

LOFRA

Made in Italy



**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION
AND USE OF THE GLASS CERAMIC
INDUCTION HOBS**



**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E
L'USO DEI PIANI VETROCERAMICA**

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

This hob complies with the current safety regulations. Improper use can cause damage to property and/or to persons.

Read the operating instructions carefully before operating the hob as they contain important indications for installation, safety, use and maintenance of the appliance.

Observing them avoids dangers for persons and prevents damage to materials.

Keep the user instructions and hand them over to any other users.

Intended use

- This hob is intended for use in the home.
- This hob is not intended for outdoor use.
- To be used always within the limits of normal domestic use, NOT for professional use, to prepare and keep dishes warm.

Any other use is NOT permitted.

- Persons who due to their physical, sensory or mental abilities or to their inexperience or lack of knowledge are not able to safely use the hob must not do so without the supervision and guidance of a responsible person.

These persons may only use the device alone if it has been clearly explained to them how it works in order to use it safely.

It is important that they know how to recognise and understand what dangers may derive from incorrect use of the appliance.

Children

- Keep children under the age of eight away from the appliance; alternatively, supervise them at all times.

- Children from the age of eight may use the hob on their own only if it has been clearly explained to them how it works and if they are able to use it correctly.

It is important that we know how to recognise and understand what dangers may derive from incorrect use of the appliance.

- Children must not carry out cleaning work on the hob without supervision.

- Supervise children in the immediate vicinity of the hob; do not allow them to play with the appliance.

- The appliance in operation is very hot and also remains hot for some time after it has been switched off.

Keep children away from the appliance until it has completely cooled down. In this way there is no risk of burns.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- Danger of asphyxiation!

Children may play by wrapping themselves in the packaging material (e.g. in film) or wrap it around their heads and choke.

Keep packaging material away from children.

- Danger of burns!

Keep items that could attract their attention out of the reach of children, placing them in compartments above or behind the hob. These objects could cause them to climb onto the appliance.

- Danger of burns!

Turn the handles and grips of pots and pans sideways, on the work surface, so that children cannot cling on to them in order to prevent the risk of burns.

Use the lock function to prevent children from turning on the appliance by themselves. When using the hob, activate the lock so that children can not change the settings (selected).

- Danger of electric shock!

Do not turn on the hob or otherwise turn it off immediately if the glass ceramic plate is damaged or cracked.

Disconnect the hob from the power supply.

Technical safety

- Incorrectly performed repairs or installation and maintenance work can seriously endanger the user.

Installation and maintenance work, as well as repairs, may only be carried out by qualified technical personnel.

- Damage to the hob can put the safety of users at risk. Verify that there are no visible damage.

Never operate a damaged appliance.

- Electrical safety is only guaranteed if the hob is connected to a regular earth connection.

Make sure that this fundamental condition for safety is verified.

In case of uncertainty, have the electrical system checked by a qualified technician.

- The connection data (voltage and frequency) indicated on the data plate of the hob must always correspond with that of the electrical mains, otherwise the appliance could be damaged.

Compare this data before connection.

In case of uncertainty, contact an electrician.

- Do not use the hob in non-stationary locations (e.g. on ships)

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- Multiple sockets or extensions do not guarantee the necessary safety (fire hazard). Do not use these devices to connect the hob to the mains.
- For safety reasons, the hob must only be used after it has been recessed.
- Contact with live parts or changes to electrical or mechanical structures can endanger the user and cause malfunctions in the hob. Never under any circumstances open the casing of the appliance.
- The appliance is not intended for operation with an external programmer clock or with a remote control system.
- The hob must be connected to the electric network by an electrician. If the damaged power cord is replaced, a suitable power cord must be installed by an electrician.
- To carry out installation, maintenance or repair work, disconnect the hob from the power supply. The appliance is disconnected from the power supply only if:
 - the fuse of the electrical system is switched off,
 - or
 - the fuses of the electrical system have been completely unscrewed,
 - or
 - the plug (if present) has been removed from the socket.Always hold the plug, never pull the cord.
- If the hob is equipped with a communication module, make sure that the module is disconnected from the mains during installation, maintenance or repair work.

Correct use

- In the event of overheating, greases and oils can ignite easily. Always stay in the vicinity of the appliance when using greases and oils. Never put out fires caused by oil or grease with water. Switch off the appliance and carefully smother the flames with a lid or fire blanket.
- Flames could ignite the grease filters of the extractor hood. Do not prepare flambé dishes under the extractor hood.
- Do not use the hob to prepare preserves or to heat cans. Cooking to prepare preserves or heating closed tins can result in bursting due to overpressure.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- If spraying aerosols, slightly flammable liquids or combustible materials, these can ignite. For this reason do not store slightly flammable objects in the drawers directly under the hob. The plate drawer, if present, must be made of heat-resistant material.
- Do not heat empty pots or pans.
- When covering the hob, there is a danger that the cover material will ignite, shatter or melt if the ignition is switched on inadvertently or the residual heat is removed. Do not cover the hob, for example with cover plates, a cloth or protective film.
- If an electrical appliance is used in the immediate vicinity of the hob, e.g. a blender, make sure that the power supply cable does not come into contact with the hob. The insulation of the power cord may be damaged.
- If the hob has been recessed behind the door of a piece of furniture, put it into operation only with the unit door open. Close the unit door only when the residual heat indicator lights are off.
- The appliance in operation is very hot and also remains hot for some time after it has been switched off. The risk of burns no longer exists only when the residual heat indicators are off.
- If the hob is very hot, it is possible to burn yourself. We recommend protecting your hands from the heat by using suitable handles or pot holders. Use only dry gloves or pot holders. Wet or damp fabrics conduct heat better and can cause scalding.
- If the hob is switched on or has been inadvertently switched on, or in the event of residual heat, there is a risk that metal objects may overheat (danger of burns).
Other types of materials could melt or ignite.
Damp lids could stick to the hob due to the suction effect.
Do not use the appliance as a support surface.
Switch off the cooking zones after use.
- Pots from which liquids evaporate directly can damage the glass ceramic surface. Always stay in the vicinity of the appliance when it is operating.
- Pots and pans with a rough base could scratch the glass ceramic hob. Use only pots and pans with a smooth base.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- If sugar or food containing sugar, plastic or tinfoil ends up on the hob and melts, they could damage when cooling the glass ceramic surface. Immediately turn off the hob and remove these substances with a suitable spatula. Wear oven gloves. Clean the cooking zones with a glass ceramic cleaner as soon as they have cooled.
- To move the dishes it is always advisable to lift them. In this way the surface of the surface is not scratched.
- Salt, sugar or grains of sand, e.g. derived from clean vegetables, can scratch it if they filter beneath the bottom of the kitchenware. Make sure that the glass ceramic surface and the bottom of the kitchenware are clean before placing them on the hob.
- Even light objects (e.g. a salt-cellar) falling over them can crack or damage the glass ceramic plate.
Attention: DO NOT drop any objects on the glass ceramic surface.
- Hot objects may damage the electronics that are found under the sensor keys and lights. Never place very hot pots or pans on the sensor buttons and lights.
- As induction hobs heat up very quickly, the temperature of the bottom of the pots can very quickly reach the point of self-combustion of fats and oils. Always stay in the vicinity of the appliance when it is operating.
- Heat up greases and oils for a maximum of one minute
- Warning for persons with pacemakers: bear in mind that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the device when it is operating. The possibility of pacemaker functioning being affected is very remote. If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your doctor.
- The electromagnetic field of the hob when on can influence the operation of magnetisable objects.
Credit cards, life-saving devices, pocket calculators etc. must not be found in the immediate vicinity of a hob when on.
- Never use two pans on a single cooking zone.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- Metal objects stored in a drawer under the appliance may become incandescent if the appliance is used for a prolonged period. Do not store metal objects in a drawer located directly below the hob.
- The appliance is equipped with a cooling fan. If there is a drawer beneath the recessed appliance, a sufficient distance must be observed between the contents of the drawer and the bottom of the appliance, in order to ensure the necessary ventilation of the hob. Do not store small or pointed objects or paper in the drawer as these may enter the casing through the ventilation slots or they may be sucked in and thus damage the fan or impair cooling.

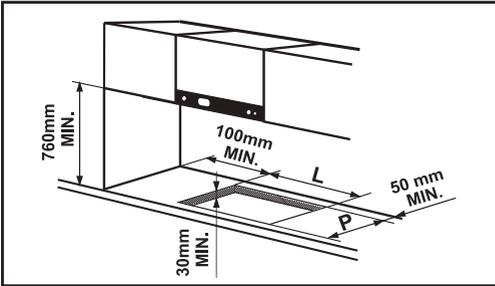
INSTALLATION

General warnings

- **The installation and connection of the appliance can only be carried out by a qualified electrician.** Contact an electrician who is knowledgeable of the local rules and additional regulations issued by the local electricity operator and ensure that the work is carried out in compliance with the same. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect installation or connection of the appliance. To prevent damage to the appliance, recess it only after installing the units and the extractor hood.
- The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to a compliant earthing conductor. It is very important to verify that this condition is fulfilled as it is a fundamental premise. If in doubt, have the system checked by a specialist technician. The manufacturer is not responsible for damage caused by the absence or interruption of the earthing conductor.
- The appliance must not be connected to the mains with an extension cord; extensions do not guarantee the necessary safety of the appliance.
- The hob cannot be recessed above a dishwasher, a tumble drier, a washing machine, a refrigerator, a freezer, an oven or a cooker without a fan for cooling of the appliance.
- On the one hand, partly high emission temperatures can damage these appliances, on the other ventilation of the hob is not guaranteed.
- Increase this hob only on ovens or electric cookers equipped with a smoke cooling system.
- If there is a drawer under the appliance, do not store flammable objects in it (e.g. spray cans).
- Make sure that the connection cable to the hob electrical system is not subjected to mechanical stress after installation (e.g. due to a drawer).

INSTALLATION

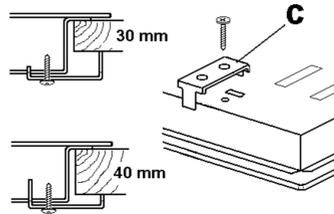
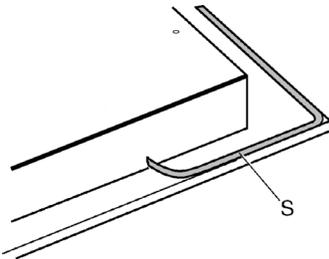
- The worktop veneers must be prepared with a heat-resistant adhesive (100°C) so that they cannot detach or become deformed. The end wall profiles must be heat-resistant.
- On one side and on the back side of a recessed glass ceramic hob there can be walls or furniture of any height, while on the other side any piece of furniture or appliance present must not be higher than the hob.



DIMENSIONS

MODEL	D	L
600 cm	560	490
900 cm	860	590

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

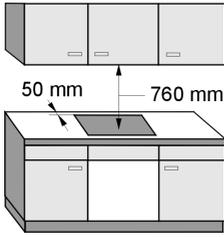


- Turn the hob upside down and apply the seal supplied with the accessories kit to the outside edge evenly.

