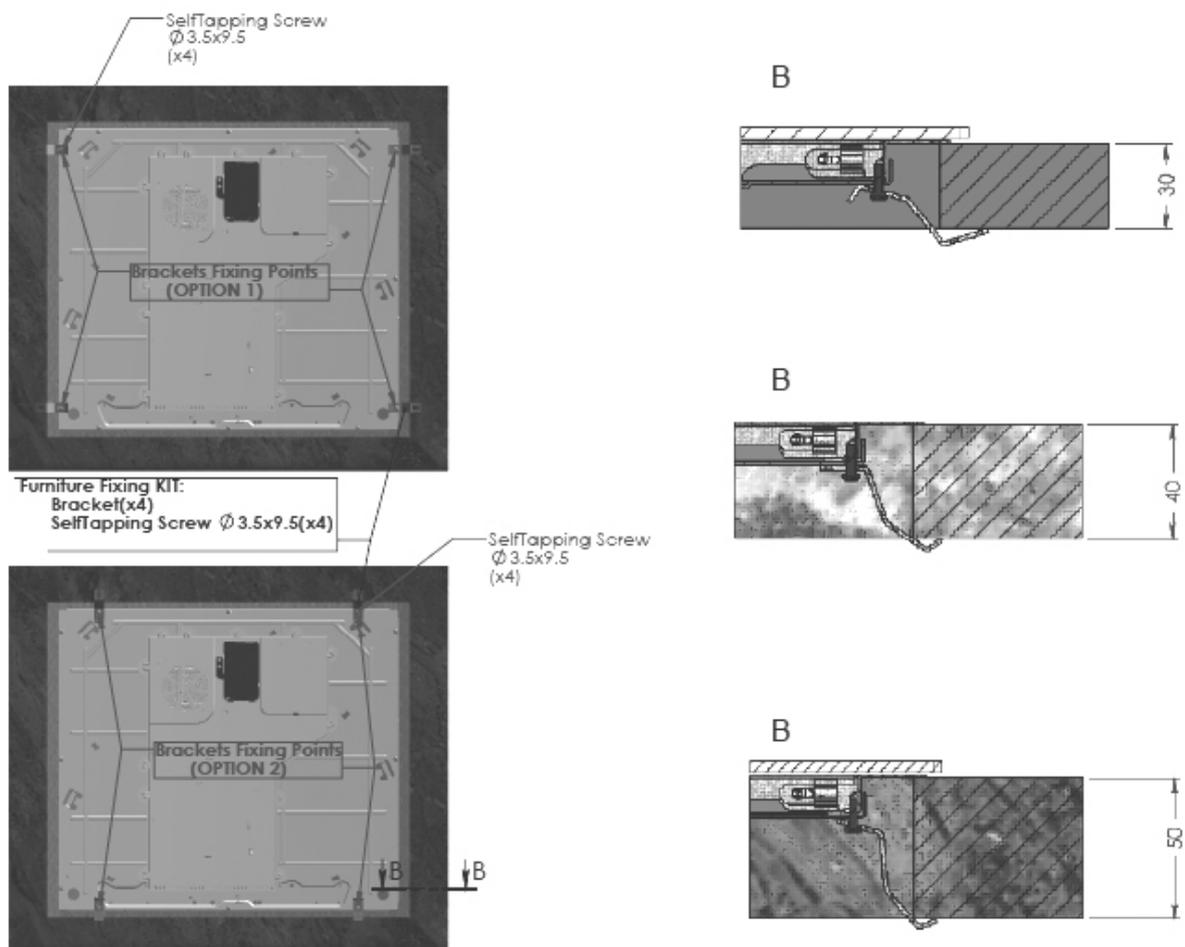
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno la guarnizione.

- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo al top cucina fissando tramite il kit di fissaggio in dotazione.

