

- **Manual de Instrucciones**
- **Libretto di Istruzioni**
- **Instructions Manual**



# ÍNDICE

ES

CONSEJOS Y SUGERENCIAS.....	3
CARACTERÍSTICAS.....	6
INSTALACIÓN.....	7
USO.....	8
MANTENIMIENTO.....	10

# INDICE

IT

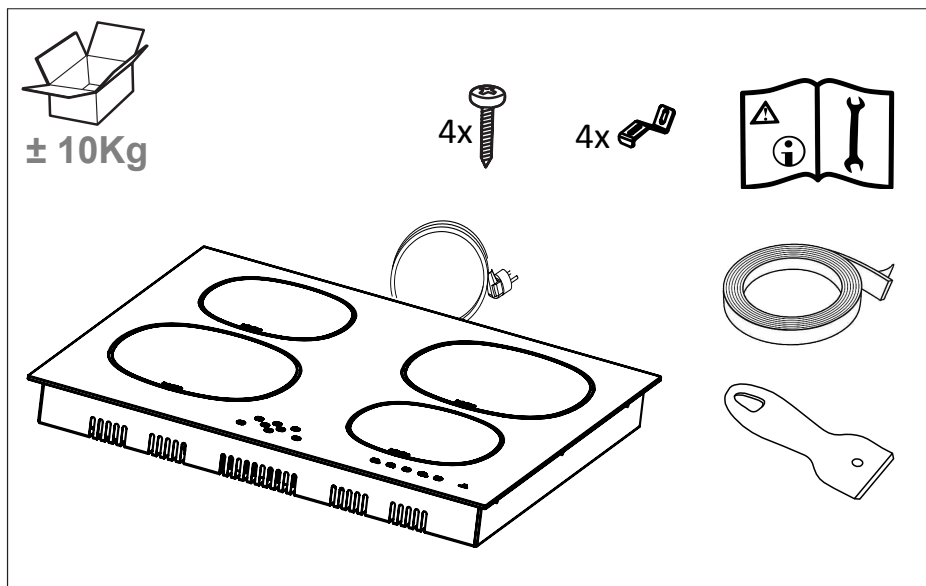
CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	11
CARATTERISTICHE.....	14
INSTALLAZIONE.....	15
USO.....	16
MANUTENZIONE.....	18

# INDEX

EN


RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS.....	19
CHARACTERISTICS.....	22
INSTALLATION.....	23
USE.....	24
MAINTENANCE.....	26

ESQUEMA ELÉCTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM.....	27
--	----



## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

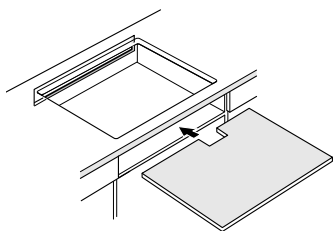
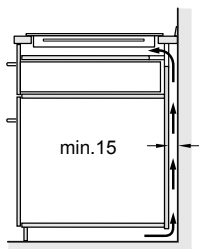
---

 Las instrucciones de uso se aplican a varios modelos de este aparato. Por lo tanto, usted puede encontrar descripciones de características individuales que no pertenecen a su aparato en concreto.

## INSTALACIÓN

- Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

- **¡Atención!** Siempre establecer un canal de aireación durante la fase de instalación.
- Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.



- Instalar un panel de separación debajo de la placa ; la parte inferior del producto no debe ser accesible después de la instalación. En el caso de una instalación de horno de encimera, no interponer el panel separador

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.
- No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## USO


- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico para cocinar alimentos mediante técnicas de cocción por inducción , con un recipiente adecuado.
- Nunca utilice el piano para fines distintos de aquellos para los que fue diseñada.
- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.
- **¡ATENCIÓN!** Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.