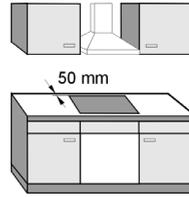
If the appliance is installed above a cooker hood, the safety distance indicated by the hood manufacturer must be observed. In the absence of precise indications or if flammable materials (e.g. a shelf) are located above the appliance, the safety distance must be at least 760mm.

If several appliances are installed under the extractor hood, for which different safety distances are envisaged, observe the greater safety distance indicated.

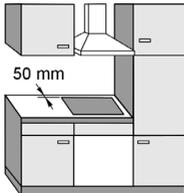
INSTALLATION



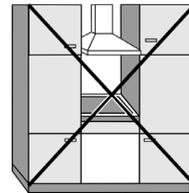
DISTANCE BETWEEN APPLIANCE AND EXTRACTOR HOOD



RECOMMENDED



NOT RECOMMENDED



NOT RECOMMENDED

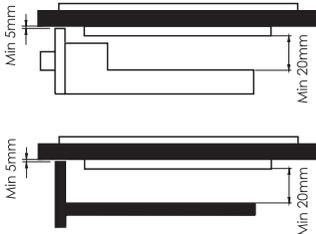
Safety distance to the sides/rear wall

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

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

Intermediate shelf

The installation of an intermediate shelf under a cooking hob is not necessary but is permissible. To lay an electrical power cord, prepare a 10mm slot on the back. To allow better ventilation of the hob, it is advisable to leave a 20mm slot.



ATTENTION: In order to ensure correct operation of the appliance, a gap of at least 5 mm must be left for the length of recessing on the front of the unit during installation.

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

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

INSTALLATION

Downward safety distance

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

The minimum distance between the lower edge of the hob and

- the upper edge of an oven must be 15mm
- the upper edge of an intermediate shelf must be 15mm
- the bottom of a drawer must be 75mm

Safety distance from the niche covering

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

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

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

Example: covering thickness 15mm

50mm - 15mm = minimum distance 35mm.

Electrical connection

Before making the electrical connection, make sure that the electrical network has the characteristics indicated on the data plate. Also check that there is an efficient earthing system according to the law in force.

If the appliance is not supplied with a cable and/or the related plug, apply a standardised plug with a correct size for the load to be supported.

A direct connection to the line is also possible. In this case it is necessary to interpose an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm, suitable for the load to be supported and in compliance with the regulations in force (the earthing conductor not to be interrupted by the circuit breaker).

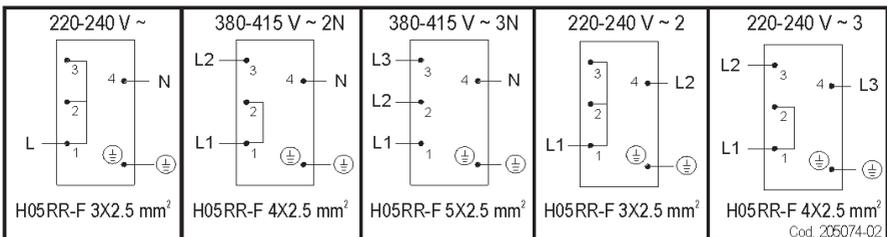
Absorbed power

see data plate

Connection and protection

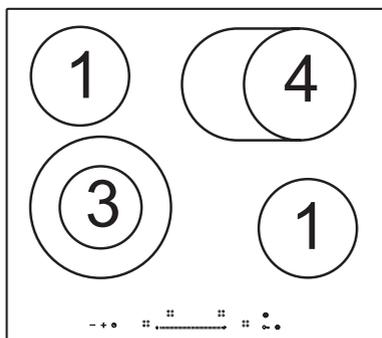
The necessary connection data is indicated on the plate and must correspond to that of the mains.

Determine the various connection possibilities from the relevant diagram.

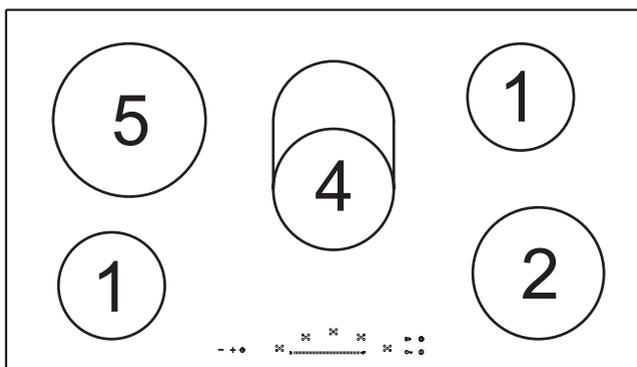


INSTALLATION

600 cm



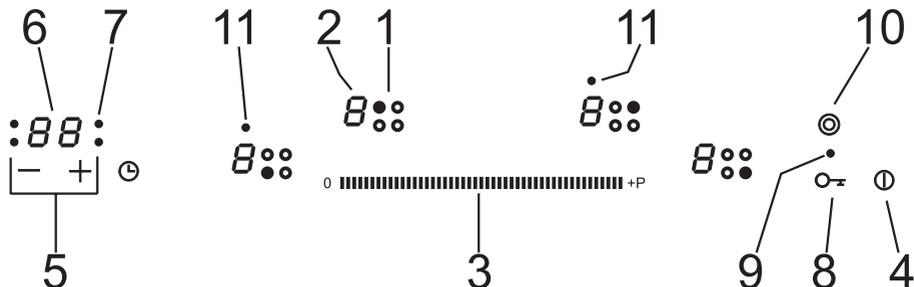
900 cm



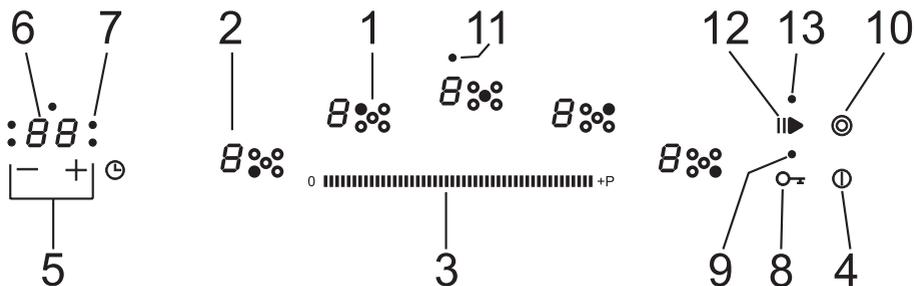
1.	Heating element Hi-light	145 mm	1200 W
2.	Heating element Hi-light	180 mm	1800 W
3.	Heating element Hi-light concentric 2 circuit	120/210 mm	750/2200 W
4.	Heating element Hi-lite Oval 2 circuit	170/265 mm	1400/2200 W
5.	Heating element Hi-light	210 mm	2200 W

CONTROL DESCRIPTION

600 cm



900 cm



TOUCH CONTROL

- | | | | |
|---|---|----|---------------------------------------|
| 1 | Selector and Indicator of the cooking zone | 8 | Ignition key/Controls exclusion |
| 2 | Display - Power level indicator | 9 | Controls block insertion light |
| 3 | SLIDER - Cooking zone power level selection | 10 | Oval zone insertion control |
| 4 | Emergency On/Off switch | 11 | Insertion light Double zone/Oval zone |
| 5 | TIMER regulation selector | 12 | Stop & go selector - PAUSE |
| 6 | Display - TIMER indicator | 13 | Stop & Go insertion light |
| 7 | Timer zone position indicator | | |

START AND USE

Practical tips for use of the appliances.

- Use only pots with a thick base and a flat bottom that are not much larger than the size of the cooking zone;
- The pots must not have irregularities on the part in contact with the glass to avoid scratching it;
- Do not turn on the heating element if there is not a pot present;
- Do not cook directly on the glass ceramic cooking zone;
- Prevent liquids from spilling out of the pots;
- Turn off the cooking zones just before the end of the cooking area.

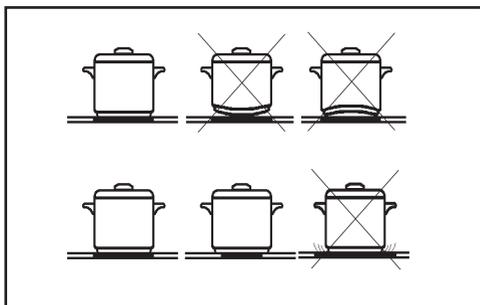
In addition, to obtain the best performance from the hob:

- Use pots with a flat, thick base to ensure that they adhere perfectly to the heating zone.

- Use pots of sufficient diameter to completely cover the heating zone in order to guarantee exploitation of all the heat available.



- Ensure the base of the cookware is always perfectly dry and clean to guarantee correct adherence and durability, both to the cooking zones and to the pots themselves.
- Avoid using the same pans used on gas burners: the concentration of heat on gas burners can deform the base of the pot, which loses adhesion.



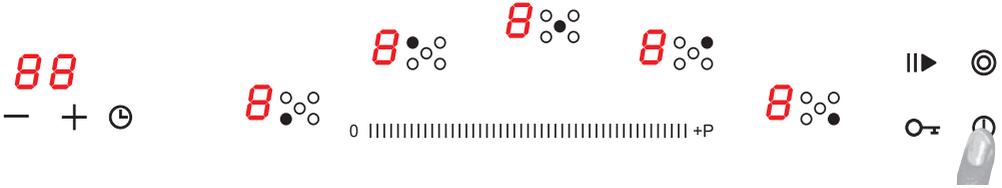
First commissioning

First cleaning

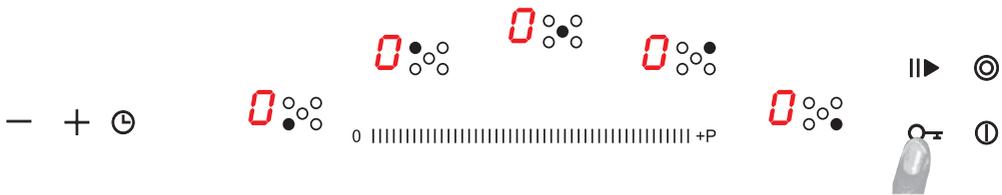
- remove any protective and adhesive films;
- before starting the appliance for the first time, clean it with a damp cloth and dry it

START AND USE

The hob is switched on by selecting the sensor for the control zone key ref 4.
When this sensor is selected, a sound is emitted.



ATTENTION: The appliance does NOT switch on if the "Key" function is activated (ref.8) and is indicated by the indicator above the key ref. 9.
To turn it on, disconnect the "Key" by tapping on the sensor.



All the heating zone settings light up and remain at "0" until a power level is selected.