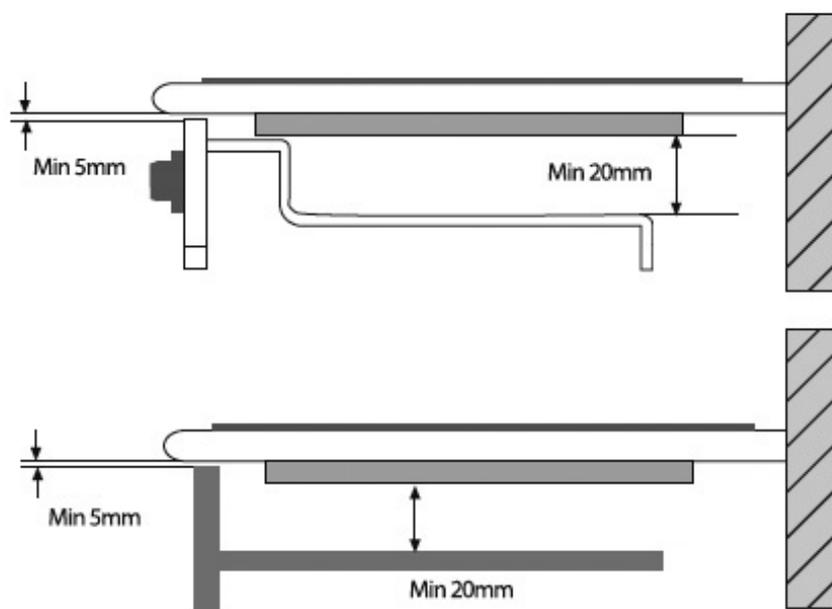


Larghezza	Dimensioni X
30	275
60	560

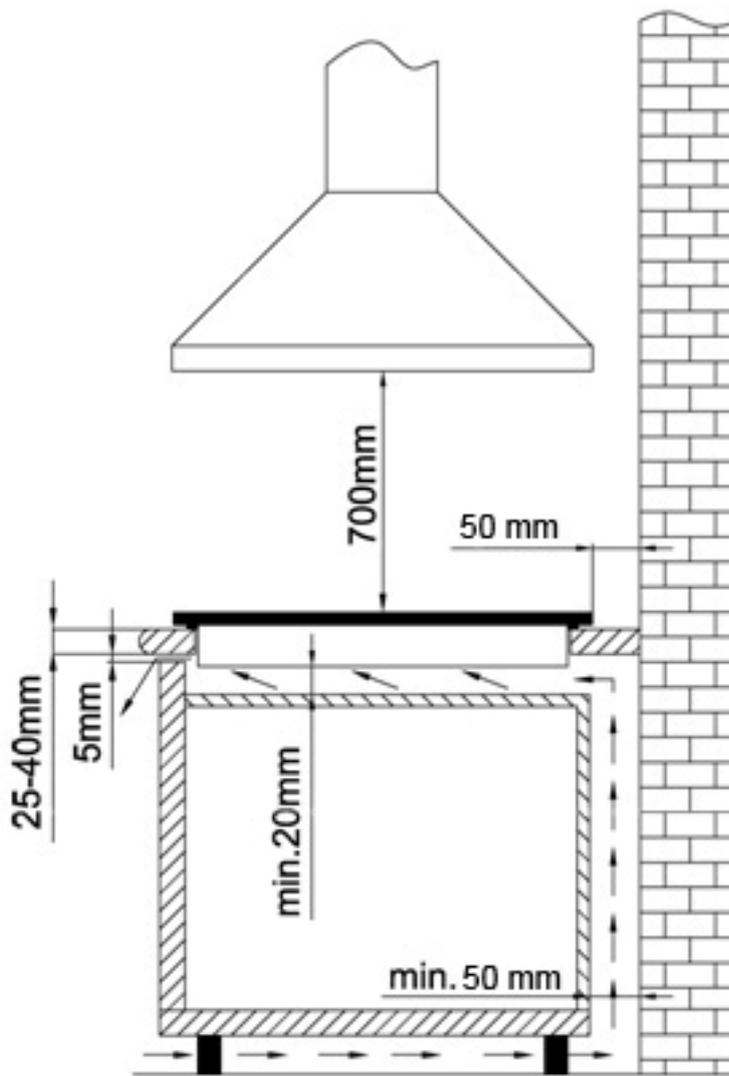
Fig.1



Fissare n°4 staffe in una delle tre posizioni indicate a disegno in base allo spessore del piano del mobile tramite le 4 viti presenti nel KIT di fissaggio.

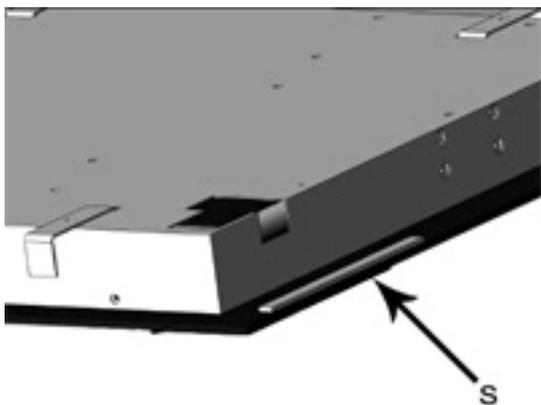


N.B. Il piano cottura può essere incassato esclusivamente in piani di lavoro con spessore uguale o superiore a 25 mm.
 L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20 mm dalla superficie di lavoro inferiore.
 Lo spazio tra la sbarra ed il piano deve rimanere vuoto.



Nella parte posteriore del mobile ci deve essere un taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.

Prima dell'incasso bisogna incollare sulla parte inferiore dell'apparecchio la guarnizione in gomma modellabile, che è in dotazione con l'apparecchio.



N.B. L'incasso senza la guarnizione modellabile è vietato.

La guarnizione deve essere incollata in tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli, disposta come mostrato in figura (S).

Collegamento elettrico

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.

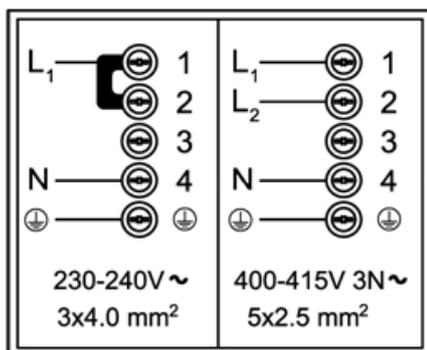
La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quelle indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio.

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. La messa a terra è obbligatoria.

Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.

E' possibile effettuare il collegamento direttamente alla rete elettrica interponendo un interruttore onnipolare avente una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

N.B. Dopo ogni collegamento alla rete si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi.



1.2 Principio di funzionamento del piano di cottura

Il piano è dotato di zone cottura a induzione, dove il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, senza perdite attraverso la superficie in vetroceramica.

La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come "il calore residuo". Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica.

Con una piccola calamita, è possibile verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Se la calamita non rimane attaccata al fondo la pentola non sarà utilizzabile.

1.3 Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura "U". Se nel tempo di 1 minuto posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.

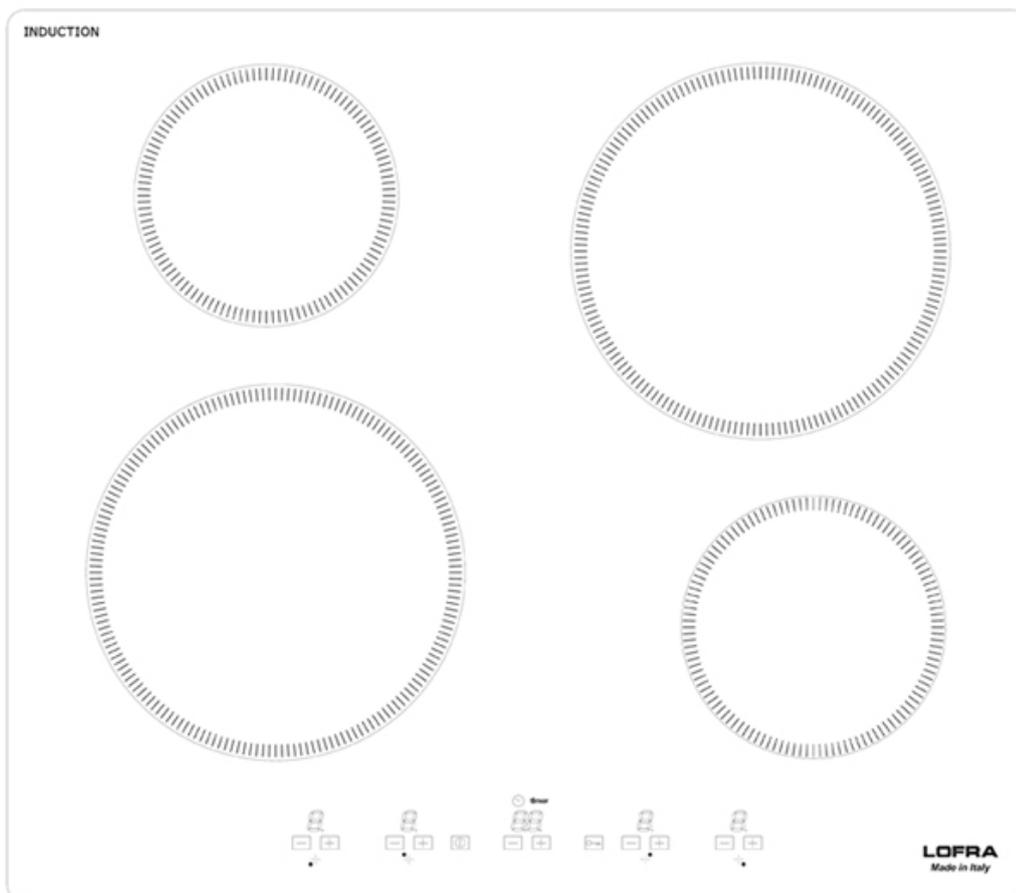
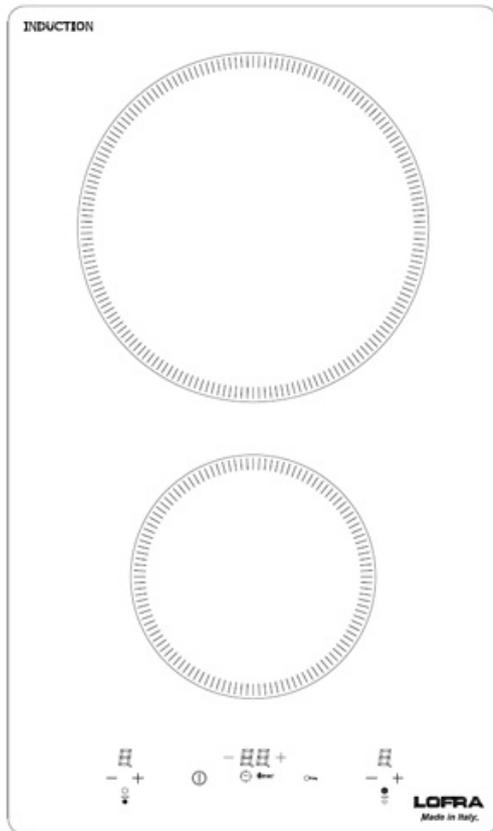
Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