## MANTENIMIENTO

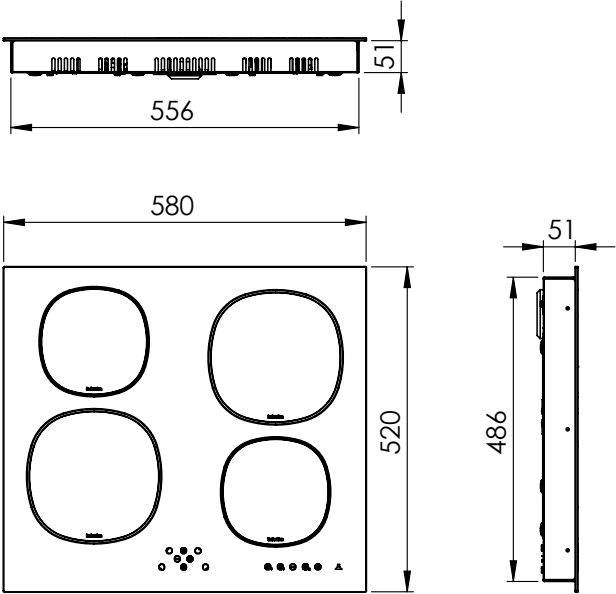
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Use SOLAMENTE recipientes apropiados para la cocción por inducción.
- La mejor manera de eliminar la suciedad adherida es utilizar el rascador de vidrio provisto. Observe las instrucciones del fabricante.
- La utilización exclusivamente con productos de limpieza especiales para placas de cocina.
- Observe la información en el envase de cada producto.
- Nunca utilizar:
  - aço fino normal
  - vidro
  - barro
  - cobre
  - alumínio



El símbolo  en el producto o en el embalaje indica que el producto no se debe considerar un desecho doméstico normal. El producto a eliminar se debe llevar a un centro de recogida apropiado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Mediante la eliminación de este producto de manera apropiada, se contribuye a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud.

# CARACTERÍSTICAS

## Dimensiones

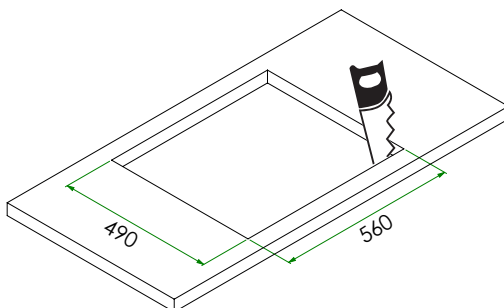


## Datos Característicos

	<p>D = 200 Max = 2300W + 3000W<sup>Booster</sup></p>	 <p>D = 145÷225</p>
	<p>D = 160 Max = 1400W</p>	 <p>D = 110÷175</p>
	<p>D = 200 Max = 2300W + 3000W<sup>Booster</sup></p>	 <p>D = 145÷225</p>
	<p>D = 160 Max = 1400W</p>	 <p>D = 110÷175</p>

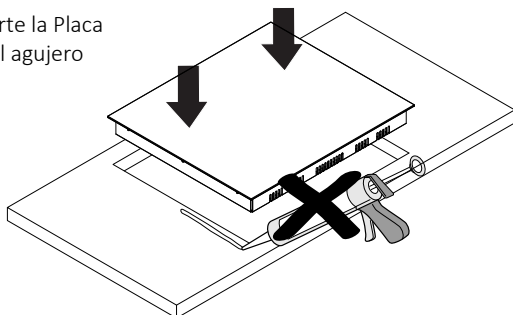
# INSTALACIÓN

## Perforación del Plan de Trabajo

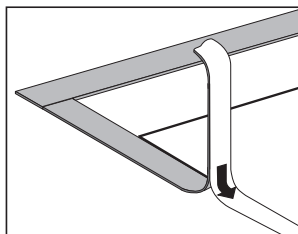


## Fijación de la Placa

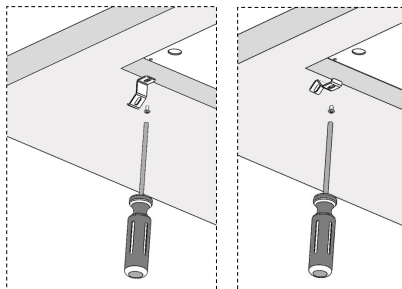
- Inserte la Placa en el agujero



- Para un ajuste perfecto de la Placa utilice solamente cinta suministrada



- Asegure con 4 soportes suministrados



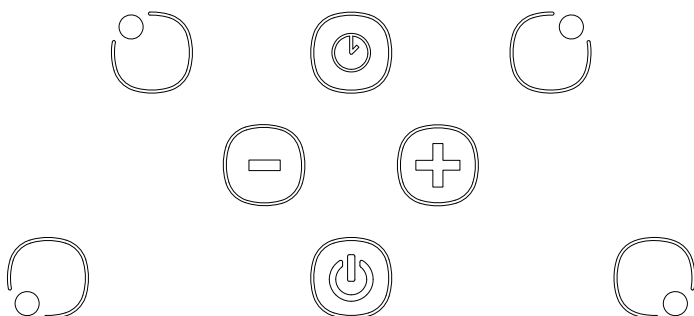
## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La tensión de red tiene que coincidir con el valor de tensión indicado en la etiqueta de características que se encuentra en el interior del aparato.




