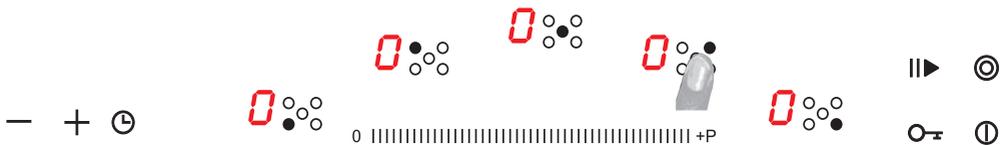
If this does not happen within 10 seconds, the hob switches off automatically.

To switch off the hob, press the power button ref.8.

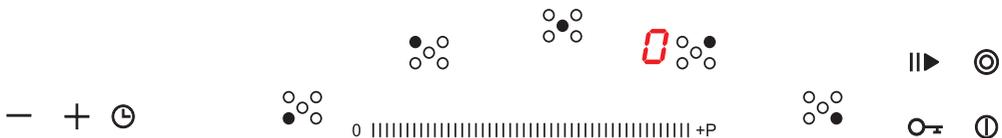
A different sound will be emitted from the one for the ignition and all the displays will turn off.

Select a cooking zone and power

With the appliance switched on, select the key ref.1 for the desired cooking zone, press for 1 second and, as confirmation of the selection, a sound is emitted.



The reference display will become brighter and the flashing level 0 will be displayed while the other displays will be less bright.



START AND USE

Once the selected cooking zone has been selected, it is possible to change the power level by touching the SLIDER. (Ref.3)

Each position above the cursor surface corresponds to a cooking level.

Selection of the power level takes place by sliding your finger or by placing your finger on a specific position of the cursor surface.

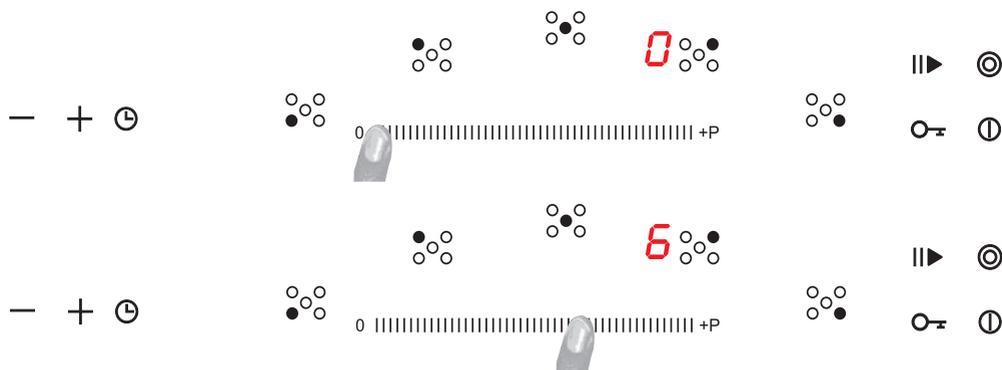
The maximum level attainable is 9.

The [SLIDER] keys will be locked:

- If no heater is selected,
- or if the keypad lock is activated,
- or if an error occurs in the heater or appliance.

The cooking zone can be deactivated by bringing the power level to "0".

An acoustic signal sounds and the corresponding display shows "0".



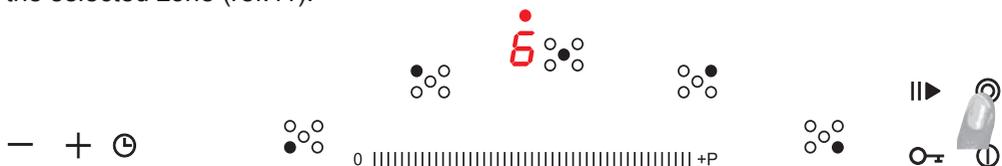
COOKING ZONE DOUBLE SELECTION

It is possible to select the double zone function by selecting the button ref.10 to activate or deactivate the zone.

To activate the double zone proceed as follows:

- 1st - switch on the relevant cooking zone by selecting the power level;
- 2nd - select the double zone key ref. 10

When the double zone is activated, the relative LED lights up above the display of the selected zone (ref.11).



To deactivate the double zone, press the double zone key again ref. 10 after which the relative LED goes out (ref.11).

START AND USE

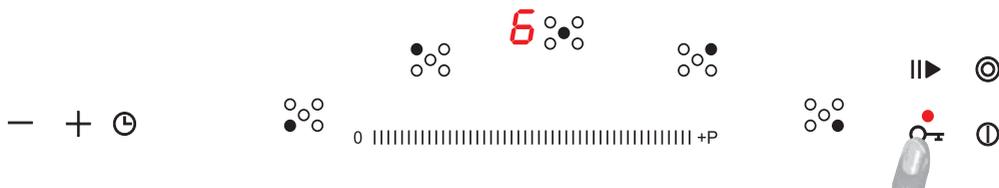
"Key lock" function

The keyboard "key lock" is always activated upon start of the work shelf.

The lock function can be activated each time if the Stop & Go function is deactivated (fig.12).

By pressing the "KEY" button (ref.8) for 1 second, the "Key lock" function is activated or deactivated, an identification sound is emitted and the LED associated with the lock key (ref.9) is switched on or off.

If the LED is on it means that the function is active and the controls are locked.



The lock function can be activated when the heating zones are switched on or when the hob is switched off.

- When the hob is switched on, the "Key lock" function blocks all keys except the general ON/OFF key and the key button itself.
- When the hob is switched off, the "Key lock" function blocks all keys, including the general ON/OFF key.

To turn the hob back on it is necessary to first deactivate the "Key lock" function.

To cancel the "key lock" function

To cancel the function simply press the "KEY" button (ref.8) for 1 second.

The function is cancelled and the LED goes out (ref.9)

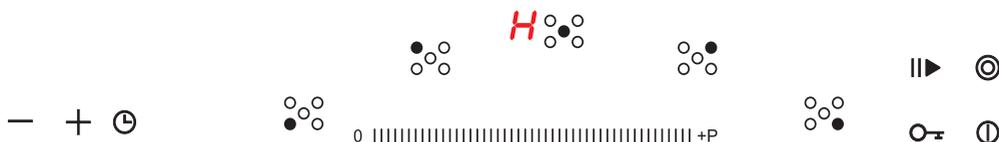
RESIDUAL HEAT indicator

After cooking, if the upper part of the glass exceeds 65°C, an "H" appears on the power indicator for the heating element used.

If the hob has all the heating elements turned off, the "H" symbol remains fixed on the display. If, on the other hand, the hob is working, "H" and "0" appear alternately on the relevant heating element.

To generate a temperature above 65°C the heating element must be in operation. For safety reasons each element can work for a certain period of time (which depends on the power selected), after which it is automatically switched off.

If the time to bring the glass to 65°C is too short, the heat remaining time will also be proportional to the selected power level.



START AND USE

Automatic switch off

If the power level has not changed during operation, the heating element is automatically switched off after a certain period of time. The maximum period of operation depends on the power level selected and is indicated in the table.

Power level	MAXIMUM OPERATING TIME (HOURS)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Thermal protection of the control panel

If the control panel temperature exceeds 96°C, it switches off the nearest heating element indicating it with the "H" insertion.

The element can only be reactivated if the temperature falls below 89°C.

This is a safety measure to protect the hob.

Protection of accidental key activation

With the hob on, if any key is pressed for more than 7 seconds, the touch control will warn the user with a sound and if the user keeps the key(s) pressed for a further 7 seconds, the touch control automatically turns off the hob.

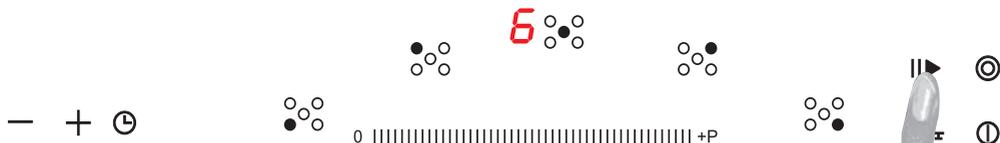
With the cooking hob switched off, if all the key(s) are pressed every 8 seconds, the touch control will emit an audible warning.

Depending on which key or keys are tapped, a message appears on the display to the right.

STOP & GO Activation (Pause)

The Stop & Go or "Pause" function allows a temporary pause of the cooking process, enabling users to answer the door or the phone without worrying about food boiling.

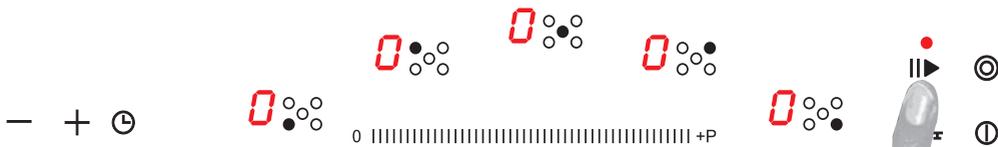
This function is also useful for cleaning the surface of the user interface without changing the cooking settings.



START AND USE

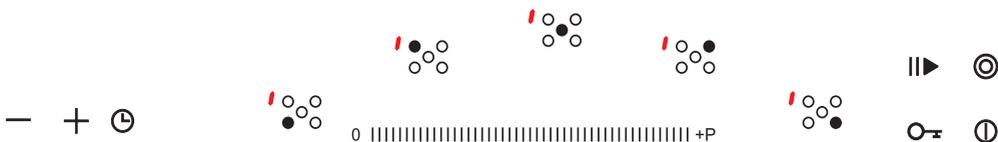
To activate the function, hold down the "Stop & Go" key (ref.12) for 1 second and the function is activated.

A sound will warn that the function is activated and the LED associated with the pause button (ref.13) will light up.



All the pre-set functions will pause:

- the power of the cooking zones is stored and the displays indicate power level 0;
- the timers, if set, are stopped;
- all keys are locked, except for the Stop & Go key;
- the segments of the value 0, which appears in the display, turn on and off clockwise;
- by touching the "stop & go" key the LED will start to flash.



To cancel the "Stop & Go" function

The function will end when:

- press the "Stop & Go" button (ref.13) for 1. An acoustic signal is emitted and all the settings of the hob come back on;
- Do not use the hob for more than 10 minutes after pausing it. In this case the hob switches off automatically.

Timer function (ref.5)

All cooking zones can be controlled by the timer.

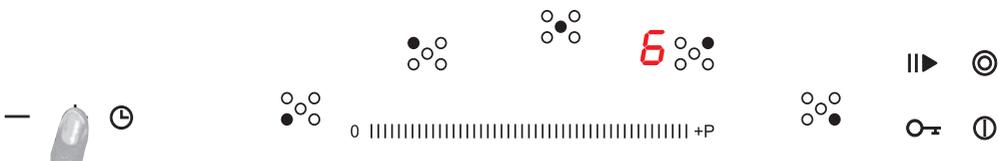
The Timer can be activated by pressing the corresponding keys (+) or (-) (ref.5).

Values ranging from 1 to 99 minutes are selectable and can be changed at any time.

The timer can be set for each cooking zone and for any power level, except level 0.

The minutes are always displayed and then the seconds remaining until the end time.

To cancel the timer operation, use the (+) and (-) keys at the same time.