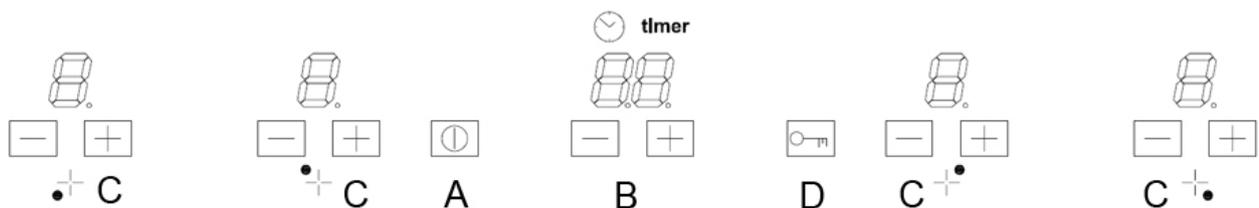
Il piano cottura può danneggiarsi:

- se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con il diametro troppo piccolo).
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.

- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

2. FUNZIONAMENTO DEL PIANO





- A. Sensore per accensione/spegnimento piano cottura
- B. Sensore (+,-) timer
- C. Sensore (+,-) zona cottura
- D. Sensore per accensione/spegnimento blocco funzionamento

2.1 Accensione del piano

Al momento dell'accensione del piano cottura ad induzione si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.

Il piano cottura è dotato di pannello di controllo di tipo touch che si attiva allo sfioramento per almeno 1 secondo con emissione di un segnale acustico .

N.B. Non posizionate oggetti sulla superficie dei sensori e mantenete la pulita

Quando il piano viene collegato alla rete, il blocco tasti viene inserito automaticamente. Per accendere il piano si deve, prima di tutto, rimuovere il blocco premendo il tasto (D), successivamente toccare il tasto (A) per almeno 1 secondo.

Il piano è ora attivato e su tutti gli indicatori potenza è acceso <0>.

N.B. Ora si ha tempo 10 secondi per impostare una funzione, altrimenti si spegnerà nuovamente

Sfiorando i tasti (C) +/- si può ora impostare un livello di cottura da 1 a 9.

Ogni zona di cottura ha un sistema di riconoscimento della presenza della pentola, se non viene riconosciuta o il diametro è minore, nell'indicatore del livello di potenza lampeggia "u" e dopo 1 minuto il livello torna alla posizione "0". (si consiglia quindi di controllare le caratteristiche della pentola).

2.2 Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere le zone di cottura dell'apparecchio ci sono due sistemi, sfiorando contemporaneamente + e - nelle diverse posizioni, oppure riportando i livelli a zero.

Il piano può essere spento istantaneamente sfiorando (A)

N.B. Il piano è dotato di un indicatore per segnalare il calore residuo "H", questo non significa che la zona di cottura è scaldata direttamente, ma dal calore di ritorno delle pentole.

N.B. Si prega di prestare la massima attenzione anche ad indicatore "H" spento

2.3 Cottura veloce

E' disponibile una funzionalità che permette la cottura particolarmente rapida, al di sopra del livello 9 per 10 minuti.

Per attivare tale funzione a livello "0" sfiorare nella zona desiderata - e subito +, comparirà la visualizzazione "P".

Passati 10 minuti il livello tornerà in automatico a 9, per disattivare la funzione prima del tempo previsto sarà sufficiente sfiorare "-".

2.4 Cottura a tempo

E' possibile impostare una durata di cottura sulle zone del piano.

Per impostare è sufficiente sfiorare + o - di "B", inizierà a lampeggiare in tutte le zone "t" e nell'indicatore del timer "00". Entro 10 secondi premere il + o - della zona in cui si vuole selezionare il timer. Successivamente sfiorare nuovamente "B" entro 5 secondi per impostare il tempo di cottura desiderato (da 01 a 99 minuti).

L'orologio inizia funzionare automaticamente dopo qualche secondo

N.B. se il livello di cottura è diverso da 0, la spia di controllo rimane illuminata fissa, mentre se uguale a zero inizia a lampeggiare per indicare l'incorretta impostazione.

E' possibile cambiare in qualunque momento la durata di cottura modificando tramite "B" + o -, oppure per spegnere e annullare la programmazione basta o portare a zero il tempo o premere contemporaneamente B+ e B-.

Alla fine del programma impostato si viene avvisati da un segnale sonoro, che può essere fermato in ogni momento toccando il sensore della zona attiva oppure bisogna attendere 2 minuti.

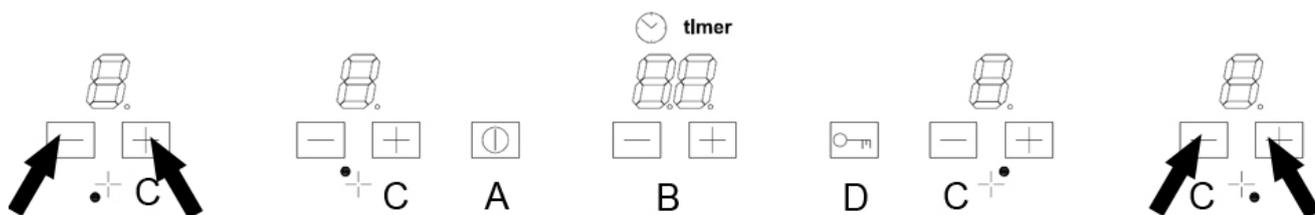
2.5 Spegnimento di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che in caso di utilizzo ininterrotto per 10 h lo spegne automaticamente. Al livello 9 il tempo di spegnimento è dopo le 3h.

Inoltre il sistema ha una sicurezza contro il surriscaldamento, quando la zona di cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore, se non sufficiente si spegne completamente per permettere il raffreddamento.

2.6 Impostazione del limite di potenza del piano cottura

Per impostare un limite di potenza del piano cottura seguire la seguente procedura, staccare l'alimentazione elettrica dal piano ed attendere qualche minuto; premere contemporaneamente i tasti delle zone C a sinistra e a destra (come indicato dalle frecce in figura).



Viene emesso un segnale acustico e sul display del timer comparirà "Po", il limite attuale impostato viene visualizzato nelle due zone C dove sono stati precedentemente sfiorati i sensori. Ad esempio se a sinistra compare "2" e a destra "8" significa che la potenza impostata attualmente è 2800W. I valori selezionabili sono: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.

