

HOOVER



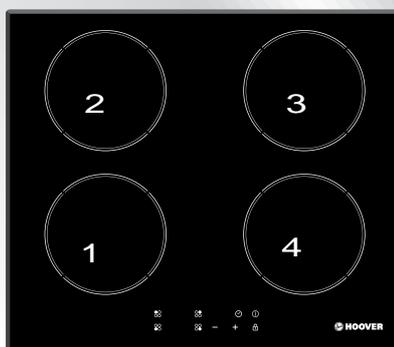
Instruction Manual For Induction Hob

GB

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

IT

Model : HPI430BLA
HPI430BLA/1



ELETTRODOMESTICI SRL BRUGHERIOITALY

Safety Reminding and Maintenance:

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- **Warning:** this appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations. Nevertheless,

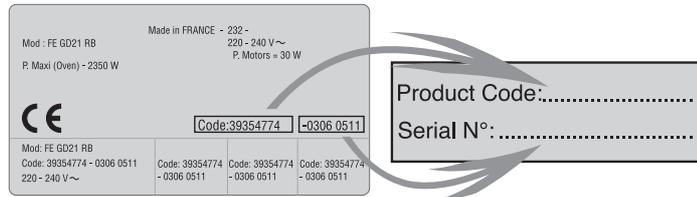
people with a pacemaker should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate
(located under the hob's bottom casing)



- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- The hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- Do not left metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction zone, because if they are too large or too heavy, they could become hot.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

COOKING HOB	HPI430BLA HPI430BLA/1
Cooking zones	4 INDUCTION
Supply voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Installed electric power (W)	3000
Product size(d X w X h) mm	590 X 520 X 60
Building-in dimensions (AXB)	560 X 490

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.



Induction hobs conform to European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

INSTALLATION

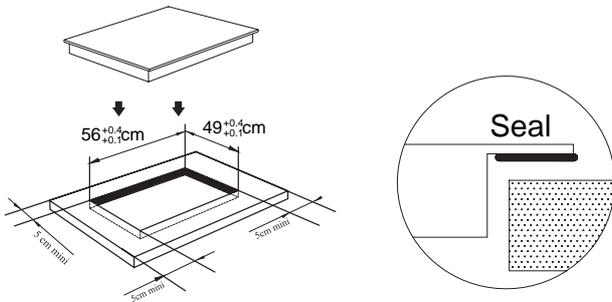
Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

BUILT-IN

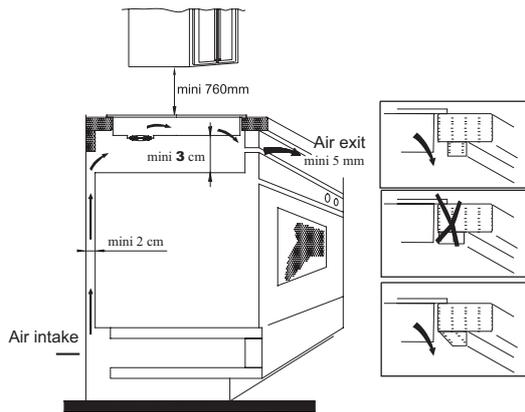
The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation:

- A watertight seal is supplied with the hob.
- It is important to fit the hob on a level supporting surface.
- Deformations caused by incorrect fitting can alter the specifications of the worktop and the performance of the hob.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.
- It is absolutely essential that the recess conforms with the dimensions indicated.
- Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole.
- The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material. As shown in the Figure(1)



- You can not build the hob in above an oven with no fan, a dishwasher, fridge, freezer or washing machine.
 - It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.
- Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure(2)



NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760mm.

ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

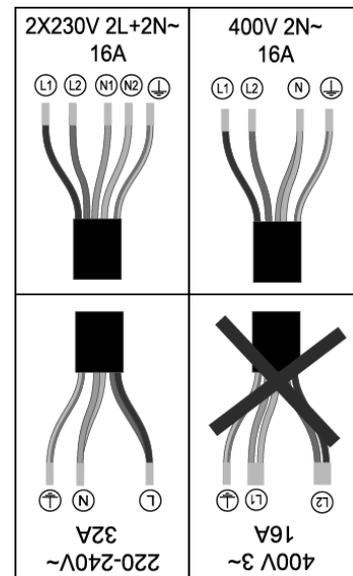
Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the sale agent with dedicated tools to avoid any accident.