# USO



## Comandos de la Placa de cocción

	Encendido y apagado del aparato
	Selección de la Placa
	Aumento en el poder desde el nivel 0 al nivel 9 (hasta el <i>Booster</i> )
	Disminución en el poder desde el nivel 9 a nivel 0
	TIMER – aumentar y disminuir de 1 a 99 minutos

## Funciones

	<i>Pot Detector:</i> La placa de cocción se apaga automáticamente dentro de minutos que no se detecte ninguna olla.
	<i>Booster:</i> aumentando la potencia más allá del nivel 9 se puede activar el Booster, el cual actúa a 3000w por un máximo de 5 min.
	<i>Heat Residual:</i> apenas se apaga, se muestra H sobre la pantalla de la placa hasta que ésta no se haya enfriado.
	<i>Child Lock:</i> después de su uso, se puede bloquear la pantalla presionando simultáneamente el botón de la derecha  y el botón Menos  . Después de la liberación, pulse el botón derecho  de nuevo. Para reactivar: usar la misma combinación.
	<i>Timer:</i> Hay dos funciones distintas disponibles ( <i>Cooking Timer</i> y <i>Stand Alone</i> ). Ambas se activan presionando simultáneamente el botón Menos  y el botón Más  ; con los mismos botones se puede elegir el tiempo. La selección de las placas de cocción antes de activar el Timer hacen que se apaguen apenas se cumpla el tiempo.



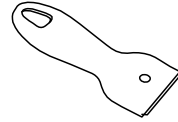
## Comandos de la Campana

	ON/OFF Motor. Pulsando este botón el motor se enciende con la primera velocidad
	Pulsando este botón se reduce la velocidad del motor.
	Pulsando este botón se aumenta la velocidad del motor. Cuando se alcanza la máxima velocidad (Booster) el led parpadea por 7 minutos
	Pulsando este botón se encienden o apagan las luces.
	TIMER la campana se apaga después de 5 minutos

*Nota: Los comandos seleccionados en el control remoto, se muestran en una pantalla en el perímetro de cristal del comando.*

# MANTENIMIENTO

- Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.



Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

## Recipientes

- O
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable



Para saber si los recipientes son adecuados comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán.


Recipientes no apropiados: No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de: acero fino normal, vidrio, barro, cobre, aluminio

## Consejos para la Conservación de la Energía

- Utilice siempre la tapa correspondiente a cada maceta. Al cocinar sin tapa, el consumo de energía es algo mayor.
- Utilice una tapa de cristal para ver el interior sin tener que levantarla.
- Utilizar contenedores de superficie plana. Si la base no es plana, el consumo de energía es mayor.
- El diámetro de la base del recipiente debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Advertencia: los fabricantes de recipientes indican, en general, el diámetro superior del contenedor, que es a menudo mayor que el diámetro de la base del receptáculo.
- Para pequeñas cantidades, use pequeñas sartenes. Un recipiente grande y llena sólo necesita una gran cantidad de energía.
- Para cocinar, usar un poco de agua. De este modo, se ahorra energía y conserva todas las vitaminas y minerales de los vegetales.
- Seleccione el nivel de potencia más bajo necesario para cocinar. Demasiado alto, es un desperdicio de energía.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI

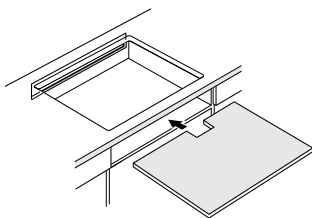
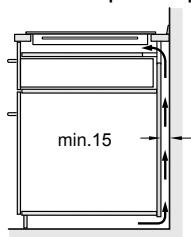
---

 Le Istruzioni per l'uso si riferiscono ai diversi modelli di questo apparecchio. Pertanto, si potrebbero trovare descrizioni di singole caratteristiche che non appartengono al proprio apparecchio specifico.

