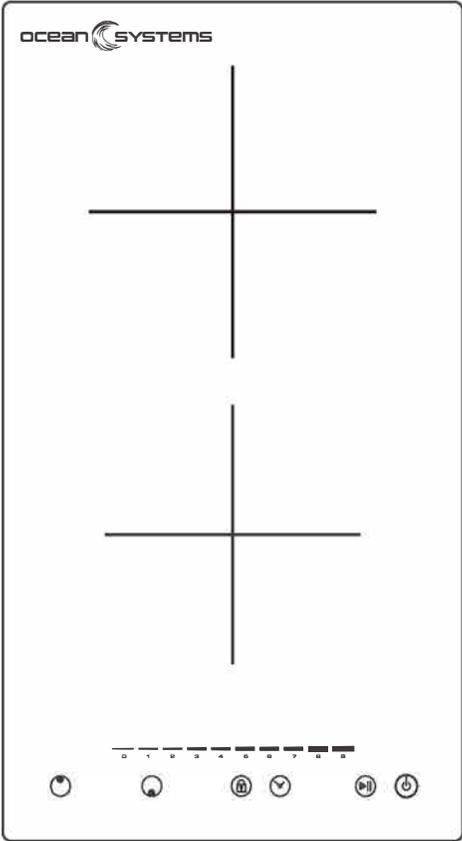


Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL Number: Z0812008



Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and without earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure

that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use

the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

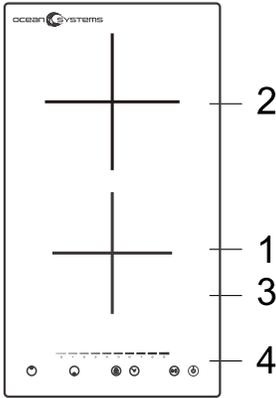
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

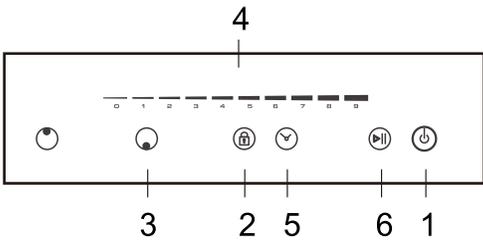
Product Overview

Top View



1. 1200 W /180mm cook zone,
2. 1600 W / 180mm cook zone
3. Glass plate
4. Control panel

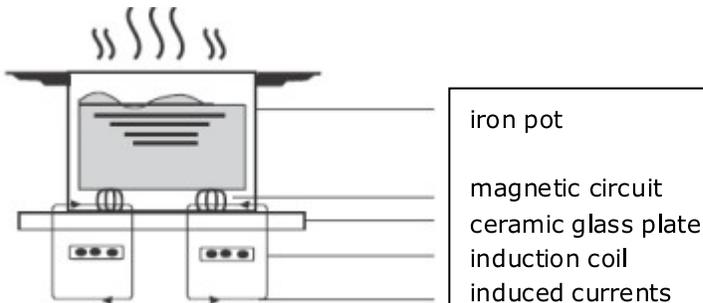
Control Panel



- 1.ON/OFF control
- 2.Child lock control
- 3.Heating zone selection controls
- 4.Power / Timer regulating controls
- 5.Timer control
- 6.Stop and go

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

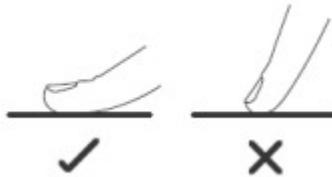


Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

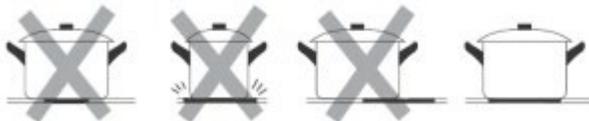


Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. 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. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



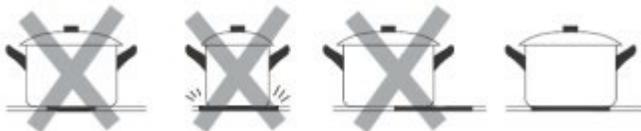
Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

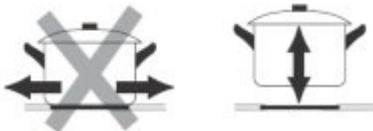


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.

Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of

your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
180mm	140
160mm	120

Using your Hob

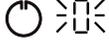
To start cooking

1. Touch the ON/OFF  control. 

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control , and a indicator next to the key will flash "0"



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Setting the heating zone power level

4. To set the power level



After selecting of the heating zone, by touching the button slider to select the

power level.

*If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

*You can modify the heat setting at any time during cooking.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock control . The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the child lock control  for a while.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, 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

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working

times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. To turn off the cooking zone:

2.1 Turn the cooking zone off by scrolling down to "0".

Make sure the display shows "0".



3. Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



4. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Using the Stop and go

Touch stop and go control. 

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up;
- You can set it to turn more than one cooking zone off;
- You can set the timer up to 99 minutes.

Setting the timer to switch off the one required

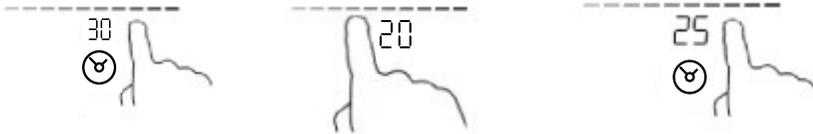
heating area

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer, (for example, 25 minutes), when you select the cooking mode.



2. Set the time by slider

3. To touch the timer control , will show default "30" and "3" flashing, you can slide the slider from 3 to 2 then touch the timer control again, "0" flashing, slide to "5", to finish the clock, after will show "25"



4. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

Setting a timer to turn more than one cooking zone off

If you use this function for more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time (for example, zone 1- Installation time - 3 minutes, zone 2 - Installation time - 6 minutes, timer indicator will show "3".)

3. 6.

Note: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

If you want to check the set time for another heating zone, press the button to select another heating zone. The timer will show set time for this zone.

When the cooking timer expires, the corresponding heating zone will be switch

off automatically and show “H”.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using high power. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.

2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spills on the	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.

glass)	<ol style="list-style-type: none"> 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and  appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
U	No pot or No appropriate pot	please put the appropriate pot;.
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage. High voltage(Above 270±10V) Low voltage(Below 180±10V)	Please contact the supplier.
E3	There is a protection that when dry burning or high temperature on the surface of the heating stove.	Please contact the supplier.
E5	The fan don't work or is blocked ,then can not dissipate heat.	Please contact the supplier.
d0	NTC failure (NTC sensor fail which can't detect the temperature variable) .NTC is thermistor, which is placed in the middle of the coil of induction hob, like a wire in the shape of a mushroom head, used to sense temperature.	Please contact the supplier.
O1	The induction coil without screw or the the screw is loose.	Please contact the supplier.
E0	An error occurred in the communication between the control board and the main board	Please contact the supplier.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Cooking Hob	Z0812008
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50~60Hz
Installed Electric Power	28 00W
Product Size L×W×H(mm)	290X520X61
Building-in Dimensions A×B (mm)	270X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

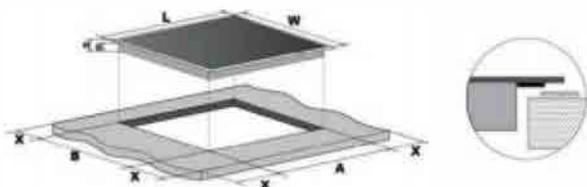
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

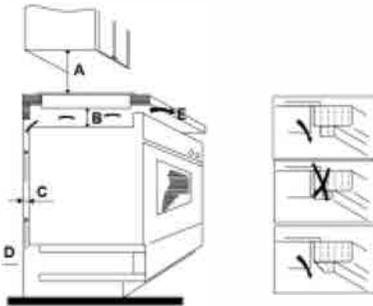


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
Z0812008	290	520	61	55	270	490	50