Connection to power supply

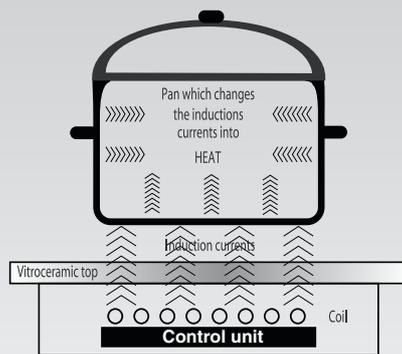
The socket shall be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure(3):

1 • L1	2 • L2	3 • N1	4 • N2	5 ⊥
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



The cable must not be bent or compressed.

INDUCTION



USE PROCEDURE

An electronic generator powers a coil located inside the appliance. This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents.

These currents make the pan into a real heat transmitter, while the glass ceramic hob remains cold.

This system is designed for use with magnetic-bottomed pans.

Put simply, induction technology has two main advantages :

- as heat is emitted only by the pan, heat is maintained at its maximum level and cooking takes place without any heat loss.
- There is no thermal inertia, as cooking automatically starts when the pan is placed on the hob and stops when it is removed.

A HIGH SAFETY APPLIANCE

• Protection from over-Temperature

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

• Detection of Small non-magnetic items

When the pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

• Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

• Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below.

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer sounded for one minute.

REMINDE:

The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



- Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "E" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
- Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.

- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.** Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

	Induction zone
Mark on kitchen utensils	On the label, check the mark which shows if the pan is compatible with induction. 
	Use magnetic pans (enamelled iron sheet, cast-iron ferritic stainless steel) apply a magnet on the bottom of the pan (it must stick).
Stainless steel	Non detectable Excepted stainless steel ferromagnetic.
Aluminium	Non detectable
Cast-iron	Good performance
Enamelled steel	Good performance
Glass	Non detectable
Porcelain	Non detectable
Copper bottom	Non detectable

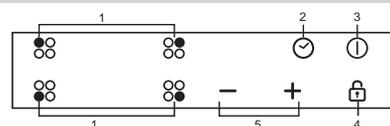
Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Fault	Possible cause	Solutions
F0/F1/F2	Fan failure	Contact the supplier
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down

The above table shows how to assess and check common faults. Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Schematic diagram of the control panel



1. Heating zone selection key
2. Timer key
3. On/Off
4. Lock
5. Power/Timer regulating key

Instructions for Use

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

1. Press the "ⓘ" key, all the indicators show "-".



Select the power level by pressing the Heating zone selection key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "-", Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key.



If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "Lo" and the cooking zone switches off.



NB : When the "ⓘ" key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within 1 minute.

• POWER AUTO-LIMITATION

The whole hob can take in charge a maximum power of 3000W.

Consequently, the hob automatically reduces the maximum output power by allowing a maximum sum of the all power levels of 12

Timer function

○ Activate the selected zone by pressing the Heating zone selection key for the relevant hotplate, the corresponding digits will be flashing.



○ Then press the timer key.



○ Set the time by pressing the "+" or "-" key. After setting the time, you can select the power level of the cooking zone.

○ Then set the time for between 1 minute and 99 minutes

○ Press the "+" key once increases the time by one minute ; hold down the "+" key increases the time by 10 minutes ;

○ Press the "-" key once decreases the time by one minute ; hold down the "-" key decreases the time by 10 minutes ;

○ If you set the timer without selecting any cooking zone, the minute minder function is activated. When the timer elapses, Buzzer will bips for 30 seconds.

Note:

1. When time elapses, the relevant cooking zone is switched off.
2. After setting the timer, the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
3. In timer mode, pressing the "+" or "-" key of the timer simultaneously, timer setting returns to "0", time is cancelled.

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

○ Lock:

In working mode, press the "🔒" key, the hob then goes into the lock mode, timer will display "Lo" and the rest of the keys are disabled except the "ⓘ" key.



In standby mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, the timer shows "Lo" and the rest of the keys are disabled.

you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

○ Unlock:

Hold down the "Lock" key for 3 second, and the lock function will be deactivate.

The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating Zone	Normal
1	1500
2	2000
3	2000
4	1500

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

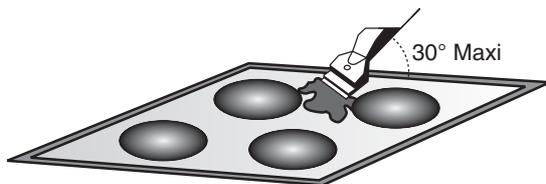
If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified:
switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

PROBLEM SOLVING

The induction hob gives shorings out.