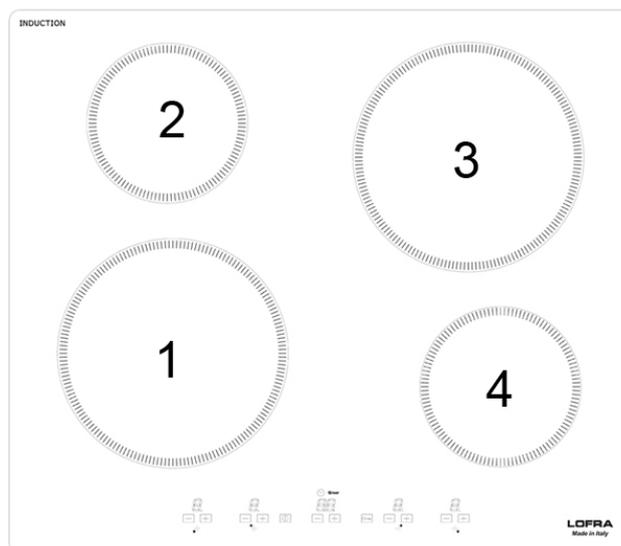
Per terminare la procedura di registrazione del nuovo limite ripremere contemporaneamente i tasti e non eseguire nessuna operazione per 60 secondi in modo da permettere il salvataggio della nuova impostazione

N.B il nuovo limite deve essere impostato entro 30 secondi dal collegamento dell'elettrodomestico all'alimentazione elettrica.

Se il piano viene impostato ad una potenza ridotta e l'utente prova ad aumentare oltre al limite consentito, viene emesso un segnale acustico e nel display lampeggia le lettera "r" con visualizzazione del livello potenza effettivo.

2.7 Potenze del piano

Induction plate	1-3	2-4
Ø (mm)	210	145
Level	Power (W)	
0	0	0
1	100	75
2	200	150
3	300	300
4	500	400
5	700	500
6	900	600
7	1100	800
8	1300	1000
9	1500	1200
P	2000	1600



N.B. 3-4 potenze piano induzione versione 30 cm

Codici di errore

Codice errore	Descrizione errore	Soluzione
R	Potenza del piano limitata	Variare il limite di potenza
U	Sensore presenza pentole	Il piano non ha rilevato pentole presenti o adatte nella superficie
H	Indicatore calore residuo	Attendere il raffreddamento
C	Sovratemperatura del generatore a induzione	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
C	Sovratemperatura dell'elemento riscaldante ad induzione	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
FA	Pulsante ON/OFF : anomalia dell'emettitore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
FC	Pulsante ON/OFF : anomalia del ricevitore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore

FE	Sensore NTC del Touch Control : corto circuito del sensore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
Ft	Sensore NTC del Touch Control : apertura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
Fc	Sensore NTC del Touch Control sovratemperatura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
FH	Eeprom (memoria) del Touch Control : anomalia della Eeprom del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
FJ	Adc del Touch Control : anomalia dell' Adc del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
F0	Software del Touch Control : anomalia nel software del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
FL	Luminosità sul Touch Control : Eccessiva luminosità esterna che impedisce la calibrazione dei sensori (pulsanti) del touch. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Rimuovere o sostituire le fonti luminose esterne al touch. Se il problema persiste, Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato specificando il codice di errore
FU	Divisore del Touch Control : anomalia del divisore del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
F5	Comunicazione Touch control - Generatore: anomalia nella comunicazione tra Touch control e Generatore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
F1 F2 F7 F8	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore): corto circuito del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore è visualizzato solo nel display corrispondente.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
F9	Generatore :Sovracorrente nel	Contattare il centro assistenza

	generatore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	autorizzato, specificando il codice d'errore
F3	Sensore NTC del Generatore : corto circuito del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
F4	Sensore NTC del Generatore : apertura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
F6	Alimentazione del Generatore : manca tensione ad una parte del generatore (destra o sinistra). Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display (destri o sinistri).	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

La sporcizia si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguire i consigli del produttore di detersivi. La sporcizia più ostinata va eliminata con il raschietto

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati.

N.B. La variazione di colore del piano non è coperta da garanzia, in quanto non influisce nel funzionamento.

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.

Dear Customer,

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

The use of this new equipment is easy. However, we invite you to read this booklet carefully, before installing and using the appliance.

This booklet gives the right information on the installation, use and maintenance, as well as useful advice.

THE MANUFACTURER

WARNINGS AND TIPS	16
1. INSTRUCTIONS FOR THE USER	18
1.1 INSTALLAZIONE Installation of the hob	18
1.2 Cooking hob operation principle	21
1.3 Dish recognition	21
2. HOB FUNCTIONING	22
2.1 Hob ignition	23
2.2 Turning off the cooking zones	23
2.3 Fast cooking	23
2.4 Timer operation	24
2.5 Automatic safety off.....	24
2.6 Setting of a power limit for cooking hob	24
2.6 Powers of the hob.....	25
3. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKING TOP	27

WARNINGS AND TIPS

Before using the appliance, read carefully this instructions manual, in order to have all the necessary information for a correct installation.

-  Please keep this booklet together with the equipment for any future consultation. If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice. This appliance is class 3 and has been designed for domestic use only.
-  All installation, adjustment, conversion and maintenance operations must be carried out by qualified engineers, in accordance with the enclosed instructions and current installation standards. The manufacturer accepts no liability for faulty installation, setting, handling and use of the appliance.
-  This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
-  Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
-  The cooking zones shouldn't work without cookware on.
-  This induction hob is not intended as a working top. Sharp objects may scratch the surface. Don't lay on the hob objects like knives, forks, spoons or lids as they may overheat.
-  In case of intense or prolonged use of the device, additional ventilation is recommended. Open a window or increase the mechanical suction power.
-  The use of plastic and aluminium containers is forbidden. Don't put plastic and aluminium objects on a hot glass ceramic hob.
-  La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
-  For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.
-  The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
-  Do not store under the device objects that are sensitive to temperature changes (e.g. sprays, detergents etc). Do not use the induction hob when broken or cracked. If you notice any

defect immediately turn off the power supply.



Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



We recommend not to leave any liquid or solid residues between the grids and their guides to prevent dirt from damaging the equipment.



In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.



Do not discard packaging, accessories or other parts of the appliance into the environment. If possible, take them to recycling bins or a recycling plant.

The product label with the serial number is pasted below the hob.

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

1. INSTRUCTIONS FOR THE USER



IMPORTANT WARNING:

All the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available must be carried out by qualified personnel, in conformity with the regulation in force.

The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

1.1 INSTALLAZIONE

Installation of the hob

The appliance shall be built in between heat-resistant furnishings. In fact they must resist a temperature of over 65°C, in addition to the environmental one, according to European standards EN 60 335-1-2-6. The device is type “Y”, so it can be installed with only one side wall, on the right or on the left of the hob.