### INSTALLAZIONE

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.
- Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

- **Attenzione!** Predisporre sempre un canale di aerazione durante la fase di installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.



- Installare un pannello separatore sotto il piano cottura; la parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione. Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore

- Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

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

## USO

- Il piano è progettato esclusivamente per l'uso domestico allo scopo di cuocere i cibi mediante cottura a induzione, con i recipienti adeguati.
- Non usare mai il piano per scopi diversi da quelli per cui è stata progettato.
- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8

anni e da persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati.


- **ATTENZIONE:** •Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.

## MANUTENZIONE

- Spegnere l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di qualunque operazione di pulizia o manutenzione.
- Utilizzare SOLO recipienti adeguati alla cottura a induzione.
- Il modo migliore per eliminare la sporcizia resistente è quello di utilizzare il raschietto per vetro in dotazione. Rispettare le indicazioni del fabbricante.
- Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura.
- Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

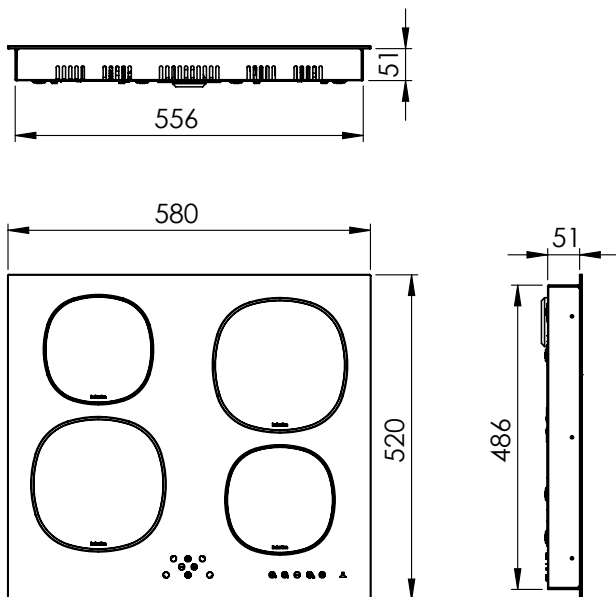
Non utilizzare mai:

- Prodotto per lavastoviglie non diluito
- Detergente per lavastoviglie
- Prodotti abrasivi
- Prodotti corrosivi come spray per forni o smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi per la pulizia a vapore

Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Il prodotto da smaltire deve essere conferito presso un apposito centro di raccolta per il riciclaggio dei componenti elettrici ed elettronici. Assicurarsi che questo prodotto sia smaltito correttamente.

# CARATTERISTICHE

## Ingombro

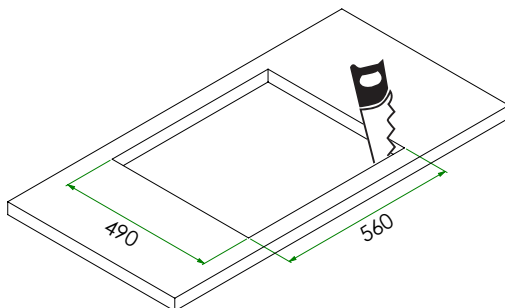


## Dati Caratteristici

	D = 200 Max = 2300W + 3000W <sub>Booster</sub>	D = 145÷225
	D = 160 Max = 1400W	D = 110÷175
	D = 200 Max = 2300W + 3000W <sub>Booster</sub>	D = 145÷225
	D = 160 Max = 1400W	D = 110÷175