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 5 mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding

installation

- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

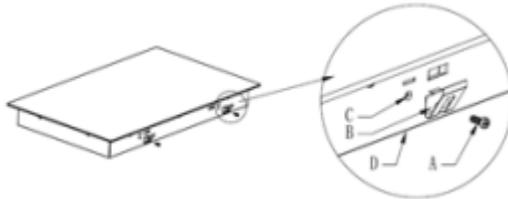
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

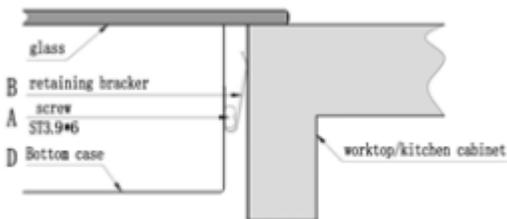
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

1. Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.



1. Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer,

washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics

3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching

devices, as they can cause overheating and fire.

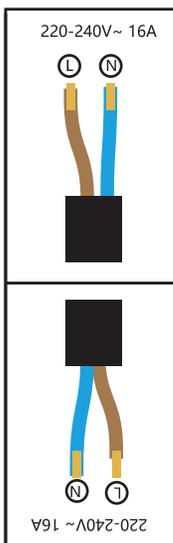
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.



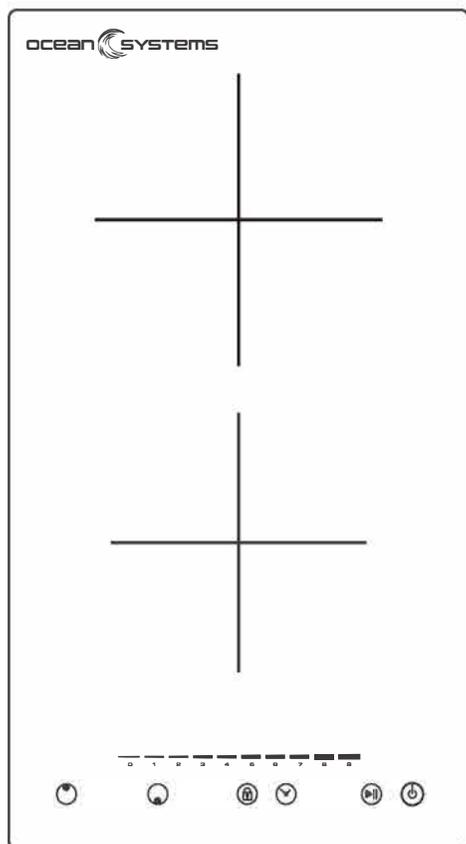
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

power line use H07RN-F, 2*1.5mm²



Piano di cottura a induzione
Manuale di istruzioni/Manuale di installazione
Mod.: Z0812008



Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione

Pericolo di scosse elettriche

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema a norma è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere apportate solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo piano cottura.
- Non collocare mai materiali o prodotti combustibili sul piano cottura.
- Si prega di fornire queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione del piano cottura per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, installare il piano cottura secondo queste istruzioni per l'installazione.
- Il piano cottura deve essere installato correttamente e senza messa a terra solo da personale qualificato.
- Collegare il piano cottura a un circuito che incorpori un interruttore isolante che fornisca la disconnessione completa dall'alimentazione.
- Una scorretta installazione potrebbe invalidare qualsiasi diritto di garanzia o responsabilità.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scosse elettriche

- Non cucinare se il piano cottura è rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente, scollegare dalla rete elettrica (interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura a parete prima della pulizia o della manutenzione.
- La mancata osservanza di questi consigli può provocare scosse elettriche o morte.

Danni per la salute

- Il piano cottura è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Le persone con pacemaker cardiaco o altri impianti elettrici (come pompe per insulina) devono consultare il medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare il piano cottura per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- L'inosservanza di questi consigli può provocare la morte.