Do not install the hob in close proximity to flammable materials such as curtains, tea towels etc. Cut an opening on the cabinet of the dimensions shown in Fig. 1 respecting a minimum distance of 50 mm to adjacent walls.

The possible presence of a roof above the hob must be a minimum distance of 760 mm from the top.

N.B. Only an oven equipped with cooling fan can be installed under the hob.

In case of insertion of the hob on a cabinet that includes an oven it is necessary to take precautions to ensure a correct installation, according to the safety regulations (CEI – UNI – CIG). Pay particular attention that electric cable and supply pipe do not come into contact with the hot parts of the oven. Besides, if the oven is not equipped with cooling fan, there must be appropriate vents, as by law enacted.

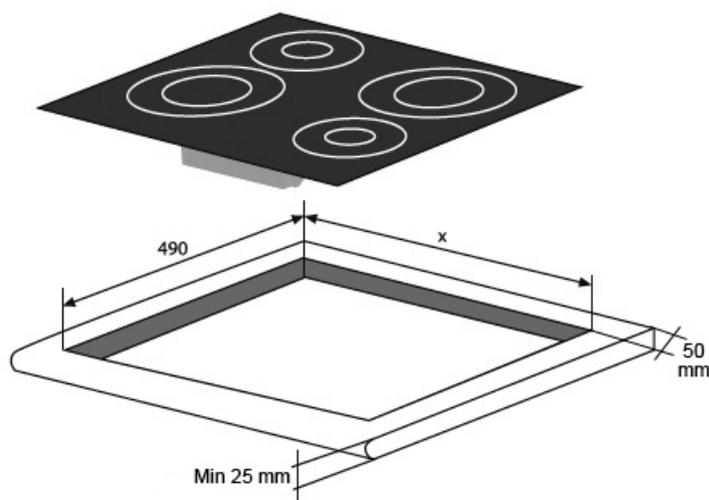
Fixing of the hob

Each hob is equipped with a special foam gasket.

For the installation, follow these instructions:

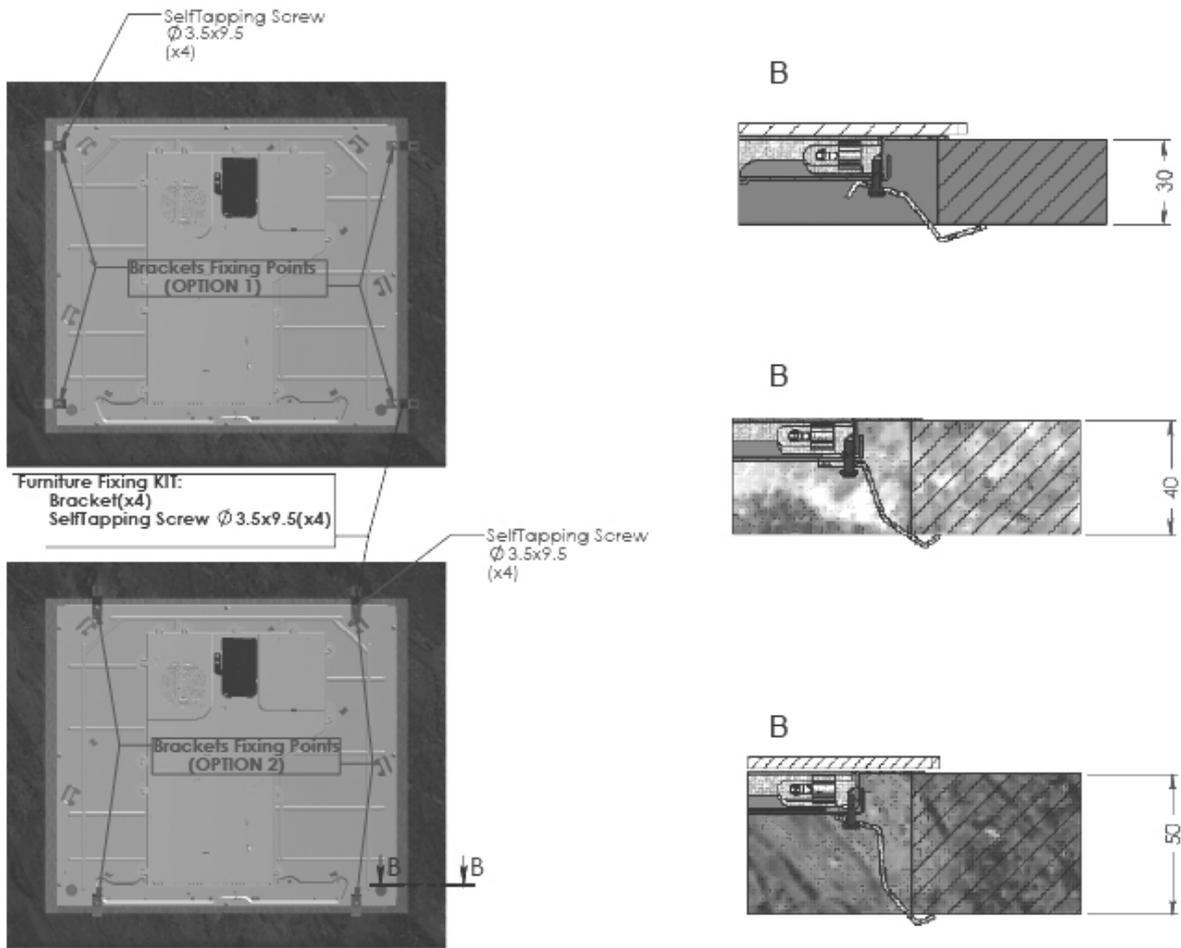
- Overturn the hob and stretch the gasket along the outer edge.

- Insert and position the hob into the hole of the cabinet and attach it to the kitchen worktop through the fixing kit supplied.