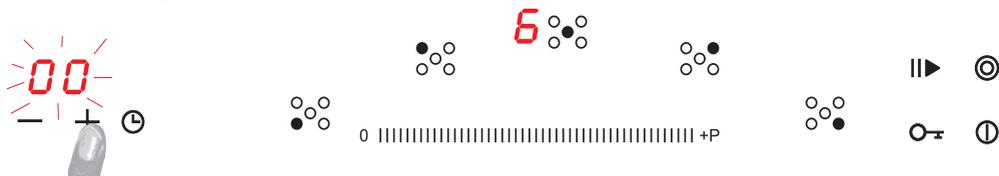


START AND USE

Activation of the Timer

To activate the Timer first proceed as follows:

- select the cooking zone to be programmed;
- select with the keys (+) or (-) (ref.5) a switch-off time;
- a sound is emitted to confirm the ignition and "00" flashing (ref.6) appears on the timer display.



When the timer is waiting to be programmed, the "00" flashes.

The timer value can be selected between 1 and 99 minutes using the (+) or (-) keys (ref.5). Keeping the (+) or (-) key pressed, the modification speed increases automatically so that it is possible to reach the desired time setting as quickly as possible.

- If the time is not selected before 5 seconds, the timer will switch off.
- If the selected time is "00" after 5 seconds, the timer will switch off.

Once the required time has elapsed, the countdown for the selected cooking zone starts after 5 seconds.

An acoustic signal sounds and the display of the timer and the cooking zone stop flashing.

The final minute is displayed in seconds.

Changing the Timer setting

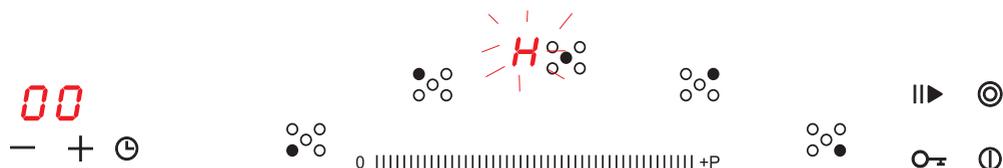
When the timer is running, the previously programmed time can be changed at any time by touching the (+) and (-) keys at the same time and then (+) or (-) to change the time. The countdown stops while waiting for the new setting.

End of Timer countdown

When the timer has reached the end of the time, the cooking zone switches off automatically.

The power indicator shows the "H" of redundant heat, the Timer display and the cooking zone LED start to flash.

A sound is also heard that warns of the end of this function that remains active for 1 minute. The sound can also be stopped earlier by touching the + and - keys at the same time.



START AND USE

When there are multiple timed cooking zones, the timer displays the timer that is about to expire first.

The LED of the active cooking zone will flash.

ATTENTION: The Timer does not start if:

- no cooking zone is selected;
- the "Key lock" function is activated;
- there is an error.

GENERAL SHUTDOWN

The hob can be switched off by selecting the ON/OFF sensor (ref.4) for 1 second.

The appliance emits a sound, the control panel turns off and the power indicators of the individual zones are set to "H" fixed.

CLEANING AND MAINTENANCE

Danger of injury!

Steam from a steam cleaning appliance can reach voltage conductive parts and cause a short circuit.

NEVER use a steam appliance to clean a hob.

Always clean the hob after each use. Before doing so, let it cool completely.

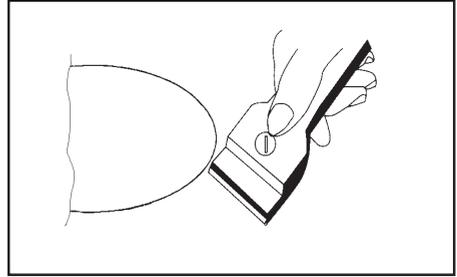
After cleaning, dry the appliance to avoid scale deposits.

To avoid damaging the surfaces, DO NOT use the following cleaning products:

- washing-up liquid,
- detergents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- anti-scale products,
- products to eliminate stains and rust,
- abrasive detergents, for example abrasive powders or milk, cleaning pastes solvents,
- dishwasher detergents,
- sprays for grills and ovens,
- glass cleaners,
- abrasive brushes and sponges such as scourges or sponges that still contain residues of abrasive detergents,
- dirt removing rubber,
- pointed objects (to avoid damaging the seal between the glass ceramic plate and the frame or between the frame and the worktop)

CLEANING AND MAINTENANCE

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



(OPTIONAL)

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

For cleaning DO NOT use dishwashing detergent.

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

Clean the hob regularly with a specific glass ceramic detergent.

Remove the largest pieces of dirt with a damp cloth;

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

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

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

Carefully remove all detergent residues.

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

DANGER BURNS !!

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

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

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

Clean the cooking zone once cold as described above.

CLEANING AND MAINTENANCE

ANTI-OVERHEATING DEVICES

The hob is equipped with an anti-overheating device.

This overheating protection device is set to not exceed a temperature higher than 105C° and to protect the touch from possible malfunctions caused by overheating or by an incorrectly placed pan.

When an operating temperature that is harmful to the device is detected, all the heaters turn off until the temperature reaches normal operating values, continuing with their previous power level values.

The cooking zone can be restarted when the fault message goes out.

If a second average temperature limit is exceeded, the device reduces power consumption to prevent further temperature increase.

The Touch Control receives information that there is a power reduction in operation but still shows the settings unchanged that the user has determined.

The overheating device can trigger if:

- dishware without contents is heated;
- oil or butter are heated at high power.
- the lower part of the appliance is not sufficiently ventilated.
- a very hot cooking zone comes on again after a power failure.

If the overheating protection device is triggered again despite elimination of the causes, contact technical support

PROTECTING THE ENVIRONMENT

This product complies with Directive 2012/19/EU

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



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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

The errors of the appliance are those that generate deactivation of the entire cooking surface.

When a device error is detected, all the heaters are switched off, an acoustic signal sounds (only if one or more heaters are active) and all the displays alternately show a letter "F" and the error code.

During the error state, none of the heater keys is operational.

Except for the "System" errors all errors are recoverable.

That is, when the cause of the error disappears all the displays are deactivated and the hob returns to normal operation.

ERROR MESSAGE	DESCRIPTION	TROUBLESHOOTING
"F0"	Touch safety software error	If an error has occurred, disconnect and reconnect the hob to the power supply. If the error persists, contact after-sales assistance. If the error occurs suddenly during normal operation, contact after-sales assistance.
"F5"	Touch communication error	This error is an automatic control of communications. It disappears when the automatic control returns to the safe value. If the error persists, contact after-sales assistance.
"FC"	Error with the "Blocking key" function	This error is an automatic software check. It disappears when the return to safe value occurs automatically. If the error persists, contact after-sales assistance.
"FE"	The touch control temperature sensor may be damaged.	Wait until the temperature drops. If the message persists when the temperature reaches an environmental value, contact after-sales assistance.
"Ft"	The touch control temperature sensor may be damaged.	Wait until the temperature drops. If the message persists when the temperature reaches an environmental value, contact after-sales assistance.
"Fc"	The touch control area is too hot and has turned off all the heater zones.	Wait until the temperature drops. The cooking zone will automatically reset when the temperature reaches a normal value
"F1" or "F2"	One or more keys continue to give errors	Remove cloths or anything else. check whether the touch control glass is dry; dry it if necessary. If the error persists, contact after-sales assistance.

TROUBLESHOOTING

Heater control errors are those that cause the shutdown of one or more heaters. When an error is detected in the heater, the affected heaters are switched off, an acoustic signal is emitted (only if one or more heaters are active) and the displays corresponding to these heaters show a letter "F" and the error code alternately. During the error state the buttons of the corresponding heaters are not operational. All errors are recoverable.

That is, when the cause of the error disappears, the corresponding displays are deactivated and the heaters return to normal operation.

ERROR MESSAGE	DESCRIPTION	TROUBLESHOOTING
"F0"	Touch safety software error	If an error has occurred, disconnect and reconnect the hob to the power supply. If the error persists, contact after-sales assistance. If the error occurs suddenly during normal operation, contact after-sales assistance.
"F5"	Touch communication error	This error is an automatic control of communications. It disappears when the automatic control returns to the safe value. If the error persists, contact after-sales assistance.
"F3"	Safety relay	A forwarding driver may be experiencing a problem. Remove the stove from the power supply, wait a minute and switch it on again. If the error persists, contact after-sales assistance.
"F4"	The touch control temperature sensor may be damaged.	This error is an automatic control of the keyboard. It disappears when the return to safe value occurs automatically. If the error persists, contact after-sales assistance.
"F6"	The touch control temperature sensor may be damaged.	This error is an automatic control of the keyboard. It disappears when the return to safe value occurs automatically. If the error persists, contact after-sales assistance.
"Fr"	The touch control area is too hot and has turned off the defined heaters.	This error is an automatic control of the keyboard. It disappears when the return to safe value occurs automatically. If the error persists, contact after-sales assistance.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies due to printing or transcription errors contained in this manual. It reserves the right to make all the modifications it deems appropriate to its products without compromising the essential characteristics of functionality and safety.



**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E
L'USO DEI PIANI VETROCERAMICA**

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

Questo piano cottura è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano cottura, poichè contengono indicazioni importanti per l'incasso, la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche ad eventuali altri utenti.

Uso previsto

- Questo piano cottura è destinato all'impiego in ambito domestico.
- Questo piano cottura non è destinato all'utilizzo in ambienti esterni.
- Da utilizzare sempre nei limiti del normale uso domestico, **NON** per uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego **NON** è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio da sole solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona, in modo tale da utilizzarlo in sicurezza. E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- I bambini a partire dagli otto anni possono utilizzare il piano cottura da soli solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona e se sono in grado di utilizzarlo correttamente. E' importante che sappiamo riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- I bambini non possono eseguire lavori di pulizia del piano cottura senza sorveglianza.
- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura; non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio finchè si è completamente raffreddato. In questo modo non si corre il rischio che possano ustionarsi.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Pericolo di asfissia!

I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (ad es. nella pellicola) o avvolgervi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale di imballaggio.

- Pericolo di ustioni!

Conservare fuori dalla portata dei bambini oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio.

- Pericolo di ustioni!

Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, di modo che i bambini non vi si possano aggrappare e per prevenire il rischio di ustioni.

Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli. Se si utilizza il piano cottura, attivare il blocco, di modo che i bambini non possano modificare le impostazioni (selezionate).

- Pericolo di scossa elettrica!

Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata.

Staccare il piano dalla rete elettrica.

Sicurezza tecnica

- Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente.

Lavori di installazione e di manutenzione, nonché riparazioni, possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

- Danni al piano cottura possono mettere a rischio la sicurezza degli utenti. Verificare che non siano presenti eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.

- La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un tecnico qualificato.

- I dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni. Confrontare assolutamente questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi ad un elettricista.