- Normal. The cooking fan of the electronic components is on.

The induction hob gives a light whistling out.

- Normal. According to the working frequency of the inductors, a light whistling can occur when using several cooking zones on maximum power.

Cooking zones that do not maintain a rolling boil or a fast enough frying rate.

- You must use pans which are absolutely flat.
- Pan bottoms should closely match the diameter of the heat zone selected.

Foods cook slowly.

- Improper cookware being used. Pan bases should be flat, fairly heavy-weight and the same diameter as the heat zone selected.

Tiny scratches (may appear as cracks or abrasions) on the glass surface of the hob.

- Incorrect cleaning methods, cookware with rough bases, or coarse particles (salt or sand) trapped between the cookware and the surface of the hob.
Use recommended cleaning procedures, be sure cookware bases are clean before use and use cookware with smooth bases.

Metal markings (may appear as scratches).

- Do not slide aluminium cookware across the surface.
Use recommended cleaning procedure to remove marks.
- Incorrect cleaning materials have been used, spillage or grease stains remain on the surface, use a razor scraper and recommended cleaning product.

Dark streaks or specks.

- Use a razor scraper and recommended cleaning product.

Areas of discoloration on cooktop.

- Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.

Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.

- See the Glass Hob Cleaning section.

The hob is out of order, or some heat zones do not work.

- The shunt bars are not properly fitted on the terminal block.
Check the connection is made in conformity with the instructions page 2.

The hob does not operate.

- The control panel is locked. Press the "Locking" button to release.

The hob does not cut off

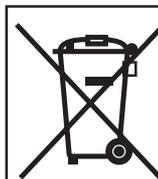
- The control panel is locked. Press the "Locking" button to release.
Refer to the section, page 4.

The hob stops automatically

- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, page 3.

Frequency of on/off operations for cooking zones

- The on-off cycles vary according to the required heat level:
- low level: short operating time,
- high level: long operating time.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product 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. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Sicurezza e manutenzione

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervision
- **ATTENZIONE:** cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi
- **MAI** provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.
- **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non lasciare oggetti sul piano cottura.

- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche. non utilizzare un pulitore a vapore.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- rimuovere gli eventuali liquidi tracimati dal coperchio prima di aprirlo.
- Far raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando separato .
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio .
- le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio

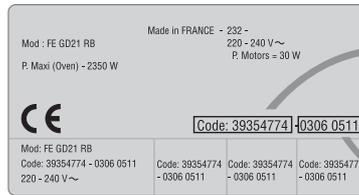
assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- **Avvertenza:** questo apparecchio è conforme alle attuali normative sulla sicurezza e sulla compatibilità elettromagnetica. Ciò nonostante l'uso è sconsigliato ai portatori di pace-maker. È impossibile garantire che tutti gli apparecchi presenti sul mercato siano conformi alle attuali normative sulla sicurezza e la compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE IL LIBRETTO DI ISTRUZIONI PER OTTENERE LE MIGLIORI PRESTAZIONI DALLA PIASTRA. Si consiglia di conservare il libretto di istruzioni per eventuali consultazioni in futuro. Prima di installare la piastra, annotare il numero di serie qualora fosse necessario ricorrere al servizio di assistenza.

Targhetta di identificazione
(ubicata sotto la scocca inferiore
della piastra)



Codice prodotto:
Nr. di serie:

- Non permettere ai bambini di avvicinarsi alla zona di cottura sia quando le piastre sono accese sia quando sono spente. Attendere che l'indicatore del calore residuo si spenga, per evitare il rischio di gravi ustioni.
- L'uso di grassi o oli durante la cottura richiede la costante supervisione del processo di cottura, poiché essi possono facilmente prendere fuoco.
- L'area di controllo della piastra è molto sensibile, non posizionare su di essa contenitori caldi.
- Non appoggiare pellicole di alluminio o contenitori di plastica sulle zone di riscaldamento.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la piastra per evitare l'accumulo di grasso e sporco, che si riscalderebbero al successivo utilizzo, bruciando e dando luogo a fumo, a odori sgradevoli e al rischio di propagazione di un incendio.
- Non lasciare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi nell'area di induzione, poiché qualora fossero di grandi dimensioni e pesanti, potrebbero surriscaldarsi.
- Non cucinare mai gli alimenti direttamente sulla piastra di vetroceramica. Utilizzare sempre pentole adeguate.
- Poggiare sempre la pentola al centro dell'unità che si utilizza per cucinare.
- Non utilizzare la superficie della piastra per tagliare.
- Non strusciare le pentole sulla piastra.
- Non conservare sulla piastra oggetti pesanti, che cadendo potrebbero danneggiarla.
- Non utilizzare la piastra come superficie di lavoro.
- Non utilizzare la piastra per la conservazione di oggetti.
- Nel caso improbabile che la superficie sia crepata, non utilizzare la piastra. Scollegarla immediatamente dall'alimentazione elettrica e rivolgersi al Servizio di Assistenza.
- La piastra non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conoscenza del suo utilizzo, a meno che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state date istruzioni relative al suo utilizzo.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con l'unità.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

PIASTRA DI COTTURA	HPI430BLA HPI430BLA/1
Zone di cottura	4 a induzione
Tensione di alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Potenza elettrica installata (W)	3000
Dimensioni (P x L x H) mm	590 X 520 X 60
Dimensioni di incasso (A x B)	560 x 490

Siamo costantemente impegnati nel miglioramento della qualità del prodotto e tale impegno ci autorizza ad apportare modifiche all'apparecchio per integrare le ultime innovazioni tecniche.



Le piastre a induzione sono conformi alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite da 2006/95/EC e 2004/108/EC e successivi emendamenti.

INSTALLAZIONE

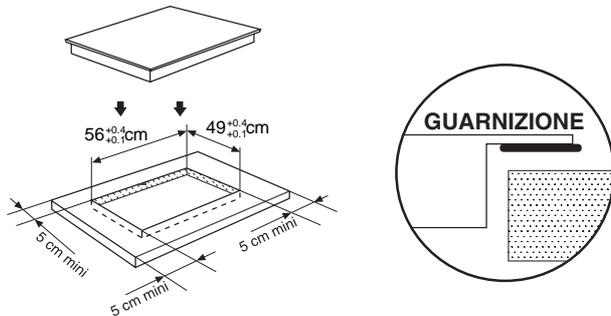
L'installazione di un elettrodomestico può rivelarsi un'operazione complicata e, se non viene eseguita correttamente, può pregiudicare gravemente la sicurezza dell'utente. È per questa ragione che tale operazione dovrebbe essere effettuata da una persona qualificata in conformità con le regolamentazioni tecniche in vigore. Qualora l'installazione fosse eseguita da una persona non qualificata, contravvenendo a questa raccomandazione, il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali problemi tecnici, indipendentemente dal fatto che ciò possa causare danni materiali o lesioni personali.

INCASSO

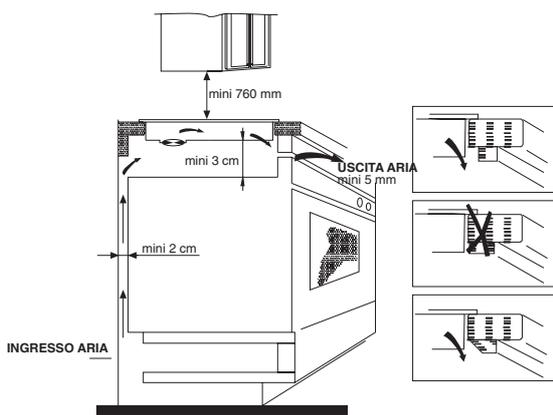
Il mobile nel quale la piastra deve essere installata e tutti i mobili adiacenti devono essere in materiale resistente alle alte temperature. Inoltre tutti i laminati decorativi devono essere fissati con adesivo resistente al calore.

Installazione:

- La piastra è munita di una guarnizione a tenuta ermetica.
- È importante installare la piastra su una superficie di supporto piana.
- Eventuali deformazioni causate da un'installazione scorretta possono alterare le specifiche del ripiano di lavoro e le prestazioni della piastra.
- Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra la piastra e le superfici verticali circostanti.
- È essenziale che la cavità di installazione sia conforme alle dimensioni indicate.
- Eseguire un foro nel ripiano di lavoro delle dimensioni indicate nello schema sottostante. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno al foro.
- Il ripiano di lavoro deve avere uno spessore minimo di 30 mm ed essere in materiale resistente al calore. Figura (1)



- Non incassare la piastra sopra un forno sprovvisto di ventola, una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore o una lavatrice.
- È fondamentale che la piastra a induzione sia ben ventilata e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che la piastra sia installata correttamente come illustrato nella Figura (2)



NB: Per motivi di sicurezza, lo spazio tra la piastra e eventuali armadietti sopra di essa non deve essere inferiore a 760 mm.