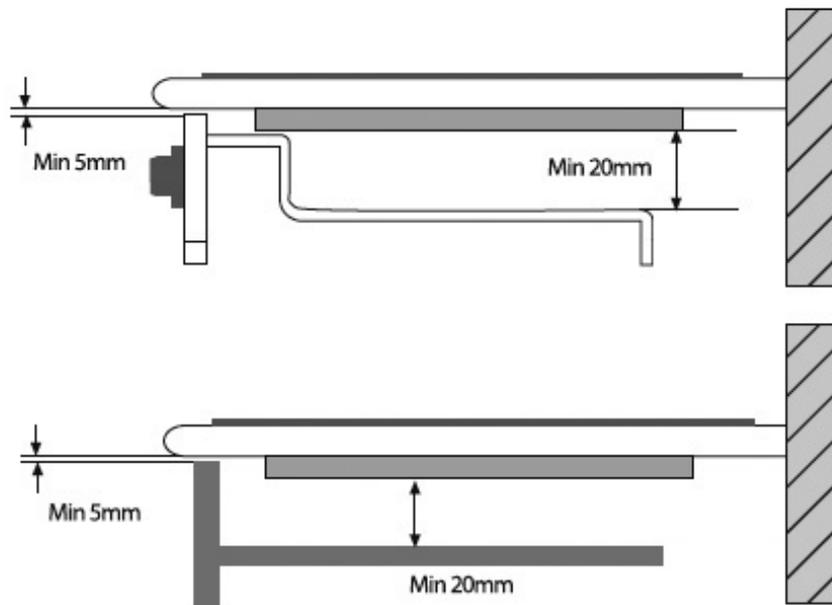


Width	Dimensions X
30	275
60	560

Fig.1

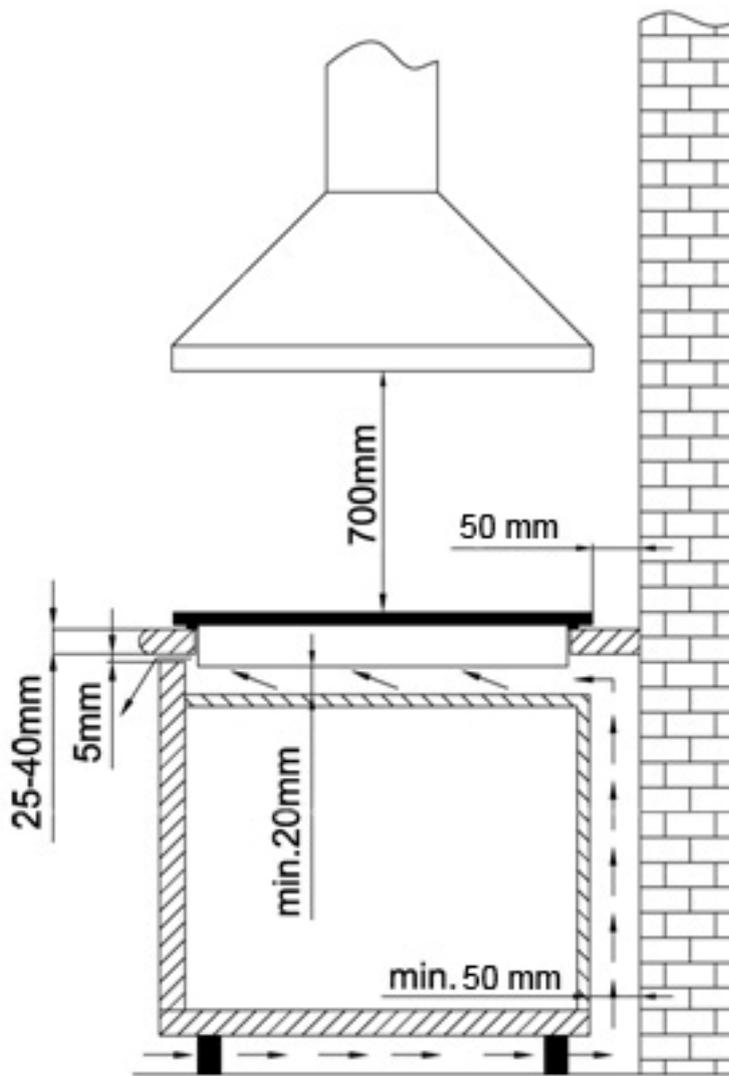


Fix no° 4 brackets in one of the three positions indicated in the drawings, depending on the thickness of the cabinet's top.



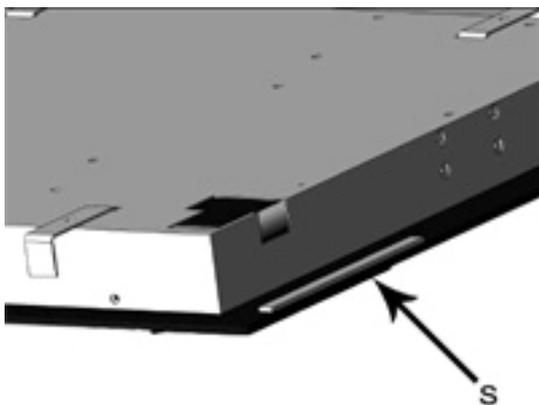
N.B. The stove can be installed exclusively on working tops with a thickness not exceeding 25 mm.

Bottom kitchen cabinet may not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.



Rear side of the kitchen cabinet must also have a 50 mm high opening along the entire width of the cabinet.

Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the cooking hob.



N.B. Do not install the appliance without the foam gasket!

The gasket must be affixed along the edge of the hob and it must not overlap in the corners, as shown in figure (S).

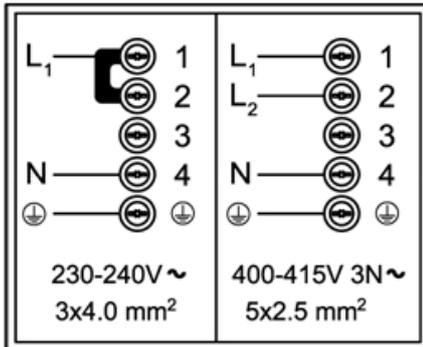
Connection to the power supply

Connections may be carried out by a qualified technician only and in accordance with the rules in force.

Prior to any attempted connection, check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.

Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. Grounding is compulsory. If the device is without plug, apply to the cable a norm-compliant plug.

N.B. Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays are switched on and fully illuminated for a few seconds.



1.2 Cooking hob operation principle

The hob is fitted with high power induction cooking zones. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the ceramic glass surface.

Glass ceramic cooking zone is not heated directly, but only by return heat transmitted by the cookware. This heat figures as “remaining heat” after the cooking zone is turned off. The induction cooking zone generates heat from the induction coil, installed underneath the glass ceramic surface.

Use a small magnet to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.

1.3 Dish recognition

One of great advantages of the induction hob is pot recognition. Even if there are no dishes upon the cooking zone, or if the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant cooking zone, there are no thermal energy losses.

When the cooking zone is on, the power indicator displays letter “U”. If you place the dish over that cooking zone within the following 10 minutes, the cooking zone recognizes the dish and switches on to the preset power value.