- Non utilizzare il piano cottura in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi)

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non utilizzare questi dispositivi per allacciare il piano cottura alla rete elettrica.
- Per questioni di sicurezza, il piano cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
- Il contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono mettere in pericolo l'utente e causare guasti di funzionamento al piano cottura.
Mai in nessun caso aprire l'involucro dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.
- Il piano cottura deve essere allacciato alla rete elettrica da parte di un elettricista. In caso di sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, deve essere installato uno speciale cavo di alimentazione da parte di un elettricista.
- Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, o riparazioni, staccare il piano cottura dalla rete elettrica.
L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:
 - si disinserisce il fusibile dell'impianto elettrico,oppure
 - sono stati svitati completamente i fusibili dell'impianto elettrico,oppure
 - è stata estratta la spina (se presente) dalla presa elettrica.Afferrare sempre la spina, non tirare mai il cavo.
- Se il piano cottura è dotato di modulo di comunicazione, accertarsi che durante i lavori di installazione, manutenzione o riparazione dell'apparecchio anche il modulo sia staccato dalla rete elettrica.

Impiego corretto

- In caso di surriscaldamento, grassi e oli possono incendiarsi facilmente. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.
Non spegnere mai con acqua incendi provocati da oli o grassi.
Spegnere l'apparecchio e, facendo attenzione, soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta tagliafuoco.
- Le fiamme potrebbero incendiare i filtri antigrasso della cappa aspirante. Non preparare pietanze flambè sotto la cappa aspirante.
- Non utilizzare il piano cottura per preparare conserve o riscaldare barattoli. Se si cuociono al fine di preparare conserve o li si riscalda, i barattoli chiusi possono scoppiare a causa della sovrappressione.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Se si riscaldano bombolette spray, liquidi leggermente infiammabili o materiali combustibili, questi possono incendiarsi. Per questo motivo non conservare oggetti leggermente infiammabili nei cassetti direttamente sotto il piano cottura. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.
- Non riscaldare pentole o padelle vuote.
- Quando si copre il piano cottura, sussiste in caso di accensione involontaria o calore residuo il pericolo che il materiale di copertura prenda fuoco, si frantumi o si sciolga.
Non coprire il piano cottura ad esempio con piastre di copertura, un panno o della pellicola protettiva.
- Se nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, per es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. E' possibile che si danneggi l'isolamento del cavo di alimentazione.
- Se il piano cottura è stato incassato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo con l'anta del mobile aperta.
Richiudere l'anta del mobile solo quando le spie di calore residuo si sono spente.
- L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie di calore residuo.
- Se il piano di cottura è molto caldo, è possibile scottarsi. Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite manopole o presine. Utilizzare esclusivamente guanti o presine asciutti. I tessuti bagnati o umidi conducono meglio il calore e possono causare ustioni per il vapore.
- Se il piano cottura è acceso o è stato acceso inavvertitamente, o in caso di calore residuo si rischia che eventuali oggetti in metallo possano surriscaldarsi (pericolo di ustioni).
Altri tipi di materiali potrebbero fondere o incendiarsi.
Coperchi umidi potrebbero fissarsi sul piano per l'effetto ventosa.
Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.
Spegnerle le zone cottura dopo l'uso.
- Pentole dalle quali evaporano direttamente i liquidi possono danneggiare la superficie del vetroceramica. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica. Usare solo pentole e padelle con fondo liscio.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Se zucchero o pietanze contenenti zucchero, plastica o carta stagnola finiscono sul piano cottura caldo e si fondono, danneggiano quando si raffreddano, la superficie in vetroceramica. Spegnerne immediatamente il piano cottura e rimuovere subito accuratamente tali sostanze con una apposita spatola. Indossare guanti da forno. Pulire le zone cottura con un detergente per il vetroceramica, non appena si saranno raffreddate.
- Per spostare le stoviglie si consiglia sempre di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivati da verdure mondare, possono graffiarlo se giungono sotto il fondo delle stoviglie di cottura. Fare attenzione che la superficie in vetroceramica e il fondo delle stoviglie di cottura siano puliti, prima di posizionarle sul piano cottura.
- Anche oggetti leggeri (per es. una saliera) che vi cadono sopra possono crepare o danneggiare la lastra in vetroceramica. Attenzione: NON far cadere nessun oggetto sulla superficie in vetroceramica.
- Gli oggetti caldi potrebbero danneggiare l'elettronica che si trova sotto i tasti sensore e le spie. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sui tasti sensore e sulle spie.
- Dato che i piani cottura vetroceramico riscaldano molto velocemente, la temperatura del fondo delle pentole può raggiungere in tempi rapidissimi il punto di autocombustione di grassi e oli. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- Riscaldare grassi e oli al massimo per un minuto
- Non utilizzare mai due pentole su un'unica zona cottura.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto l'apparecchio possono diventare incandescenti se l'apparecchio viene usato in maniera prolungata. Non conservare oggetti metallici in un cassetto posto direttamente sotto al di sotto del piano cottura.
- L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se al di sotto dell'apparecchio incassato si trova un cassetto, bisogna osservare una distanza sufficiente tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del dell'apparecchio, così da osservare la necessaria aerazione del piano cottura.
Non conservare oggetti piccoli o appuntiti o carta nel cassetto, dal momento che questi potrebbero giungere nell'involucro attraverso le fessure di aerazione o potrebbero essere aspirati e in questo modo danneggiare la ventola o comprometterne il raffreddamento.

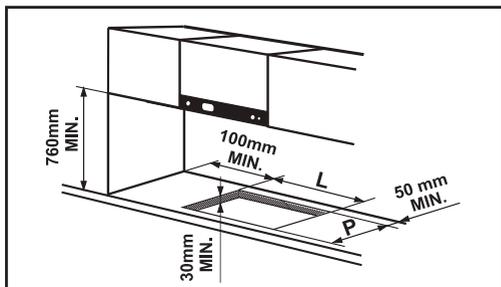
INSTALLAZIONE

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. Per evitare che si verifichino guasti all'apparecchio, incassarlo solo dopo aver montato i mobili pensile e la cappa aspirante.
- 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 prolunghe 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.
- Incassare questo piano cottura solo sopra forni o cucine elettriche, dotati di un sistema di raffreddamento fumane.
- 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, (es. a causa di un cassetto).

INSTALLAZIONE

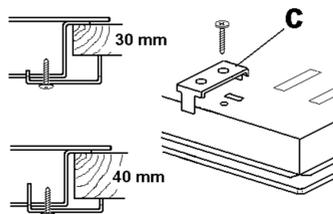
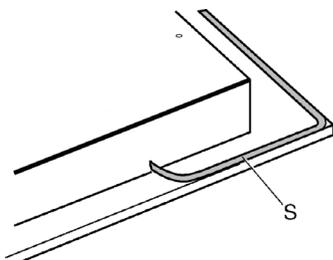
- Le impiallaccature del piano di lavoro devono essere lavorate con collante termoresistente (100°C) affinché non possano staccarsi o deformarsi. Anche i profili terminali a muro devono essere termoresistenti.
- Su un lato e sul lato posteriore di un piano di cottura in vetroceramica incassato possono esserci pareti o mobili di qualsiasi altezza, mentre sull'altro lato l'eventuale mobile o apparecchio presente non deve essere più alto del piano.



DIMENSIONI

MODELLO	P	L
600 cm	560	490
900 cm	860	490

- 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 ed una distanza minima di 100 mm a destra o sinistra verso un'eventuale parete laterale.

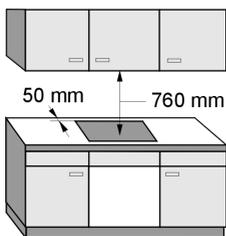


- Rovesciare il piano cottura ed applicare la guarnizione fornita con il kit accessori al bordo esterno in maniera uniforme.

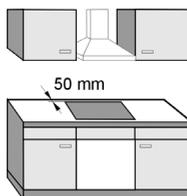
Se l'apparecchio viene installato sopra una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni o se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola) la distanza di sicurezza deve essere almeno di 760mm.

Se sotto la cappa aspirante sono incassati più apparecchi, per i quali sono previste differenti distanze di sicurezza, osservare la distanza di sicurezza maggiore indicata.

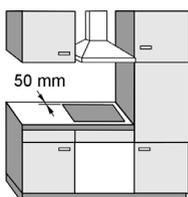
INSTALLAZIONE



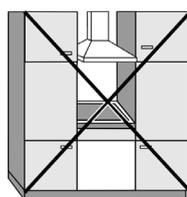
**DISTANZA TRA APPARECCHIO E CAPPA
ASPIRANTE**



CONSIGLIATO



SCONSIGLIATO



SCONSIGLIATO

Distanza di sicurezza verso i lati/la parete posteriore

Quando si incassa un piano cottura, sul retro e di lato (a destra o a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti di mobili o della stanza (vedi immagini sopra):

- 50 mm distanza di sicurezza minima sul retro dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore dello stesso.
- 100 mm distanza di sicurezza minima a destra e/o a sinistra dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente (ad es. mobile a colonna) o alla parete

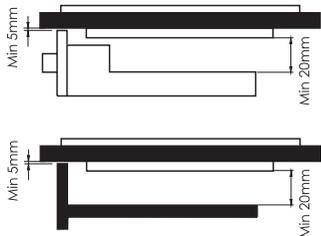
Ripiano intermedio

Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un piano di cottura non è necessario ma è consentito. Per posare un cavo di alimentazione elettrica, predisporre sul retro una fessura di 10mm. Per consentire una migliore aerazione del piano cottura si consiglia di lasciare una fessura di 20mm.

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.



INSTALLAZIONE

Distanza di sicurezza verso il basso

Per garantire una corretta aerazione è necessario mantenere una distanza minima tra l'elettrodomestico e un forno, un piano intermedio o un cassetto.

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

- il bordo superiore di un forno deve essere di 15mm
- il bordo superiore di un ripiano intermedio deve essere di 15mm
- il fondo di un cassetto deve essere di 75mm

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

Se si applica un rivestimento sulla nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono danneggiare o modificare i materiali.

Se il rivestimento è in materiale infiammabile (per es. legno) la distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50mm.

Se il rivestimento è in materiale non infiammabile (per es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50mm meno lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore del rivestimento 15mm

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

Allacciamento elettrico

Prima di effettuare il collegamento elettrico accertarsi che la rete elettrica abbia le caratteristiche indicate nella targhetta segnaletica. Verificare inoltre che sia presente un efficiente impianto di terra secondo la legge in vigore.

Se l'apparecchio non è fornito di cavo e/o della spina relativa, applicare un cavo una spina standardizzata con dimensione corretta per il carico da supportare.