Pericolo di surriscaldamento delle superfici

- Durante l'uso, le parti accessibili del piano cottura diventeranno abbastanza calde da causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi oggetto diverso da pentole idonee entrino in contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.
- Attenzione: gli oggetti metallici magnetizzabili indossati sul corpo possono surriscaldarsi in prossimità del piano di cottura. I gioielli in oro o argento non saranno interessati.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle pentole potrebbero essere caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questi consigli potrebbe provocare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

- La lama affilata del raschietto per piano cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza è aperto. Utilizzare con estrema cautela e fissare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata attenzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante l'uso. La bollitura provoca fumo e fuoriuscite di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai il piano cottura come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul piano cottura.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino al piano cottura, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai il piano cottura per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzare i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con il piano cottura o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non fissare oggetti attraenti per i bambini nei mobili sopra il piano cottura. I bambini che salgono sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato il piano cottura.
- I bambini o le persone con disabilità dovrebbero essere accompagnate da una persona responsabile e competente che li istruisca sull'uso del piano. L'istruttore deve essere consapevole di poter utilizzare il piano cottura senza pericolo per se stesso o per l'ambiente circostante.

- Non riparare o sostituire alcuna parte del piano cottura se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione per evitare di graffiare il vetro.
- Non utilizzare pagliette o altri detergenti aggressivi per pulire il piano di cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Questo piano cottura è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili quali: aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, case coloniche, da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, bed and breakfast.
- Questo piano cottura può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere il piano cottura e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura poiché possono surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite l'apposito interruttore e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Il piano cottura non è destinato a funzionare tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato continuamente.

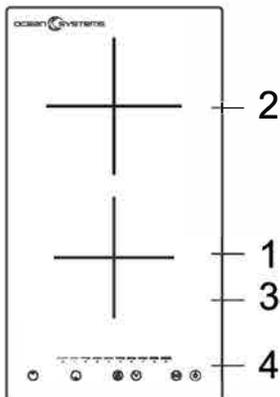
ATTENZIONE: per evitare il ribaltamento del piano cottura, è necessario installare lo stabilizzatore. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

ATTENZIONE: Utilizzare solo protezioni per il piano cottura progettate dal produttore del piano cottura, o indicate dal produttore nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni per il piano cottura incorporate.
L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Congratulazioni per aver acquistato questo nuovo piano cottura a induzione. Vi consigliamo di dedicare tempo alla lettura di questo manuale di istruzioni/ installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e utilizzarlo.
Per l'installazione, leggere la sezione di installazione.
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni/installazione.

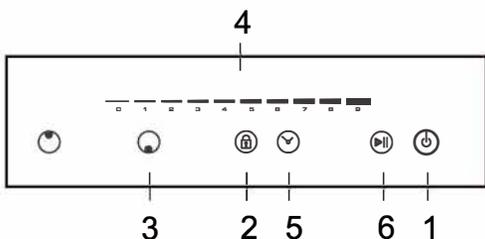
Panoramica del Prodotto

Vista dall'alto



1. Zona di cottura da 1200 W/180 mm,
2. Zona di cottura 1600W / 180 mm
3. Lastra di vetro
4. Pannello di controllo

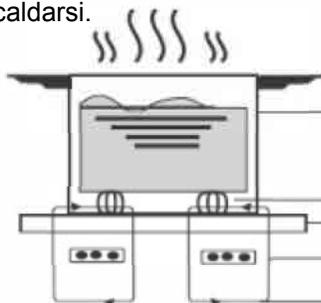
Pannello di controllo



1. Comando ON/OFF
2. Comando blocco bambini
3. Comandi selezione zona riscaldamento
4. Comandi regolazione potenza / timer
5. Comando del temporizzatore
6. Comando Stop & Go

Una parola sulla cucina a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro si scalda perché la pentola tende a riscaldarsi.



pentola di ferro

circuito magnetico
piastra di vetro ceramico
bobina di induzione
correnti indotte

Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione 'Avvertenze per la sicurezza'.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive eventualmente ancora presenti sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta del dito.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile o un panno) che li coprono. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei comandi.