ELECTRICAL CONNECTION

"L'installazione deve essere conforme alle direttive standard". Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni causati da un uso improprio o irragionevole dell'unità.

Avvertenza:

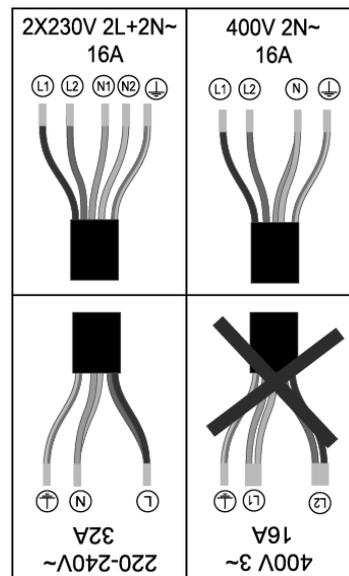
- Prima di qualsiasi intervento elettrico, verificare la tensione di alimentazione indicata sul contatore elettrico, la posizione dell'interruttore, la continuità del collegamento a terra e l'adeguatezza del fusibile (25 A).
- Il collegamento elettrico deve avvenire attraverso una presa con spina con messa a terra o un sezionatore omnipolare con distanza di apertura dei contatti di minimo 3 mm.
- Se l'unità è dotata di una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo tale che l'uscita della presa sia accessibile.
- Il filo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla messa a terra sia dell'alimentatore che dei terminali dell'unità.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali incidenti risultanti dall'uso di un'unità non collegata a terra o con una continuità difettosa della messa a terra.
- Per qualsiasi domanda relativa al cavo di alimentazione, rivolgersi al Servizio di Assistenza o ad un tecnico qualificato.
- Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dal rivenditore con attrezzi dedicati per evitare infortuni. Collegare il filo rispettando i seguenti colori/codici:

BLU - NEUTRO (N)
MARRONE - FASE (L)
GIALLO-VERDE - TERRA (⊕)

Collegamento all'alimentazione elettrica

La presa deve essere collegata, in conformità con la normativa in vigore, ad un interruttore unipolare. La modalità di collegamento è illustrata nella Figura (3)

1	2	3	4	5
•	•	•	•	⊕
L1	L2	N1	N2	
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



Il cavo non deve essere piegato o compresso.

INDUZIONE



PROCEDURA D'USO

Un generatore elettronico alimenta una serpentina presente all'interno dell'unità. Questa serpentina crea un campo magnetico in modo tale che quando la pentola viene collocata sulla piastra, viene permeata da correnti induttive. Queste correnti trasformano la pentola in un vero e proprio trasmettitore di calore, mentre la piastra di vetro-ceramica rimane fredda. Questo sistema è progettato per essere utilizzato con pentole dal fondo magnetico.

Per semplificare, la tecnologia a induzione offre due vantaggi principali:

- poiché l'emissione del calore avviene unicamente dalla pentola, esso viene mantenuto al massimo livello e la cottura avviene senza perdita di calore.
- Non vi è alcuna inerzia termica, dal momento che la cottura inizia quando la pentola viene collocata sulla piastra e si interrompe quando viene rimossa.

SICUREZZA ELEVATA

- Protezione contro il surriscaldamento - Un sensore controlla la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

- Spia calore residuo - Quando la piastra viene utilizzata per un certo periodo di tempo, si verifica la presenza di calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata ad indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.

- Spegnimento automatico - Un'altra caratteristica di sicurezza della piastra a induzione è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono illustrati nella tabella sottostante.

Livello potenza	La zona di riscaldamento si spegne automaticamente dopo
1-3	8 ore
4-6	4 ore
7-9	2 ore

Quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, essa non scalda più e si spegne dopo che il cicalino ha suonato per un minuto.

RICORDARE: I portatori di pace-maker possono utilizzare questo prodotto solo dopo aver consultato un medico.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO DI APPOSITE PENTOLE PER PIASTRE A INDUZIONE

L'utilizzo di pentole di buona qualità è fondamentale per ottenere le migliori prestazioni con la piastra.