E' anche possibile un collegamento diretto alla linea. In questo caso è necessario interporre un interruttore onnipolare con apertura minima dei contatti di 3 millimetri, adatto al carico da sostenere e secondo le regole in vigore (il conduttore di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

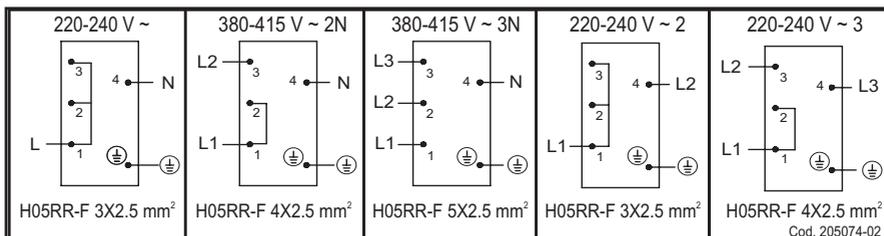
Potenza assorbita

v.targhetta dati

Allacciamento e protezione

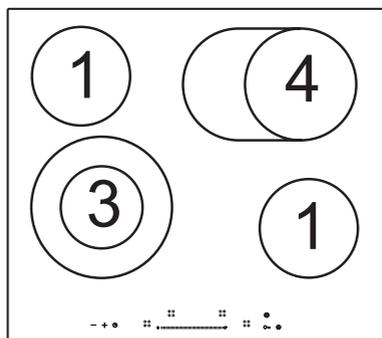
I dati di allacciamento necessari sono indicati sulla targhetta e devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

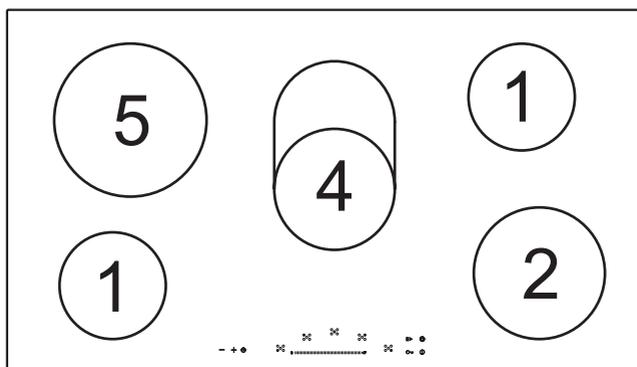


INSTALLAZIONE

600 cm



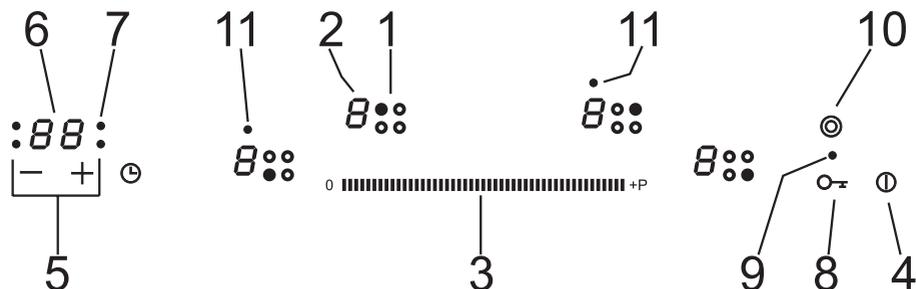
900 cm



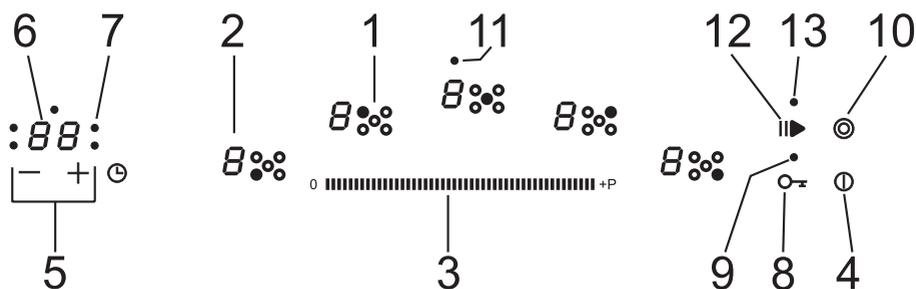
1.	Elemento riscaldante Hi-light	145 mm	1200 W
2.	Elemento riscaldante Hi-light	180 mm	1800 W
3.	Elemento riscaldante Hi-light concentrico 2 circuito	120 / 210 mm	750 / 2200 W
4.	Elemento riscaldante Hi-lite Ovale 2 circuito	170 / 265 mm	1400 / 2200 W
5.	Elemento riscaldante Hi-light	210 mm	2200 W

DESCRIZIONE COMANDI

600 cm



900 cm



TOUCH CONTROL

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Selettore e Indicatore della zona di cottura | 8 | Chiave d'Inserimento / Esclusione comandi |
| 2 | Display - Indicatore livello di potenza | 9 | Spia inserimento blocco comandi |
| 3 | SLIDER - Selezione livello di potenza zona cottura | 10 | Controllo inserimento zona ovale |
| 4 | Interruttore On/Off e di emergenza | 11 | Spia inserimento Doppia zona / zona Ovale |
| 5 | Selettore regolazione TIMER | 12 | Selettore Stop & go - PAUSA |
| 6 | Display - indicatore del TIMER | 13 | Spia inserimento Stop & Go |
| 7 | Indicatore posizione zone temporizzate | | |

AVVIO E UTILIZZO

Consigli pratici per l'uso degli apparecchi.

- Utilizzare solo pentole con base spessa e con il fondo piano di dimensioni non molto superiori alla dimensione della zona di cottura;
- Le pentole non devono avere irregolarità sulla parte a contatto con il vetro per evitare di graffiarlo;
- Non accendere l'elemento riscaldante se non vi è una pentola;
- Non cucinare direttamente sulla zona di cottura del vetroceramica;
- Evitare che i liquidi trabocchino dalle pentole;
- Spegnerle le zone cottura poco prima della fine della stessa.

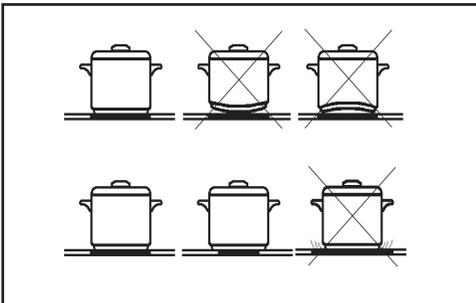
Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- 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 di cottura, 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.



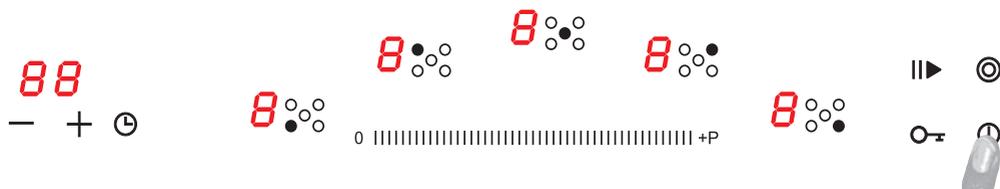
Prima messa in funzione

Prima pulizia

- rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi;
- prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo

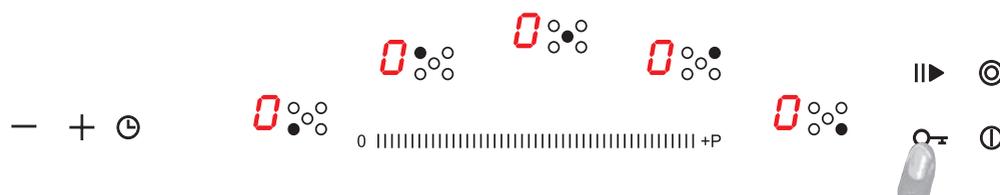
AVVIO E UTILIZZO

Il piano cottura si accende selezionando il sensore della zona comandi tasto rif 4.
Quando viene selezionato questo sensore viene emesso un suono.



ATTENZIONE: L'apparecchio NON si accende se la funzione "Chiave" è inserita (rif.8)
ed è indicata dalla spia sopra la chiave rif. 9.

Per accenderlo occorre quindi disinserire la "Chiave" con un tocco sul sensore.



Tutti i display delle zone di riscaldamento si accendono e rimangono a "0" finché non viene selezionato un livello di potenza.

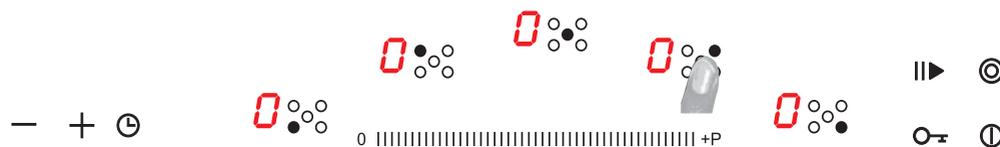
Se ciò non avviene entro 10 secondi, il piano cottura si spegne automaticamente.

Per spegnere il piano cottura premere il tasto accensione rif.8.

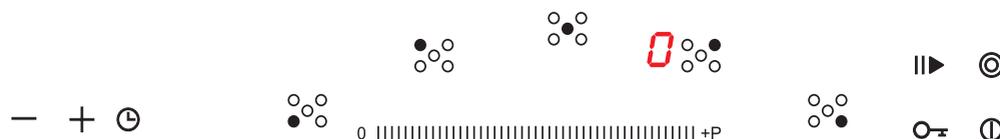
Verrà emesso un suono diverso da quello per l'accensione e tutti i display si spegneranno.

Selezionare una zona cottura e la potenza

Con l'apparecchio acceso, selezionare il tasto rif.1 per la zona di cottura desiderata premere per 1 secondo e, come conferma della selezione, viene emesso un suono.



Il display di riferimento diventerà più luminoso e viene visualizzato il livello 0 lampeggiante mentre gli altri display saranno meno luminosi.



AVVIO E UTILIZZO

Una volta selezionata la zona di cottura selezionata è possibile variare il livello di potenza toccando il SLIDER. (rif.3)

Ogni posizione sopra la superficie del cursore corrisponde a un livello di cottura.

La selezione del livello di potenza avviene facendo scorrere il dito o posizionando il dito su una posizione specifica della superficie del cursore.

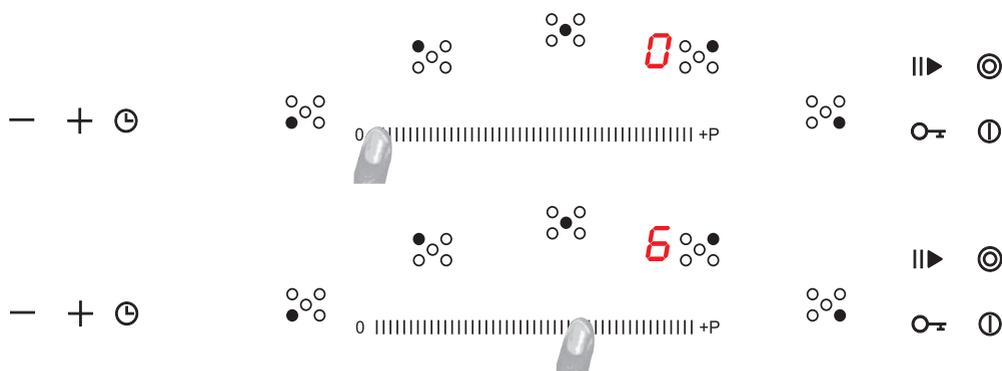
Il massimo livello raggiungibile è 9.