Scegliere le pentole giuste



• Utilizzare solo pentole con fondo adatto alla cottura a induzione. Individuare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

• Potete verificare se la vostra pentola è adatta eseguendo un test del magnete. Mettere un magnete sul fondo della pentola. Se è attratto, la pentola è adatta all'induzione.

• Se non disponete di un magnete:

• 1. Mettete dell'acqua nella pentola.

• 2. Se non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola è adatta.

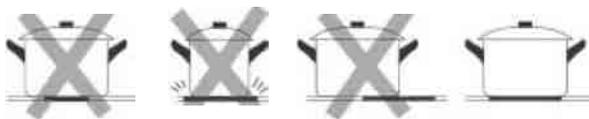
• Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e maiolica.



Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.



Assicurarsi che il fondo della padella sia liscio, aderente al vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro sia grande quanto il grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più ampia l'energia verrà utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione: non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



Dimensioni della pentola

Le zone di cottura sono adattate automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia il fondo della pentola deve avere un diametro minimo adeguato alla zona di cottura corrispondente.

Per ottenere la migliore efficienza del piano cottura, posizionate la pentola al centro della zona di cottura.

Il diametro della base delle pentole a induzione

Zona di cottura	Minimo (mm)
180 mm.	140
160 mm.	120

Utilizzo del piano cottura

Per iniziare a cucinare

1. Premere il tasto ON/OFF

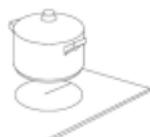


Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti i display mostrano " -" o" - -", indicando che il piano cottura a induzione è entrato nello stato di modalità stand by



2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

• Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Premere il tasto di selezione della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà su "0".



 Se il display lampeggia alternativamente al livello di potenza, significa che:

- non avete posizionato una pentola sulla zona di cottura corretta oppure,
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il riscaldamento non avviene se non è presente una pentola adatta sulla zona di cottura. Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionata alcuna pentola adatta.

Impostazione del livello di potenza della zona di riscaldamento

4. Per impostare il livello di potenza:

Dopo aver selezionato la zona di riscaldamento, premere il tasto di scorrimento per selezionare il livello di potenza.

* Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal passaggio 1.

* È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.



Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per impedire l'uso involontario (ad esempio, bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne il comando ON/OFF sono disabilitati.

Per bloccare i comandi

Toccare il contrassegno del blocco bambini

L'indicatore del timer mostrerà "Lo"



Per sbloccare i comandi

1. Assicuratevi che il piano cottura sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto a lungo il pulsante Blocco bambini.
3. Ora è possibile utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON/OFF. Si può sempre spegnere il piano cottura con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare prima il piano cottura.

Protezione da surriscaldamento

Un sensore di temperatura in dotazione può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura interromperà automaticamente il funzionamento.

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando sul piano cottura viene lasciata una pentola di dimensioni non adatte o non magnetica (ad esempio alluminio), o qualche altro oggetto di piccole dimensioni (coltello, chiave), il piano passa automaticamente in standby dopo 1 minuto. La ventola continuerà la cottura sul piano di cottura per un altro minuto.

Protezione dallo spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza del piano cottura. Si spegne automaticamente se ci si dimentica di spegnere la cucina. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella seguente:

Livello potenza		2	3	4	5	6	7	8	9
Timer operativo (ore)		8	8	4	4	4	2	2	2



Le persone con un pace maker dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

Quando avete finito di cucinare

1. Premere il tasto di selezione della zona riscaldamento che si desidera spegnere.

2. Per spegnere la zona di cottura:

2.1 Spegnere la zona di cottura scorrendo verso il basso fino a "0". Assicurarsi che sul display sia visualizzato "0".

3. Attenzione alle superfici calde

H mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico: se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