- Posizionare la pentola su una zona di cottura. Se sull'indicatore di questa zona di cottura appare un livello di potenza, la pentola è adatta; se appare invece il simbolo "U", la pentola non è adatta alla cottura a induzione.
- Applicare una calamita sulla pentola: se la calamita viene attratta dalla pentola, quest'ultima è adatta alla cottura a induzione.

• **Utilizzare sempre pentole con fondo perfettamente piano e spesso:** ciò consentirà di evitare che si formino punti caldi concentrati e che il cibo si attacchi al fondo. Pentole e padelle di metallo spesso garantiscono una distribuzione uniforme del calore.

• **Assicurarsi che la base della pentola o della padella sia asciutta:** quando si riempie la pentola di liquidi o se ne utilizza una che è stata conservata in frigorifero, assicurarsi che la base sia completamente asciutta prima di appoggiarla sulla piastra, per evitare che si macchi.

• **Utilizzare pentole con diametro sufficientemente ampio da coprire la superficie dell'unità:** le dimensioni della pentola non devono essere inferiori alla zona di riscaldamento. L'ideale sarebbe che il diametro della pentola fosse leggermente più ampio della superficie dell'unità, per sfruttare al meglio l'energia prodotta.

Le informazioni sottostanti aiutano a selezionare le pentole più adeguate per ottenere i migliori risultati.

ZONA DI INDUZIONE

SIMBOLO SUGLI UTENSILI DA CUCINA

Sull'etichetta, verificare la presenza del simbolo che indica se la pentola è indicata per la cottura a induzione.



Utilizzare pentole magnetiche (lamiera di ferro smaltata, acciaio inox, ghisa ferritica), applicare una calamita al fondo della pentola (deve aderire)

ACCIAIO INOX

Non rilevabile - Ad eccezione dell'acciaio inox ferromagnetico.

ALLUMINIO

Non rilevabile

GHISA DI FERRO

Buona prestazione

ACCIAIO SMALTATO

Buona prestazione

VETRO

Non rilevabile

PORCELLANA

Non rilevabile

FONDO IN RAME

Non rilevabile

Segnalazione guasto e controllo

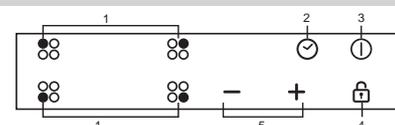
Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione inserisce automaticamente una funzione di protezione e sul display appaiono i seguenti codici:

Problema	Possibili cause	soluzione
F0/F1/F2	guasto alla ventola	contattare il fornitore
F3-F8	guasto al sensore della temperatura	contattare il fornitore
E1/E2	tensione elettrica anomala	controllare che ci sia alimentazione elettrica. Dopo questa verifica accendere nuovamente l'apparecchio
E3/E4	temperatura anomala	controllare la pentola
E5/E6	irradiazione del calore insufficiente	riaccendere l'apparecchio dopo che si è raffreddato

Questa è una lista dei guasti più comuni.

Non smontare il piano cottura a induzione da soli per evitare pericoli e provocare danni maggiori.

SCHEMA DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1. Heating zone selection key 2. Timer key 3. On/Off
4. Lock 5. Power/Timer regulating key

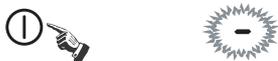
Istruzioni per l'uso

Quando non viene fornita corrente, il segnale acustico verrà emesso una volta e tutti indicatori si illumineranno per un secondo per poi disattivarsi. Il piano di cottura si trova ora in modalità di standby.

Posizionare la pentola al centro dell'area di cottura.

Istruzioni operative

Premere il tasto "ⓘ", su tutti gli indicatori si visualizzerà "-".



Selezionare il livello di potenza premendo il tasto "+" o "-" per la piastra pertinente. Premendo il tasto "+" o "-", inizialmente l'indicatore visualizzerà "5". Regolare la maggiore o minore potenza premendo il tasto "+" o "-".



Se si premono contemporaneamente i tasti "+" e "-", l'impostazione di potenza ritorna su "0" e l'area di cottura si spegne.



NB : Quando si preme il tasto "ⓘ", il piano di cottura a induzione ritorna in modalità di standby se non viene eseguita alcuna attività entro due minuti.