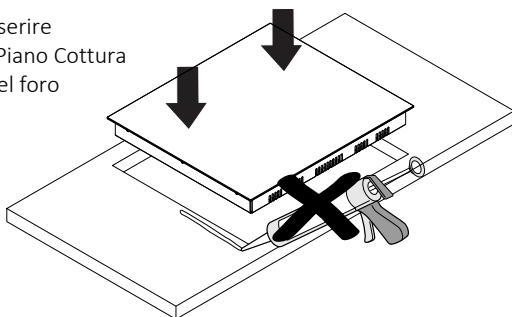
# INSTALLAZIONE

## Foratura del Piano di Lavoro

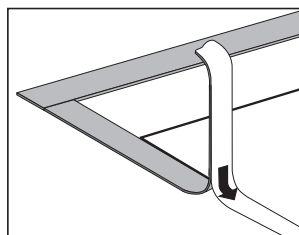


## Fissaggio del Piano Cottura

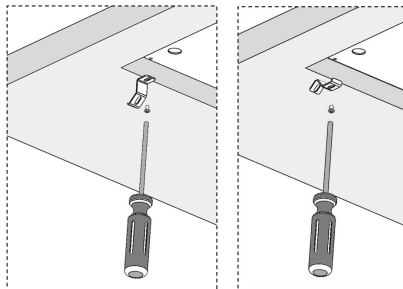
- Inserire il Piano Cottura nel foro



- Per una perfetta aderenza del Piano utilizzare solo il nastro in dotazione



- Fissare con le 4 staffe in dotazione

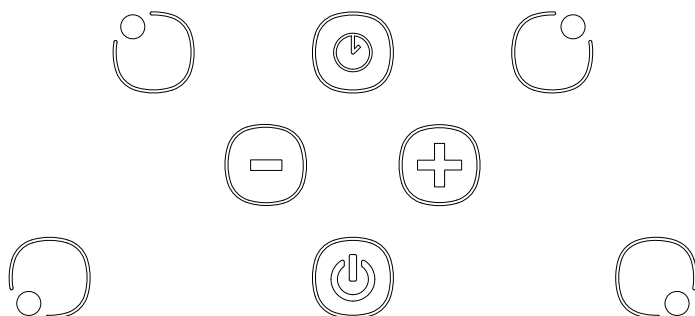


## CONNESSIONE ELETTRICA






- La tensione di rete deve corrispondere alla tensione riportata sull'etichetta caratteristiche situata all'interno del Piano.

















## Quadro Comandi Piano Cottura

	Accensione e Spegnimento generale dell'Apparecchio
	Selezione Piastra
	Aumento Potenza dal livello 0 al livello 9 (fino al <i>Booster</i> )
	Diminuzione della potenza dal livello 9 al livello 0
	TIMER – aumento e diminuzione da 1 a 99 minuti

## Funzioni

	<i>Pot Detector</i> : Il piano cottura si spegne automaticamente in pochi minuti se non è rilevata alcuna pentola.
	<i>Booster</i> : aumentando la potenza oltre il livello 9, è possibile attivare il Booster che agisce a 3000w per un massimo di 5 min.
	<i>Heat Residual</i> : appena spenta, si visualizza H sul display della piastra finché non si sarà raffreddata
	<i>Child Lock</i> : a fine utilizzo, è possibile bloccare il display premendo contemporaneamente il tasto a destra  e il tasto Meno  . Dopo averli rilasciati, premere il tasto destro  di nuovo. Per riattivarlo: utilizzare la medesima combinazione.
	<i>Timer</i> : sono disponibili due funzioni distinte ( <i>Cooking Timer e Stand Alone</i> ). Entrambe si attivano premendo contemporaneamente il tasto Meno  e il tasto Più  ; con gli stessi tasti è possibile scegliere il minutaggio. Selezionando le piastre prima di attivare il Timer, esse si spegneranno appena esaurito il tempo.



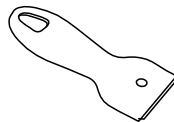
## Quadro Comandi Cappa

	ON/OFF Motore, premendo questo tasto il motore si avvia dalla prima velocità
	Premendo il tasto si riduce la velocità del motore fino a raggiungere la prima velocità
	Premendo il tasto si aumenta la velocità del motore fino a raggiungere la massima (Booster) che rimane attiva per 7 minuti
	Premere il tasto per accendere la luce. Premerlo nuovamente per spegnerla.
	TIMER la cappa si spegne completamente dopo 5 minuti

*Nota: i comandi selezionati sul Piano, si visualizzano su un display posto al centro del quadro.*

# MANUTENZIONE

- Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi. Non pulire il piano di cottura fino a che non è sufficientemente freddo.



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

## Recipienti

- Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:
  - acciaio smaltato
  - ghisa
  - stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile



Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.