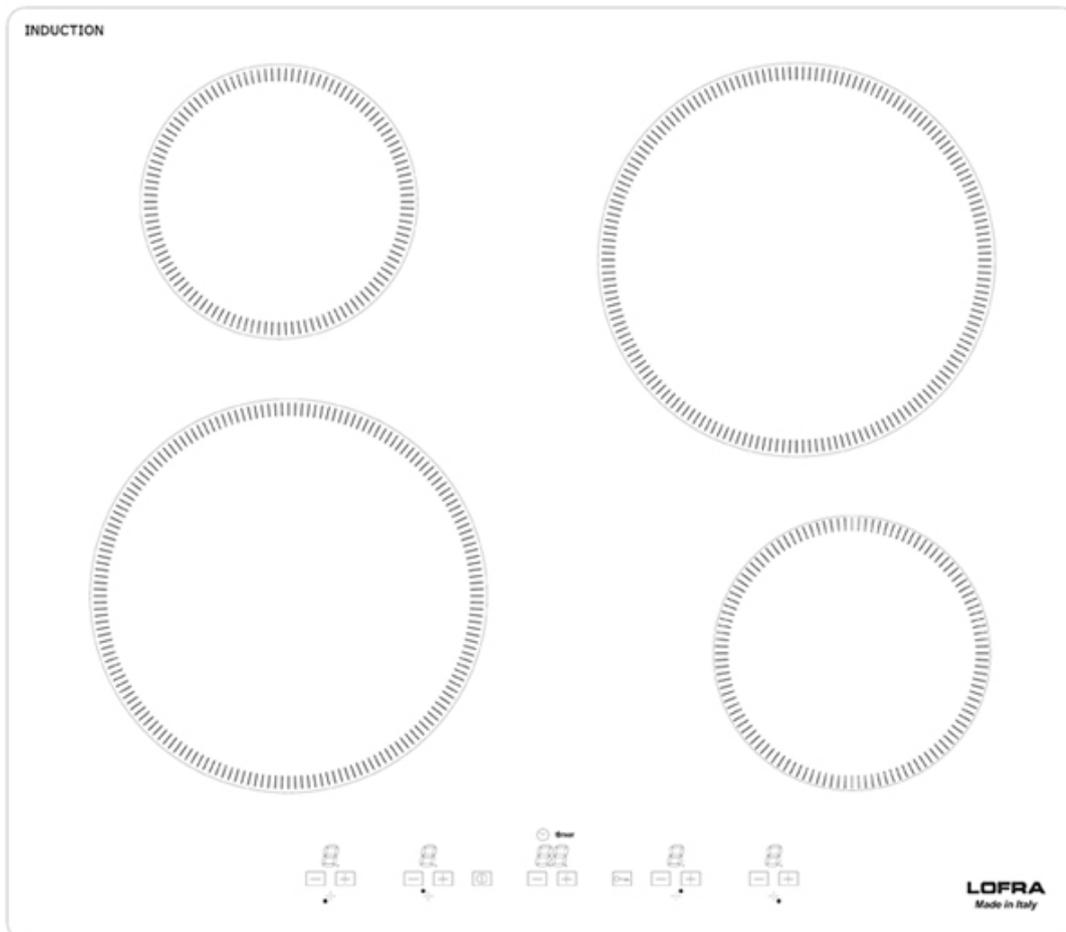
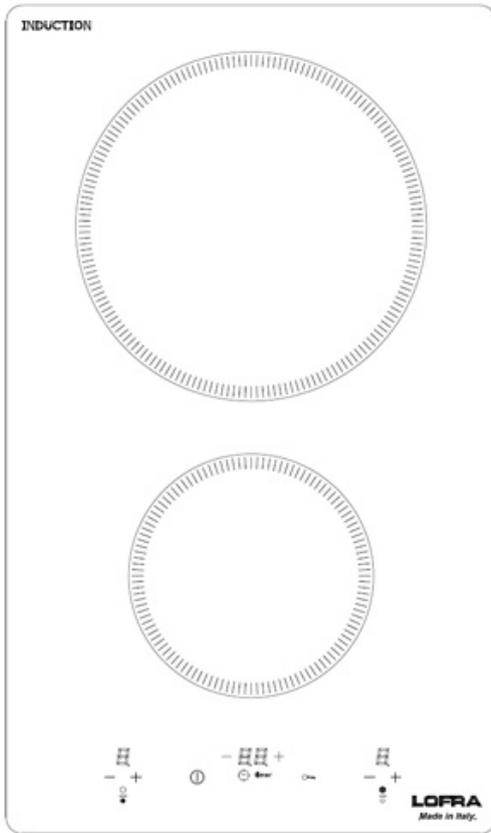
When you remove the dish from the cooking zone, it is deactivated. If you place a smaller pan upon the cooking zone and it is recognized, the cooking zone will only use the amount of energy required to heat the pan according to its size.

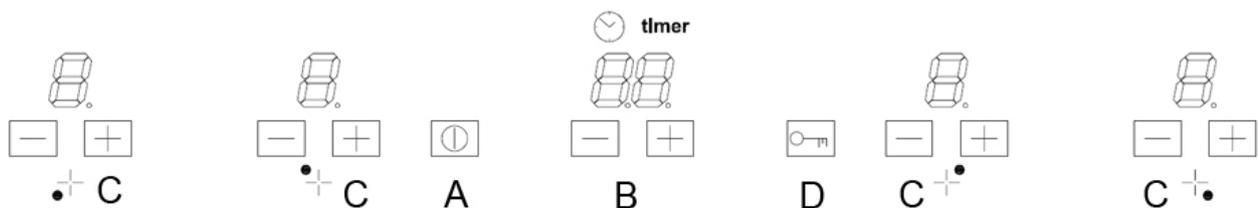
The hob may be damaged if:

- it is turned on and left empty, or an empty pan is placed on it;
- you use unsuitable cookware (e.g. for example, if the bottom is not flat or the diameter too small)
- you use clay dishes which leave scratches on the glass ceramic surface;
- Prima you fail to wipe the dish bottom dry prior to placing it on the glass ceramic hob; heat induction is obstructed and the cooking hob may be damaged;

- you fail to use the appropriate cookware that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hob will not function otherwise.

2. HOB FUCTIONING





- A. ON/OFF sensor
- B. Timer sensor (+,-)
- C. Cooking zone sensor (+,-)
- D. Key lock ON/OFF sensor

2.1 Hob ignition

After turning the induction hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.

The hob is equipped with a touch control panel that is activated at the touch for at least 1 second with the emission of an acoustic signal.

N.B. Do not place any objects on the surface of the sensors and keep it clean.

When the hob is connected to the power supply, the key lock is always and immediately on. To turn the hob on, first remove the lock by pressing the key (D) and subsequently press the button (A) for at least 1 second.

The hob is now active, and all cooking zone power indicators indicate »0«.

N.B. Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off again.

Use the sensors (C+) or (C-) to set the desired cooking power from 1 to 9.

Each cooking zone is complete with its own sensor for detecting the presence of a pan. If the cooking zone fails to detect any pan or the diameter is smaller, power level flashes “u” on its display. After 60 seconds power level display will return to 0. (in this case check the features of the pot).

2.2 Turning off the cooking zones

To turn off the appliance’s cooking zones you can press + and – in the different positions, or set the power level to zero.

The hob can be switched off any time by pressing the sensor (A).

N.B: Glass ceramic hob also features remaining heat indicator “H”. Cooking zones are not heated directly, but through return heat radiating from the pan.

N.B. Even when the symbol “H” disappears, the cooking zone may still be hot. Be careful to avoid burns!

2.3 Fast cooking

There’s a function that allows fast cooking, over level 9, which lasts up to 10 minutes.

To activate this function, when the zone is at level “0” press – and immediately + until “P” appears on the zone’s display.

After 10 minutes, the cooking zone automatically switches to level 9, to disable the function before the scheduled time just press the sensor “_”

2.4 Timer operation

You can use the timer to set exact cooking time for one cooking zone at time

Touch the sensor (B+) or (B-) to activate timer. Timer's display indicates »00« and you see a "t" blinking on the cooking zone displays.

Within 10 seconds, touch the sensor + or - of the cooking zone for which you want to set the timer.

Set the desired cooking time (from 01 to 99 minutes) by touching the sensors + or - within 5 seconds.

After a few seconds, the timer starts to operate.

N.B.: If cooking zone level is □0, the control lamp is on

if cooking zone level is =0, the control lamp is on and blinking, to indicate the incorrect setting.