4. Spegnere il piano cottura premendo il tasto ON/OFF.



Utilizzo della funzione Stop & Go

Premere il tasto Stop & Go

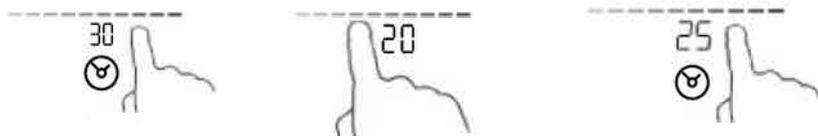
Utilizzo del timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile impostarlo per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo impostato;
- È possibile impostarlo per spegnere più di una zona di cottura;
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Impostazione del timer per lo spegnimento dell'area di riscaldamento richiesta

1. Selezionare la zona di cottura premendo la zona desiderata per impostare il timer (ad esempio, 25 minuti), quando si seleziona la modalità di cottura.
2. Imposta l'ora tramite il cursore
3. Dopo aver premuto il tasto del timer, verranno visualizzati i valori predefiniti "30" e "3" lampeggianti; è possibile far scorrere il dispositivo di scorrimento da 3 a 2, quindi toccare nuovamente il controllo del timer, "0" lampeggiante, scorrere su "5", terminare l'impostazione del timer, al termine verrà visualizzato "25".



4. Se il tempo di impostazione supera i 99 minuti, il timer ritornerà automaticamente al minuto 0.

Impostazione del timer per spegnere più di una zona cottura

Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve (ad esempio, zona 1 - Tempo di installazione - 3 minuti, zona 2 - Tempo di installazione - 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3".)

3. 6.

Nota: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è selezionata.

Se si desidera verificare l'orario impostato per un'altra zona di riscaldamento, premere il pulsante per selezionare un'altra zona di riscaldamento. Il timer mostrerà l'orario impostato per questa zona.

Quando il timer di cottura scade, la zona di riscaldamento corrispondente si spegnerà automaticamente e mostrerà "H".

Linee guida per cucinare

Fare attenzione quando friggete perché l'olio e il grasso si scaldano molto velocemente, soprattutto se usi la potenza elevata. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò presenta un grave rischio di incendio.

Consigli di cucina

- Quando il cibo arriva a ebollizione, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso del coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a un livello alto e ridurre il livello quando il cibo si è riscaldato.

Cuocere a fuoco lento, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, intorno agli 85° C, quando le bolle salgono solo occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per deliziose zuppe e teneri stufati perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo il cibo. Dovreste anche cuocere le salse a base di uova e di farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune attività, inclusa la cottura del riso con il metodo di assorbimento, potrebbero richiedere un'impostazione più alta di quella minima per garantire che il cibo venga cotto correttamente nel tempo consigliato.

Bistecca scottata

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella dal fondo spesso.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare un po' di olio nella padella calda e poi adagiare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto la desiderate cotta. I tempi possono variare da circa 2 - 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare quanto è cotta: più sarà soda, più sarà "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per permetterle di rilassarsi e diventare tenera prima di servire.

Per friggere

1. Scegliere un wok a base piatta compatibile con l'induzione o una padella grande.
2. Preparare tutti gli ingredienti e l'attrezzatura. La frittura dovrebbe essere veloce. Se si cucinano grandi quantità, cuocere il cibo in parti più piccole.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.

Fare attenzione quando frigate perché l'olio e il grasso si scaldano molto velocemente, soprattutto se usi la potenza elevata. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò presenta un grave rischio di incendio.