I tasti [SLIDER] saranno bloccati:

- Se nessun riscaldatore è selezionato,
- o se il blocco tastiera è attivato,
- o se si verifica un errore del riscaldatore o dell'apparecchio.

La zona di cottura può essere disattivata portando il livello di potenza a "0".

Viene emesso un segnale acustico e il display corrispondente mostra "0"



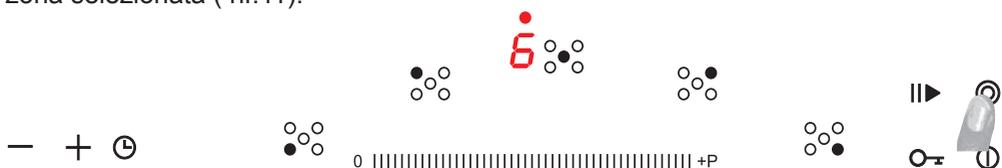
Selezione DOPPIA Zona di Cottura

E' possibile selezionare la funzione della doppia zona selezionando il tasto rif.10 per attivare o disattivare la zona.

Per attivare la doppia zona procedere come segue:

- 1° - accendere la zona cottura predisposta selezionando il livello di potenza;
- 2° - selezionare il tasto doppia zona rif. 10

Quando la doppia zona è attivata il LED relativo si accende sopra il display della zona selezionata (rif.11).



Per disattivare la doppia zona premere nuovamente il tasto doppia zona rif. 10 il LED relativo si spegne (rif.11).

AVVIO E UTILIZZO

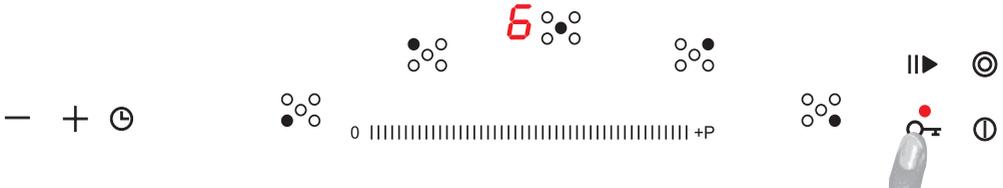
Funzione "Blocco a chiave"

Il "blocco a chiave" tastiera è sempre attivato all'avvio del piano di lavoro.

La funzione di blocco può essere attivata ogni volta se la funzione Stop & Go è disattivata (fig.12).

Premendo il tasto "CHIAVE" (rif.8) per 1 secondo, viene attivata o disattivata la funzione "Blocco a chiave" ed emesso un suono identificativo e si accende o spegne il LED associato al tasto blocco (rif.9).

Se il Led è acceso significa che la funzione è attiva ed i comandi sono bloccati.



La funzione di blocco può essere attivata quando le zone riscaldanti sono accese o quando il piano di cottura è spento.

- Quando 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 stesso.

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

Per riaccendere il piano bisogna prima disattivare la funzione "Blocco a chiave".

Per cancellare la funzione "blocco a chiave"

Per cancellare la funzione è sufficiente premere il tasto "CHIAVE" (rif.8) per 1 secondo. Si cancella la funzione e si spegne il Led (rif.9)

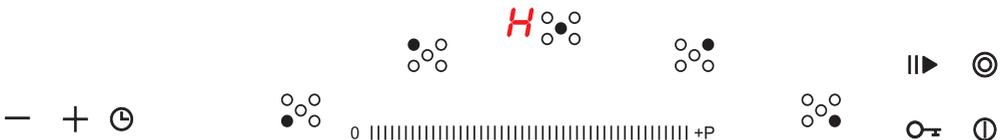
Indicatore del RESIDUO CALORE"

Terminata la cottura, se la parte superiore del vetro supera i 65°C, sull'indicatore di potenza relativo all'elemento riscaldante utilizzato appare una "H".

Se il piano ha tutti gli elementi riscaldanti spenti, il simbolo "H" rimane fisso sul display. Se viceversa il piano stà funzionando, sul relativo elemento riscaldante appare alternativamente "H" e "0".

Per generare una temperatura superiore a 65°C l'elemento riscaldante deve essere in funzione. Per ragioni di sicurezza ogni elemento può funzionare per un certo periodo di tempo (che dipende dalla potenza selezionata), trascorso il quale viene automaticamente spento.

Se il tempo per portare il vetro a 65°C è troppo breve, anche il tempo del residuo calore sarà proporzionale al livello i potenza selezionato.



AVVIO E UTILIZZO

Spegnimento automatico

Se il livello di potenza non è cambiato durante il funzionamento, l'elemento riscaldante viene spento in modo automatico trascorso un certo periodo di tempo. Il periodo massimo di funzionamento dipende dal livello di potenza selezionato ed è indicato nella tabella.

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

Protezione termica del pannello comandi

Se la temperatura del pannello comandi supera i 96°C, lo stesso spegne l'elemento riscaldante più vicino indicandolo con l'inserimento della "H".

L'elemento può essere riattivato solo se la temperatura scende al di sotto dei 89°C.

Si tratta di una misura di sicurezza per proteggere il piano di cottura.

Protezione dell'attivazione accidentale dei tasti

Con il piano di cottura acceso, se si preme un tasto qualsiasi per più di 7 secondi, il touch control avverte l'utente con un suono e se l'utente mantiene premuto il/i tasto /i per 7 secondi in più, il touch control spegne automaticamente il piano di cottura.

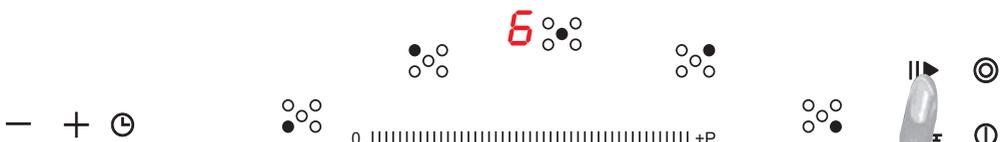
Con il piano di cottura spento, se vengono premuti tutti i tasti/i ogni 8 secondi, il touch control avverte con il suono.

A seconda di una chiave o di più tasti è/ viene toccato, un messaggio appare sul display a destra.

Attivazione STOP & GO (Pausa)

La funzione Stop & Go o "Pausa" consente una pausa temporanea del processo di cottura, consentendo agli utenti di rispondere alla porta o al telefono senza preoccuparsi di ribollire.

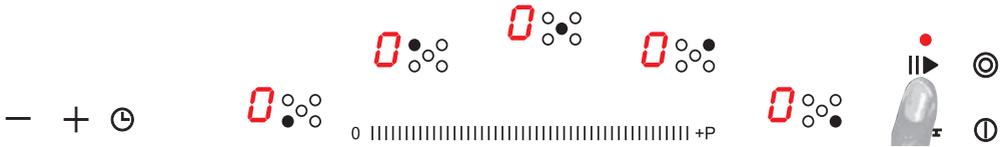
Questa funzione è utile anche per pulire la superficie dell'interfaccia utente senza modificare le impostazioni di cottura.



AVVIO E UTILIZZO

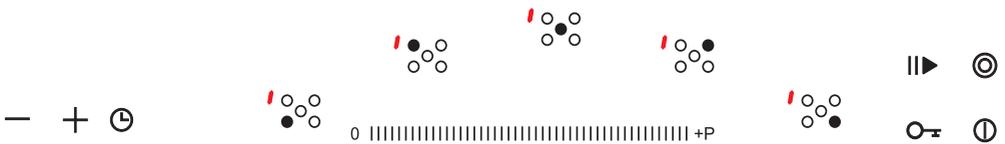
Per attivare la funzione bisogna tenere premuto il tasto "Stop & Go" (rif.12) per 1 secondo e viene attivata la funzione.

Un suono avvertirà che la funzione è attivata e si accenderà il LED associato al tasto pausa (rif.13).



Tutte le funzioni pre-impostate andranno in pausa:

- la potenza delle zone cottura viene memorizzata ed i display indicheranno livello di potenza 0;
- timer, se impostati, vengono fermati;
- tutti i tasti sono bloccati, eccetto il tasto Stop & Go;
- i segmenti del valore 0, che appare nei display, si accendono e spengono in senso orario;
- toccando il tasto "stop & go" il led inizierà a lampeggiare.



Per cancellare la funzione "Stop & Go"

La funzione terminerà quando:

- si preme il tasto "Stop & Go" (rif.13) per 1. Viene emesso un segnale acustico e tutte le impostazioni del piano ritornano attive;
- Non si utilizza il piano per più di 10 min dopo averlo messo in pausa. In questo caso il piano cottura si spegne automaticamente.

Funzione Timer (rif.5)

Tutte le zone di cottura possono essere comandate dal timer.

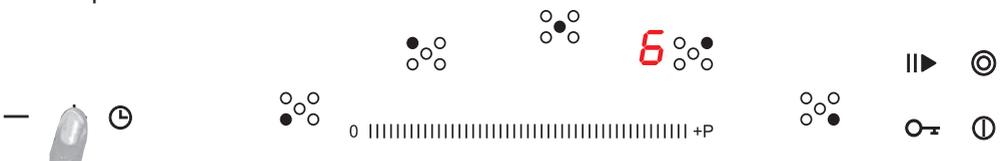
Il Timer è attivabile premendo i corrispondenti tasti (+) o (-) (rif.5).

Sono selezionabili valori compresi tra 1 e 99 minuti che comunque possono essere modificati in qualsiasi momento.

Può essere impostato il timer per ogni zona di cottura e per qualsiasi livello di potenza, eccetto il livello 0.

Vengono sempre visualizzati i minuti e poi i secondi mancanti alla scadenza.

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

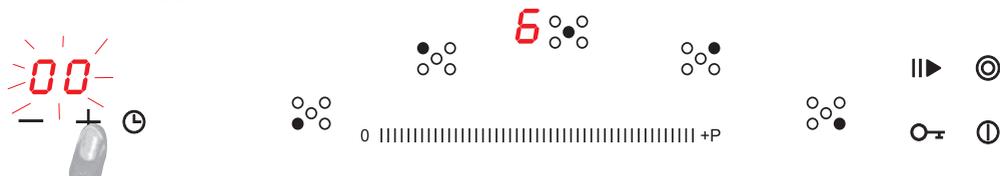


AVVIO E UTILIZZO

Attivazione del Timer

Per attivare il Timer bisogna prima procedere come segue:

- selezionare la zona di cottura che si vuole programmare;
- selezionare con i tasti (+) o (-) (rif.5) un orario di spegnimento;
- viene emesso suono a conferma dell'accensione e sul display del timer appare "00" lampeggiante (rif.6).



Quando il Timer è in attesa di essere programmato il "00" lampeggia.