You can change the set cooking time whenever you wish during the cooking zone operation, by touching the sensor (B+) or (B-). Otherwise set cooking time to»00« or simultaneously touch both (B+) and (B-) sensors to switch the timer off prior to expiry of set time.

When the preset time expires, a beep is heard which you can either turn off by touching any sensor or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

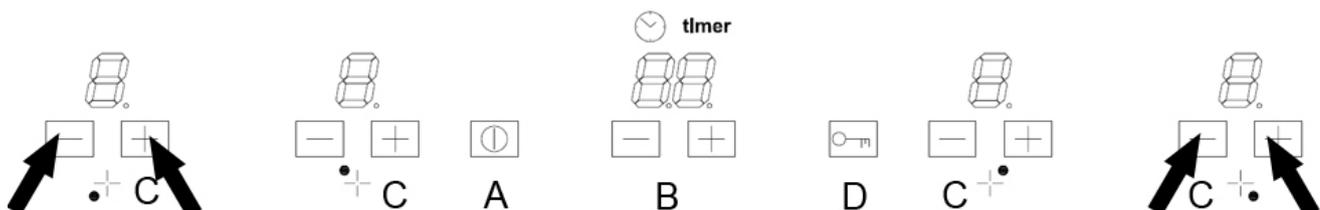
2.5 Automatic safety off

The appliance is equipped with a safety system that in case of uninterrupted use for 10 hours automatically turns it off. If it's set on level 9 the switch-off time is after three hours. Induction cooking hob is also fitted with safety device against overheating. When cooking zone temperature increases excessively the fan is switched on first. If this is not enough, the safety device turns certain cooking zones off completely.

2.6 Setting of a power limit for cooking hob

To change the limit of power, before proceeding with programming, unplug it, then reinsert the plug after a couple of minutes.

Simultaneously touch the right and the left sensors of C zone (as shown in the figure).



Once this is done, a beep sounds and "Po" Characters will appear on the timer display.

The "actual Cooking hob Power Limit" will be displayed on the two C zones, whose sensors were previously touched.

For example, if on the left you see "2" and on the right "8", it means that the current selected power is 2800W.

The selectable powers are: 2800W, 3500W, 6000W or 7200W.

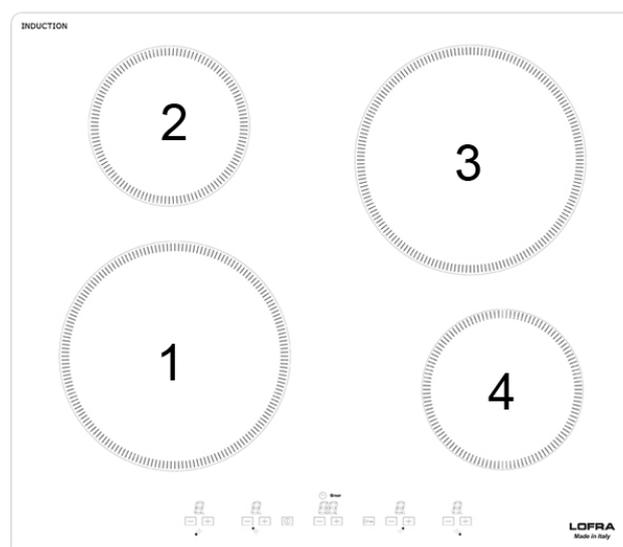
To finish setting the new cooking hob power limit, press simultaneously the buttons and wait 60 seconds to allow the system to record it.

NB: the new limit must be set during the first 30 seconds after plugging in the appliance.

For reduced power consumption, each time the user tries to increase the power, the total power level of the cooking hob is calculated. If this total power level is higher than the cooking hob power limit, the power increase is not allowed. An error beep sounds and the heater display shows the actual power level and an 'r' blinking.

2.6 Powers of the hob

Induction plate	1-3	2-4
Ø (mm)	210	145
Level	Power (W)	
0	0	0
1	100	75
2	200	150
3	300	300
4	500	400
5	700	500
6	900	600
7	1100	800
8	1300	1000
9	1500	1200
P	2000	1600



N.B. 3-4 powers of the hob 30 cm

Safety functions and error display

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
R	Limited cooking hob power	Adjust the power limit
U	Pan sensor	The hob recognizes no pots/ the pot is not suitable
H	Remaining heat indicator	Wait for the cooling of the hob
C	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains contact the authorized service centre for technical assistance, specifying the error code
C	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains contact the authorized service centre for technical assistance, specifying the error code
FA	ON/OFF key: anomaly of infrared signal of the on/off key	All cooking zones are deactivated - Contact the authorized service centre for technical assistance specifying the error code

FC	On/off button infrared receiver anomaly.	All cooking zones are deactivated - Contact the authorized service centre for technical assistance, specifying the error code
FE	Touch control NTC sensor: NTC short circuit of the sensor. All cooking zones are deactivated.	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code.
Ft	Touch control NTC sensor: NTC sensor opening. All cooking zones are deactivated.	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code.
Fc	Touch control NTC sensor: NTC sensor overheating.	All cooking zones are deactivated - Switch the hob and the oven installed underneath off until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains contact authorized centre for technical assistance specifying the error code.
FH	Eeprom (memory) of Touch control: anomaly of touch control Eeprom.	All cooking zones are deactivated - Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code.
FJ	Anomaly of adc, of on/off key. All cooking zones are deactivated.	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code.
F0	Touch Control Software: anomaly on the touch control software.	All cooking zones are deactivated - Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code.
FL	Touch Control luminosity: excessive external luminosity that hampers t/c sensors (push buttons) calibration. All cooking zones are deactivated	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code
FU	Touch Control Divider: anomaly on the t/c Divider. All cooking zones are deactivated	Contattare il centro assistenza autorizzato, specificando il codice d'errore
F5	Anomaly in the communication between touch and power board. All cooking zones are deactivated and error is visualised on all displays.	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code
F1 F2 F7 F8	Heating element NTC sensor: short circuit of the NTC sensor. Only the cooking zone with the anomaly is deactivated and error is visualised on the relevant display.	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code
F9	Over-current generator. All cooking zones are deactivated and the error is visualised on all displays.	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code
F3	Short circuit of NTC sensor. All cooking zones are deactivated and error is visualised on all displays.	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code
F4	Opening of NTC. All cooking zones are deactivated and the error is visualised on all displays	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code.

F6	Voltage missing on a generator part (right or left).All cooking zones are deactivated and the error is visualised on all displays	Contact authorized centre for technical assistance, specifying the error code
----	---	---

3. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKING TOP

Dirt can be removed with specific cleaners for glass ceramic. Follow the cleaners manufacturer's recommendations. Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the cooking zone surface with the scraper handl.

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents may scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals

NB. Discoloration of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability, therefore it is not covered by warranty.

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.

LOFRA[®] Nuova Lofra S.r.l.

Sede Via Montegrotto, 125 – 35038 TORREGLIA (PADOVA) – ITALY

Tel.: +39 049 9904811

Telefax: +39 049 9904800

Sito web: www.lofra.it

Cod. 03202270 – Rev. 1.0 del 17/04/2014

CE