Recipienti non adeguati: Non utilizzare mai diffusori o recipienti di: acciaio fine normale, vetro, terracotta, rame, alluminio

## Consigli per il Risparmio Energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore.
- Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

## RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

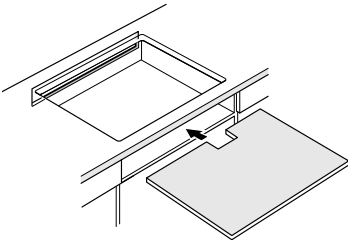
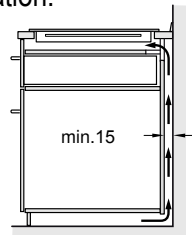
---

-  The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.

## INSTALLATION

- Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.
- Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

- **Warning!** Establish always an aeration channel during the installation phase.
- This appliance must be installed according to the installation instructions included.



- Install a separator panel under the hob; the lower part of the product must not be accessible after installation. In the case of an undercounter oven installation, not to interpose the separator panel.

- This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.
- Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.
- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

## USE

- The appliance has been designed exclusively for domestic use to cook food using induction.
- Never use the hob for purposes other than for which it has been designed.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

- **CAUTION!** Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.

## MAINTENANCE

- Disconnect the device from the power supply before any cleaning or maintenance.
- Use **ONLY** an appropriate container for induction cooking.
- The best way to remove stubborn dirt is to use the glass scraper provided.


Observe the manufacturer's instructions.

- Use exclusively products for cleaning designed for cooking hobs.
- Observe the information on the packaging of each product.

• Nerve use:

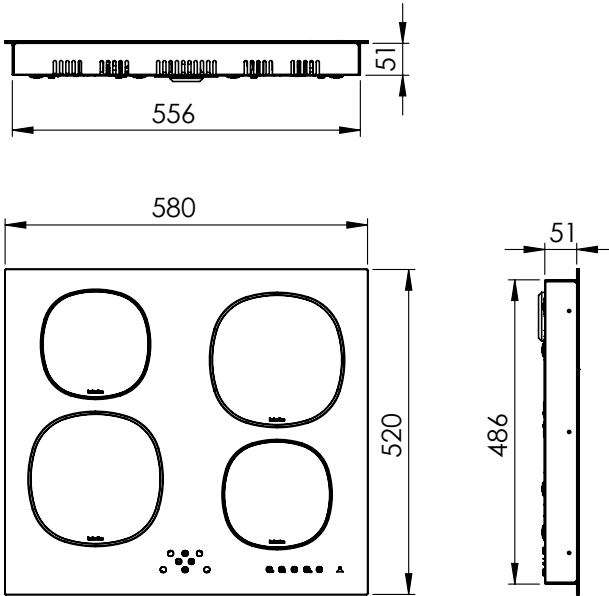
- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.

# CHARACTERISTICS

## Dimensions

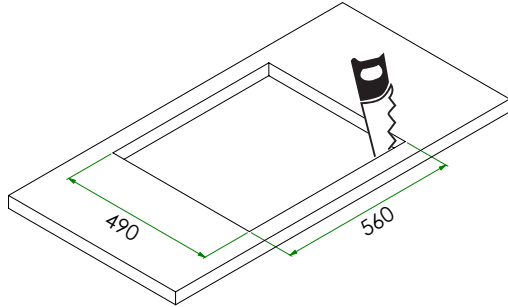
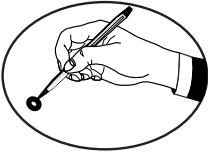


## Technical Data

	<p>D = 200 Max = 2300W + 3000W<sub>Booster</sub></p>	D = 145÷225
	<p>D = 160 Max = 1400W</p>	D = 110÷175
	<p>D = 200 Max = 2300W + 3000W<sub>Booster</sub></p>	D = 145÷225
	<p>D = 160 Max = 1400W</p>	D = 110÷175