Il valore del timer può essere selezionato tra 1 e 99 minuti con i tasti (+) o (-) (rif.5), Se si tiene premuto il tasto (+) o (-) la velocità di modifica aumenta automaticamente per permettere di raggiungere l'impostazione dell'ora desiderata il più rapidamente.

- Se l'ora non viene selezionata prima di 5 secondi, il timer si spegne.
- Se il tempo selezionato è "00" dopo 5 secondi, il timer si spegne.

Programmato il tempo necessario, trascorsi 5 secondi inizia il conto alla rovescia per la zona cottura selezionata.

Viene emesso un segnale acustico ed il display del timer e della zona di cottura smettono di lampeggiare.

L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

Cambiamento dell'impostazione del Timer

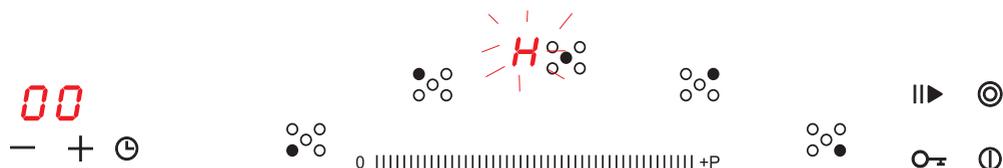
Quando il timer è in funzione è possibile cambiare in ogni momento il tempo programmato precedentemente toccando i tasti (+) o (-) e poi (+) o (-) per modificare il tempo. Il conto alla rovescia si ferma in attesa della nuova impostazione.

Fine del conto alla rovescia del Timer

Quando il timer è arrivato alla fine del tempo previsto la zona cottura si spegne automaticamente.

L'indicatore di potenza visualizza la "H" del calore residuo, il display del Timer ed il led della zona di cottura iniziano a lampeggiare.

Viene emesso inoltre un suono che avverte la fine di questa funzione che rimane attivo per 1 minuto. Il suono può essere fermato anche prima toccando contemporaneamente i tasti (+) e (-).



AVVIO E UTILIZZO

Quando ci sono più zone di cottura temporizzate, il timer visualizza il timer che stà per scadere per primo.

Il Led della zona cottura attiva lampeggerà.

ATTENZIONE: Il Timer non si attiva se:

- nessuna zona cottura è selezionata;
- c'è la funzione "Blocco a chiave" attivata;
- vi è un errore.

SPEGNIMENTO GENERALE

Il piano cottura puo' essere spento selezionando il sensore ON/OFF (rif.4) per 1 secondo.

L'apparecchio emmette un suono, il pannello comandi si spegne e gli indicatori di potenza delle singole zone si posizionano su "H" fisso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pericolo di ferirsi!

Il vapore di un apparecchio a vapore per la pulizia può giungere a parti conduttrici di tensione e causare un cortocircuito.

Per pulire un piano cottura NON utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Pulire sempre il piano cottura dopo ogni uso. Prima di farlo bisogna lasciare che si raffreddi completamente.

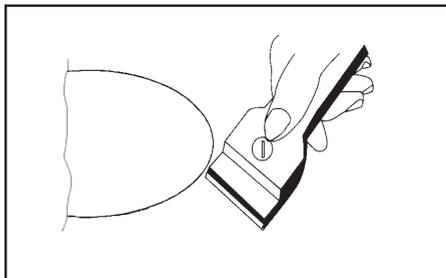
Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio per evitare depositi di calcare.

Per non danneggiare le superfici, NON usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detersivo per i piatti;
- detersivi contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloruri;
- prodotti anticalcare;
- prodotti per eliminare macchie e ruggine;
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire;
- solventi;
- detersivi per lavastoviglie;
- spray per grill e forni;
- detersivi per vetro;
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi;
- gomma cancella sporco;
- oggetti appuntiti (per evitare di danneggiare la guarnizione tra la lastra in vetroceramica e la cornice o tra la cornice e il piano di lavoro)

PULIZIA E MANUTENZIONE

Se vi sono residui di cibo o uno sulla superficie del vetro lo si può rimuovere utilizzando un raschietto speciale (FACOLTATIVO)



Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema PIROLITICO **non metterlo in funzione** mentre il sistema pirolitico del forno è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano cottura.

Per la pulizia NON utilizzare detersivo per i piatti.

Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni.

Si crea una pellicola invisibile che decolora la vetroceramica.

Queste decolorazioni sono poi impossibili da rimuovere.

Pulire regolarmente il piano cottura con un detergente specifico per la vetroceramica. Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido;

Pulire con un detergente apposito per vetroceramica la superficie del piano servendosi di carta cucina o di un panno pulito.

Infine ripassare con un panno umido la superficie e asciugarlo.

Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sul piano e danneggiare la vetroceramica.

Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente.

Macchie dovute a residui calcarei, acqua e residui di alluminio (macchie con riflessi metallici) possono essere eliminate usando uno specifico detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile.

!! PERICOLO USTIONI !!

Indossare dei guanti da forno prima di rimuovere con una spatola i residui di zucchero, plastica o carta stagnola dal piano cottura caldo.

Spegnere immediatamente il piano cottura se zucchero, plastica o carta stagnola dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo.

Rimuovere accuratamente queste sostanze in modo accurato, quindi quando sono ancora calde, con una spatola dal piano cottura.

Pulire la zona cottura una volta fredda come descritto sopra.

PULIZIA E MANUTENZIONE

DISPOSITIVI ANTISURRISCALDAMENTO

Il piano cottura è dotato di un dispositivo di anti-surriscaldamento. Questo dispositivo antisurriscaldamento è impostato per non superare una temperatura superiore di 105C° e per proteggere il touch da possibili malfunzionamento causato da surriscaldamento o da una pentola messa male.

Quando si rileva una temperatura operativa dannosa per il dispositivo, si spengono tutti i riscaldatori finché la temperatura non raggiunge i valori operativi normali, continuando con i loro precedenti valori di livello di potenza.

E' possibile rimettere in funzione la zona cottura quando la segnalazione di guasto si spegne.

In caso di superamento di un secondo limite di temperatura media, il dispositivo riduce il consumo di potenza per evitare un ulteriore aumento della temperatura. Il Touch Control riceve le informazioni che vi è una riduzione di potenza in funzione, ma mostra ancora le impostazioni invariate che l'utente ha messo.

Il dispositivo antisurriscaldamento può scattare se:

- si riscaldano stoviglie senza contenuto;
- si riscaldano olio o burro a potenza elevata;
- la parte inferiore dell'apparecchio non viene aerata a sufficienza;
- una zona cottura molto calda viene riaccesa dopo un'interruzione di corrente;

Se il dispositivo antisurriscaldamento scatta di nuovo anche dopo aver eliminato le cause, rivolgersi all'assistenza tecnica.

TUTELA DELL'AMBIENTE

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2012/19/UE

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

PROBLEMI E SOLUZIONI

Gli errori dell'apparecchio sono gli errori che generano la disattivazione dell'intero piano di cottura.

Quando viene rilevato un errore dell'apparecchio, tutti i riscaldatori vengono spenti, viene emesso un segnale acustico (solo se uno o più riscaldatori sono attivi) e tutti i display mostrano alternativamente una lettera "F" e il codice di errore.

Durante lo stato di errore, tutti i tasti del riscaldatore non sono operativi.

Tranne gli errori di "Sistema" tutti gli errori sono recuperabili.

Cioè, quando la causa dell'errore scompare tutti i display sono disattivati e il piano di cottura ritorna al normale funzionamento.

Messaggio di ERRORE	DESCRIZIONE	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
"F0"	Errore del Software di sicurezza del touch	Se si è verificato un errore, scollegare e ricollegare il piano di cottura all'alimentazione. Se l'errore persiste, chiamare l'assistenza post-vendita. Se l'errore si verifica all'improvviso in una normale operazione, chiamare l'assistenza post-vendita.
"F5"	Errore di comunicazione del touch	Questo errore è un controllo automatico delle comunicazioni. Scompare quando il controllo automatico torna al valore sicuro. Se l'errore persiste, chiamare il servizio post-vendita.
"FC"	Errore con la funzione "chiave di Blocco"	Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando si verifica automaticamente il ritorno al valore sicuro. Se l'errore persiste, chiamare il servizio post-vendita.
"FE"	Il sensore di temperatura touch control può essere danneggiato.	Attendere finché la temperatura non scende. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge un valore ambientale, chiamare il servizio post-vendita.
"Ft"	Il sensore di temperatura touch control può essere danneggiato.	Attendere finché la temperatura non scende. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge un valore ambientale, chiamare il servizio post-vendita.
"Fc"	La zona di controllo touch è troppo calda e ha spento tutte le zone riscaldatori.	Attendere finché la temperatura non scende. La zona di cottura si ripristinerà automaticamente quando la temperatura raggiunge un valore normale
"F1" or "F2"	Una o più chiavi continuano a dare errori	Rimuovere i panni o qualsiasi altra cosa. controllare se il vetro touch control è asciutto, asciugarlo. Se l'errore persiste, chiamare il servizio post-vendita.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Gli errori di controllo del riscaldatore sono gli errori che generano lo spegnimento di uno o più riscaldatori.

Quando viene rilevato un errore nel riscaldatore, i riscaldatori coinvolti vengono spenti, viene emesso un segnale acustico (solo se uno o più riscaldatori sono attivi) e i display corrispondenti a questi riscaldatori mostrano una lettera "F" e il codice di errore alternativamente.

Durante lo stato di errore i tasti dei riscaldatori corrispondenti non sono operativi.

Tutti gli errori sono recuperabili.

Cioè, quando la causa dell'errore scompare, i display corrispondenti vengono disattivati e i riscaldatori tornano al normale funzionamento.

Messaggio di ERRORE	DESCRIZIONE	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
"F0"	Errore del Software di sicurezza del touch	Se si è verificato un errore, scollegare e ricollegare il piano di cottura all'alimentazione. Se l'errore persiste, chiamare l'assistenza post-vendita. Se l'errore si verifica all'improvviso in una normale operazione, chiamare l'assistenza post-vendita.
"F5"	Errore di comunicazione del touch	Questo errore è un controllo automatico delle comunicazioni. Scompare quando il controllo automatico torna al valore sicuro. Se l'errore persiste, chiamare il servizio post-vendita.
"F3"	Relè sicurezza	Qualsiasi driver di inoltro può avere qualche problema. Rimuovere il fornello dall'alimentazione elettrica, attendere un minuto e riaccendere. Se l'errore persiste, chiamare il servizio post-vendita.
"F4"	Il sensore di temperatura del touch control può essere danneggiato.	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando si verifica automaticamente il ritorno al valore sicuro. Se l'errore persiste, chiamare il servizio post-vendita.
"F6"	Il sensore di temperatura del touch control può essere danneggiato.	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando si verifica automaticamente il ritorno al valore sicuro. Se l'errore persiste, chiamare il servizio post-vendita.
"Fr"	La zona del controllo touch è troppo calda e ha spento i riscaldatori definiti.	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando si verifica automaticamente il ritorno al valore sicuro. Se l'errore persiste, chiamare il servizio post-vendita.

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.