4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Soffriggere le verdure. Quando saranno calde ma ancora croccanti, abbassare la zona di cottura, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano ben riscaldati.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni del calore

Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui la pentola e la quantità di cibo che state cucinando. Sperimentate il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

Impostazioni	Indicato per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento delicato di piccole quantità di cibo • sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente • cottura lenta • riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento • bollitura rapida • cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • rosolare • cuocere la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • rovente • portare a ebollizione la zuppa • acqua bollente

Manutenzione e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate da alimenti o residui non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner il piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non caldo!) 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano di cottura, non verrà visualizzata alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fare molta attenzione.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le pagliette pesanti, alcune pagliette in nylon e i detersivi aggressivi/abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detersivo o paglietta è adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Bolliture, residui di alimenti fusi e schizzi di zucchero caldo sul vetro	<p>Rimuoverli immediatamente con un coltello, una spatola o un raschietto con lama di rasoio adatto per piani cottura a induzione in vetro, ma fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura dalla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco da una zona fresca del piano cottura. 3. Pulire lo sporco con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da cibi sciolti e zuccherati o da liquidi versati il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è aperto, la lama nel raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con estrema cautela e fissare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Versamenti sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita 3. Pulire l'area tattile con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi; inoltre i comandi touch potrebbero non funzionare se è presente del liquido su di essi. Assicurarsi di asciugare la superficie dei comandi touch prima di riaccendere il piano cottura.

Suggerimenti e consigli

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano cottura a induzione.	Mancanza di corrente.	Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente in casa o nel quartiere. Se il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano cottura a induzione" per istruzioni.
I comandi sono difficili da usare	Potrebbe esserci un leggero strato d'acqua sui controlli oppure potresti usare la punta del dito per toccare i controlli.	Assicurarsi che l'area di contatto sia asciutta e utilizzare la punta del dito quando si toccano i controlli.
Il vetro si è graffiato.	Sono stati utilizzati pagliette o prodotti detergenti non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere 'Scegliere la pentola giusta'. Vedere "Manutenzione e pulizia"
Alcune pentole producono crepitii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Ciò è normale per le pentole e non indica un guasto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio se utilizzato a una temperatura elevata.	Ciò è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	Si è attivata una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcuna azione. Non spegnere il piano cottura a induzione dalla parete mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e appare sul display 	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché non è adatto alla cottura a induzione. Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è completamente centrata su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta della pentola giusta". Centrare la pentola e accertarsi che il suo fondo corrisponda alla dimensione della zona di cottura.

<p>Il piano di cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (normalmente alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).</p>	<p>Guasto tecnico</p>	<p>Annotare le lettere e i numeri di errore, staccare l'alimentazione al piano cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.</p>
--	-----------------------	--

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e verranno visualizzati i codici di protezione corrispondenti (vedi tabella nella pagina seguente):

Problema	Possibili cause	Cosa fare
U	Pentola assente o inappropriata	Usare pentola idonea
F3/F4	Guasto del sensore di temperatura della bobina di induzione	Contattare il fornitore
F9/FA	Sensore di temperatura del guasto IGBT.	Contattare il fornitore
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala. Alta tensione (sopra 270:1::10V) Bassa tensione (sotto 180 :1::10V)	Contattare il fornitore
E3	Protezione in caso di combustione a secco o ad alta temperatura sulla superficie della piastra.	Contattare il fornitore
E5	Il ventilatore non funziona o è bloccato, quindi non può dissipare il calore.	Contattare il fornitore
d0	Guasto del sensore NTC che non è in grado di rilevare la temperatura variabile. NTC è il termistore, posizionato al centro della bobina del piano cottura, come un filo a forma di testa di fungo, utilizzato per rilevare la temperatura.	Contattare il fornitore
O1	La bobina di induzione è senza vite o la vite è allentata.	Contattare il fornitore
E0	Si è verificato un errore nella comunicazione tra la scheda di controllo e la scheda principale	Contattare il fornitore

Quanto sopra è l'elenco dei guasti più comuni e delle loro soluzioni.

Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

Specifiche tecniche

Piano cottura	Z0812008
Zone di cottura	2 Zone
Tensione	220-240V~, 50~60Hz
Energia Elettrica Installata	2800W
Dimensioni (LxPxH mm)	290X520X61
Dimensioni incasso (AxB mm)	270X490

Peso e dimensioni sono approssimativi. Poiché ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, potremmo modificare specifiche e design senza preavviso.