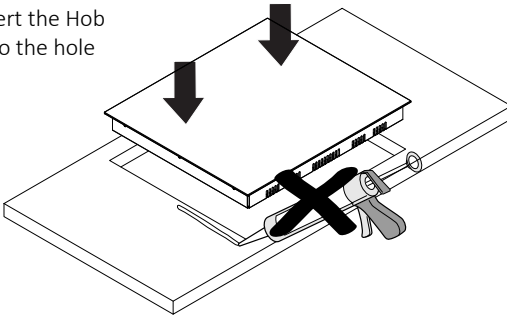
# INSTALLATION

## Drilling of the Work Plan

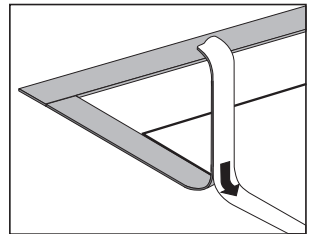


## Fixing of the Hob

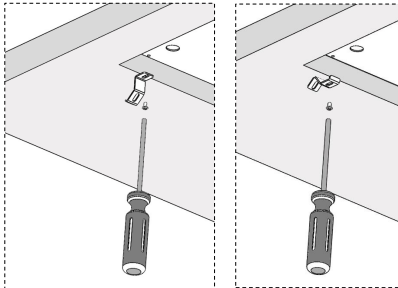
- Insert the Hob into the hole



- For a snug fit of the Plan use only the supplied tape



- Secure with 4 brackets supplied



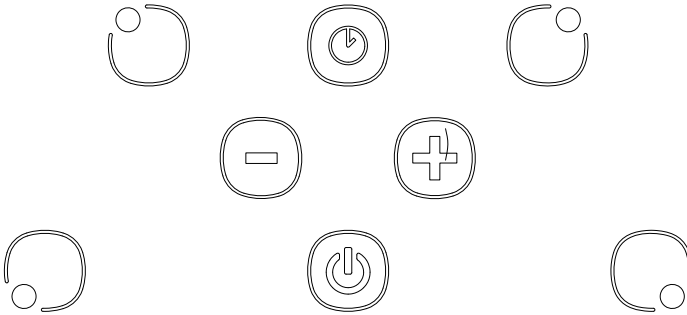
## ELECTRICAL CONNECTION

- The mains voltage must match that given on the ratings label inside the hob itself.




















# USE



## Cooker Hob's Commands

	General Turning On and Off the Appliance
	Plate Selection
	Increase in Power from level 0 to level 9 (til <i>Booster</i> )
	Decrease in power from level 9 to level 0
	TIMER – increase and decrease from 1 to 99 minutes

## Functions

	<i>Pot Detector</i> : The hob switches off automatically in few minutes if it is not detected any pot.
	<i>Booster</i> : increasing power over the level 9 , you can turn on the <i>Booster</i> which act on 3000w for up to 5 min.
	<i>Heat Residual</i> : After turning off the power levels, the residual heat on a cooking element is displayed as long as the temperature is over the defined threshold.
	<i>Child Lock</i> : after use , you can lock the screen by pressing the right button  and the minus button  . After releasing , press the right button  again. To reactivate : use the same combination.
	<i>Timer</i> : There are two distinct functions ( <i>Cooking Timer and Stand Alone</i> ). Both are activated by simultaneously pressing the minus button  and the plus button  ; with the same keys you can choose the working time . Selecting the plates before you switch on the timer, they will turn off when the time run out.



## Cooker Hood's Commands



Engine ON/OFF. Pressing this button switches on the motor at the first speed.



Pressing this button reduces the motor speed to reach the first speed.



Pressing this button increases the motor speed to reach the maximum speed (Booster) which last for 5 minutes.



Pressing this button the lights switches on and off.



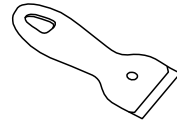
TIMER the hood switches off completely after 5 minutes.

*Note: commands - selected on the remote control - are displayed on the hob's glass*

# MAINTENANCE

---

- Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is cool enough before attempting to clean it.



Damage	Cause	Measure
Stains	Food spillage	Immediately remove spilt food using a glass scraper.
	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a tray or working surface.
	Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic	Check pans.
Fading	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs.
	Contact with pans	Lift pots and pans before moving them around.
Chips	Sugar, substances with a high sugar content	Immediately remove spilt food using a glass scraper.

## Cookware

---

- Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking; these may be made from:
  - enamelled steel
  - cast iron
  - special stainless steel induction pans



To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to its base.