AUTO-LIMITAZIONE di POTENZA

Il piano cottura ha un assorbimento massimo di 3000 W.

Di conseguenza il piano riduce automaticamente l'emissione massima di potenza permettendo quindi un somma massima di tutti i livelli di potenza (su tutte le zone) di 12

Funzione timer

Se c'è più di 1 area accesa

- attivare l'area selezionata premendo il tasto  per quell'area, le cifre corrispondenti inizieranno a lampeggiare.



- quindi premere il tasto del timer 



- Dopo aver impostato l'ora, è possibile selezionare il livello di potenza dell'area di cottura.
- Quindi impostare il tempo scegliendo tra 1 minuto e 99 minuti
- Premendo una volta il tasto "+" è possibile aumentare il tempo di un minuto ; tenendo premuto il tasto "+" è possibile

aumentare il tempo di 10 minuti ;

- Premendo una volta il tasto "-" è possibile diminuire il tempo di un minuto ; tenendo premuto il tasto "-" è possibile diminuire il tempo di 10 minuti ;

Per attivare il contaminuti, bisogna impostare il timer senza selezionare nessuna zona di cottura. Quando è trascorso il tempo impostato, il timer emetterà un bip per 30 secondi.

Nota:

1. Quando si arriva al termine del tempo, l'area di cottura pertinente si spegne.
2. Dopo aver impostato il timer e l'indicatore del tempo lampeggia per 5 secondi, l'impostazione del tempo sarà confermata automaticamente.
3. In modalità timer, premere contemporaneamente il tasto "+" e "-" del timer per reimpostare la potenza a "0" ed annullare il tempo.

Modalità di sicurezza

Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano di cottura a induzione è installato con un dispositivo di blocco.

- Bloccaggio:

In modalità di funzionamento, premere il tasto "🔒", quindi il piano di cottura passa alla modalità di bloccaggio, il timer visualizza "Lo" e gli altri tasti sono disabilitati ad eccezione del tasto "ⓘ".



In modalità standby, premere il tasto "lock" (bloccaggio), quindi il piano di cottura passa alla modalità di bloccaggio, il timer mostra "Lo" e gli altri tasti sono disabilitati.

In caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano induzione con il controllo ON/OFF, bisognerà poi sbloccare il piano cottura prima dell'inizio dell'operazione successiva.

- Sbloccaggio

Tenere premuto il tasto "Lock" (Bloccaggio) per 3 secondi e la funzione di bloccaggio sarà disattivata

La potenza massima delle aree di cottura è la seguente

Area di riscaldamento	Normale
1	1500
2	2000
3	2000
4	1500

Le potenze indicate possono variare a seconda del materiale di cui è fatta la pentola e delle sue dimensioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione sulla piastra, è necessario attendere che si sia raffreddata.**
- **Utilizzare solo prodotti (detergenti in crema e raschietti) progettati specificatamente per le superfici in vetro-ceramica. Sono in vendita presso i negozi di ferramenta.**
- **Evitare versamenti, poiché qualsiasi cosa che cade sulla superficie della piastra, brucia rapidamente e rende difficile la pulizia.**
- **È consigliabile tenere lontano dalla piastra tutte le sostanze che possono fondersi, come gli oggetti in plastica, lo zucchero o i prodotti a base di zucchero.**

MANUTENZIONE

- Versare alcune gocce dello speciale prodotto detergente sulla superficie della piastra.
- Strofinare eventuali macchie ostinate con un panno morbido o carta da cucina inumidita.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.

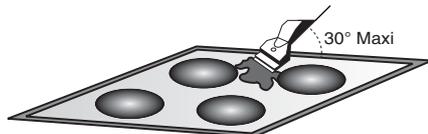
In caso di macchie ostinate:

- Versare alcune gocce dello speciale liquido detergente sulla superficie.
- Grattare con un raschietto, tenendolo inclinato di 30° rispetto alla piastra, fino alla completa rimozione della macchia.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Ripetere l'operazione se necessario.

ALCUNI SUGGERIMENTI

La pulizia frequente lascia uno strato protettivo fondamentale per prevenire graffi e usura. Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di utilizzare di nuovo la piastra. Per rimuovere i segni lasciati dall'acqua, utilizzare alcune gocce di aceto o succo di limone. Quindi fregare con carta assorbente e alcune gocce dello speciale liquido detergente. La superficie in vetro-ceramica è resistente allo sfregamento dei contenitori a fondo piatto, tuttavia è sempre consigliato sollevarli per spostarli da una zona all'altra.