Installazione

Scelta dell'attrezzatura per l'installazione

Tagliare il piano di lavoro secondo le misure indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo è necessario mantenere uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.

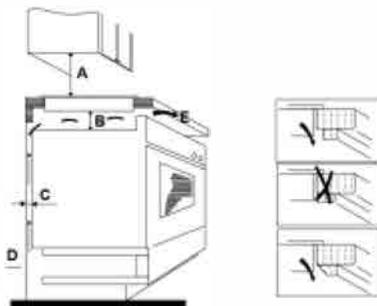
Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni maggiori causate dalla radiazione di calore proveniente dalla piastra di cottura. Fare riferimento al disegno mostrato di seguito:



Modello	L (mm)	W (mm)	H(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Z0812008	290	520	61	55	270	490	50



In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato. Come mostrato di seguito. Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra riscaldante e il mobile al di sopra della piastra riscaldante deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50mini	30mini	Preso d'aria	Uscita aria 5 mm

Prima di installare il piano cottura, accertarsi che:

- il piano di lavoro sia squadrato e livellato e nessun elemento strutturale interferisca con le esigenze di spazio;
- il piano di lavoro deve essere realizzato in materiale resistente al calore;
- se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata;
- l'installazione dovrà rispettare tutti i requisiti di spazio libero e gli standard e i regolamenti applicabili;
- nel cablaggio permanente è incorporato un adeguato sezionatore che garantisce la completa disconnessione dall'alimentazione di rete, montato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti di cablaggio locali;
- l'interruttore isolante deve essere di tipo approvato e fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori di fase attivi se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti);
- il sezionatore dovrà essere facilmente accessibile al cliente con il piano installato;
- consultare le autorità edilizie e gli statuti locali in caso di dubbi sull'installazione;

- si utilizzino finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti circostanti il piano cottura.

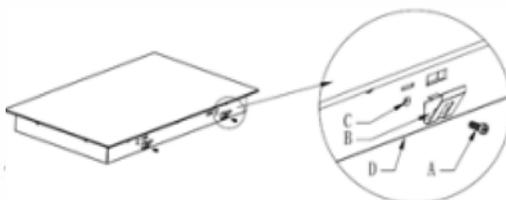
Una volta installato il piano cottura, accertarsi che:

- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante di armadi o cassette;
- vi sia un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura;
- se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica;
- il sezionatore sia facilmente accessibile da parte del cliente.

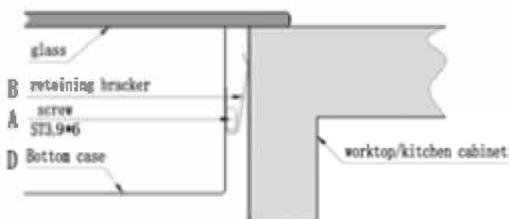
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare la stuccatura sui comandi sporgenti dal piano cottura.

Regolazione della posizione della staffa



Fissare il piano cottura sulla superficie di lavoro avvitando 2 staffe sul fondo del piano cottura (vedi immagine) dopo l'installazione.



Avvertenze

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Si consiglia di non eseguire l'installazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura

3. La piastra di cottura a induzione deve essere installata in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore per migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale adeguatamente qualificato.

Prima di collegare il piano alla rete elettrica verificare che:

1. l'impianto elettrico domestico sia adeguato alla potenza assorbita dal piano cottura;
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta dati;
3. le sezioni dei cavi di alimentazione possano sopportare il carico specificato sulla targhetta dati.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o derivazioni, poiché possono causare surriscaldamento e incendi.

4. Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è idoneo.

Si raccomanda di fare effettuare eventuali modifiche esclusivamente da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con lo standard pertinente o con un interruttore automatico unipolare.

Il metodo di collegamento è mostrato di seguito:

Utilizzo della linea elettrica H07RN-F,2*1.5mm²