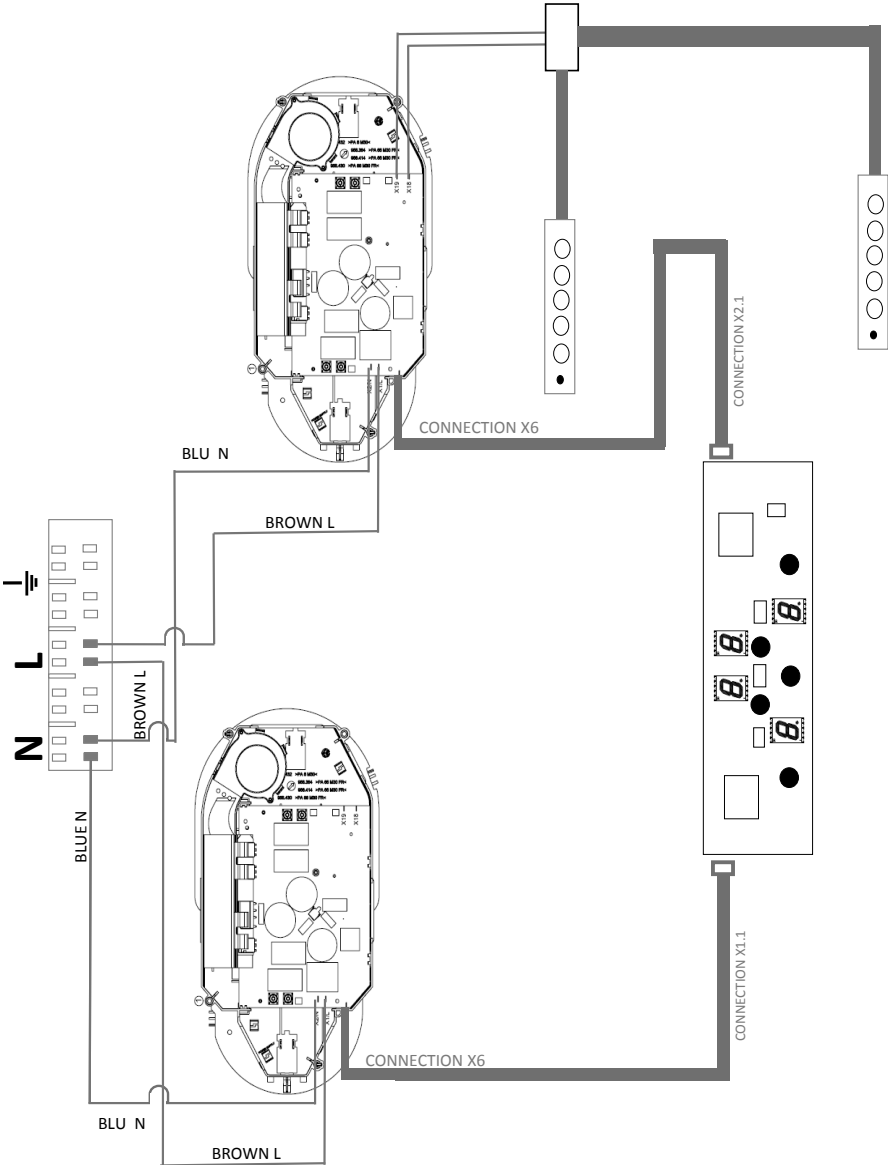
Unsuitable pans: Never use diffuser hobs or pans made from: common thin steel, glass, earthenware, copper, aluminium

## Tips for Energy Saving

---

- Always use the cover corresponding to each pot. When cooking without a lid, the energy consumption is somewhat greater.
  - Use a glass lid to see inside without having to lift it.
  - Use containers flatbed. If the base is not flat, the energy consumption is greater.
  - The diameter of the base of the container must match the size of the cooking zone.
- Warning: the vessels manufacturers indicate, generally, the upper diameter of the container, which is often greater than the diameter of the base of the receptacle.
- For small amounts, use small pans. A large bowl and filled just needs a lot of energy.
  - For cooking, use a little water. Thus, it saves energy and preserves all the vitamins and minerals in vegetables.
  - Select the lowest power level needed for cooking. Too high is a waste of energy.

# ESQUEMA ELÉCTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the clipboard icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the right side of the page and extending to the left, ending under the clipboard icon.



CE