NB:



- Non utilizzare una spugna troppo bagnata. Non utilizzare mai un coltello o un cacciavite.**
- Un raschietto con lama affilata non danneggia la superficie se mantenuto inclinato di 30°.**
- Non lasciare il raschietto con lama affilata alla portata dei bambini.**
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi o polveri erosive.**

ASSISTENZA POST-VENDITA

Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, verificare quanto segue: la spina è inserita correttamente e dotata di fusibile; nell'impossibilità di identificare il guasto: spegnere l'apparecchio – non manometterlo – rivolgersi al Centro di Assistenza Post-vendita. L'apparecchio è accompagnato da un certificato di garanzia che assicura che sarà riparato gratuitamente presso il Centro di Assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La piastra a induzione va in corto circuito.

- Normale. La ventola di cottura dei componenti elettronici è accesa.

La piastra a induzione emette un lieve fischio.

- Normale. In base alla frequenza d'esercizio degli induttori, è possibile che si verifichi l'emissione di un lieve fischio quando vengono utilizzate molte zone di cottura alla potenza massima.

Le zone di cottura non mantengono il bollore o una capacità di frittura sufficientemente rapida.

- **È necessario utilizzare pentole assolutamente piatte.**
- Il fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura selezionata.

Cottura lenta degli alimenti.

- Uso di pentole inadeguate. La base delle pentole deve essere piana, sufficientemente pesante e avente lo stesso diametro della zona di cottura selezionata.

Piccoli graffi (fessure o abrasioni) possono comparire sulla superficie in vetro della piastra.

- Metodi di pulizia inadeguati, pentole con base ruvida o particelle a grana grossa (sale o sabbia) intrappolate tra la pentola e la superficie della piastra. Seguire le procedure di pulizia consigliate, assicurarsi che le basi delle pentole siano pulite prima dell'uso e utilizzare solo pentole con basi lisce.

Segni metallici (scalfitture).

- Non strusciare le pentole di alluminio sulla superficie della piastra. Seguire la procedura di pulizia raccomandata per rimuovere i segni.

- Sono stati usati prodotti di pulizia inadeguati, versamenti o macchie di grasso permangono sulla superficie: utilizzare un raschietto affilato e il prodotto di pulizia consigliato.

Striature scure o macchioline.

- Utilizzare un raschietto con lama affilata e prodotti detergenti consigliati.

Aree scolorite sul piano di cottura.

- Segni lasciati da pentole in alluminio e rame e i depositi minerali di acqua e cibo possono essere rimossi con una crema detergente.

Zucchero caldo / plastica fusa sulla superficie.

- Vedere la sezione Pulizia della piastra in vetro.

La piastra è fuori servizio o alcune zone di cottura non funzionano.

- Le barre di derivazione non sono montate correttamente sulla morsettiere. Verificare che il collegamento sia eseguito in conformità con le istruzioni di pag. 37.

La piastra non funziona.

- Il pannello di controllo è bloccato. Premere il pulsante di blocco per sbloccarlo.

La piastra non si disattiva

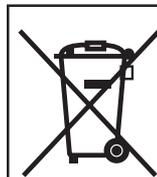
- Il pannello di controllo è bloccato. Premere il pulsante di blocco per sbloccarlo. Fare riferimento alla sezione a pagina 39.

La piastra si disattiva automaticamente

- Le zone di cottura si disattivano automaticamente quando vengono lasciate accese troppo a lungo. Fare riferimento alla sezione a pagina 38.

Frequenza delle operazioni di accensione/spegnimento delle zone di cottura

- I cicli di accensione/spegnimento variano in base al livello di calore richiesto:
 - basso livello: breve tempo di funzionamento
 - alto livello: tempo di funzionamento prolungato.



Sull'unità è riportato il simbolo di conformità con la direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (WEEE).

Garantendo il corretto smaltimento del prodotto, è possibile evitare conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e per la salute dell'uomo, che potrebbero altrimenti essere causate da uno smaltimento inappropriato del prodotto.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico.

Al contrario, deve essere trasportato al punto di raccolta preposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative locali in materia di smaltimento rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio dell'unità, rivolgersi all'ufficio pertinente di zona, alla società responsabile dello smaltimento dei rifiuti urbani o al rivenditore dal quale è stata acquistata.