

Cucina



I

Piastra ad induzione
ISTRUZIONI D'USO

GB

Induction plate
INSTRUCTIONS FOR USE

Fig. 1



Fig. 2

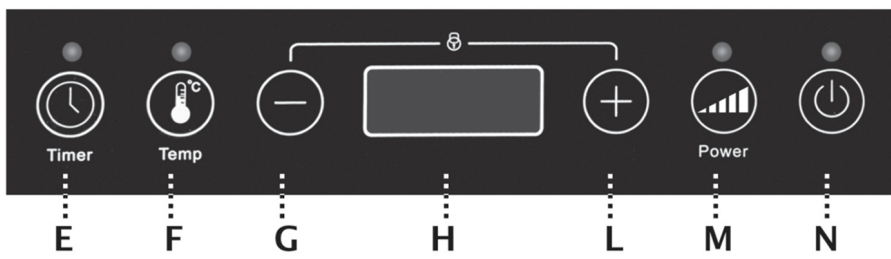


Fig. 3

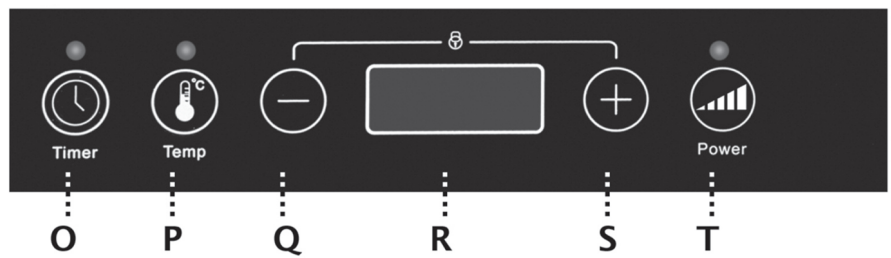


Fig. 4



220-240 V~ 50/60 Hz
 2800 W (1800 W + 1000 W)



Video dimostrativo
 Demonstration movie



AVVERTENZE GENERALI

Conservate con cura il presente manuale e leggetene attentamente le avvertenze; esse forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso immediato e futuro dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni. Prestare massima attenzione nel caso in cui si utilizzi l'apparecchio in presenza di bambini.



questo simbolo indica:
ATTENZIONE superfici calde.

Alcune parti dell'apparecchio raggiungono temperature elevate durante il funzionamento e le mantengono per un certo periodo di tempo anche dopo che è stato spento. Non toccare le superfici calde, ma lavorare con cautela solo sul display del pannello comandi e adottare pertanto tutte le precauzioni del caso: non toccarlo senza guanti da forno e non spostarlo prima che si sia raffreddato.

Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato e lasciare raffreddare prima di effettuare qualunque operazione di pulizia o di riporlo in un luogo sicuro.

Viste le alte temperature raggiunte, non utilizzare il dispositivo vicino a materiali e tessuti infiammabili.

Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire una adeguata ventilazione. Non effettuare alcun tentativo di pulizia mentre l'apparecchio è in funzione e non utilizzare oggetti acuminati per rimuovere eventuali corpi estranei.

Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro ed evitare che venga a contatto con superfici calde. Non posizionare sopra, o nelle vicinanze di, fornelli caldi a gas o elettrici o forni riscaldanti.

Questo apparecchio non è destinato ad essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

Questo apparecchio, adatto solo per uso domestico e non professionale, dovrà essere destinato all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali, cose, il costruttore non può esserne ritenuto responsabile.

La sicurezza delle apparecchiature elettriche è garantita solo se queste sono collegate ad un impianto elettrico provvisto di idonea messa a terra secondo quanto stabilito dagli attuali standard vigenti in materia di sicurezza elet-

trica.

Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia, gelo, ecc.), e se si fosse inavvertitamente bagnato scollegare immediatamente il cavo di alimentazione elettrica.

L'utilizzatore non deve mai lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione elettrica e quando è in funzione.

Non tirare il cavo di alimentazione elettrica o l'apparecchio stesso per disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica o per spostare il prodotto.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Non mettere oggetti pesanti sul cavo o fonti di calore vicino ad esso. Il cavo potrebbe danneggiarsi.

Svolgere completamente il cavo di alimentazione elettrica prima di mettere in funzione l'apparecchio al fine di evitarne il surriscaldamento.

Non lasciare mai scorrere il cavo di alimenta-

zione su spigoli taglienti; evitare di schiacciarlo.

Non coprire l'apparecchio con asciugamani, indumenti, ecc.

Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio.

Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale (guasto, cattivo funzionamento, ecc.) spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o un centro di assistenza tecnica autorizzato.

Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo, ricordiamo anche che questi devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.

Dopo avere tolto l'apparecchio dalla sua sca-

tola, accertarsi che sia intatto, senza segni di danni causati dal trasporto, in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e contattare il rivenditore. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le necessarie operazioni di adeguamento. Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.

Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di avere tolto ogni etichetta o foglio di protezione, tranne quella relativa ai dati tecnici del prodotto e quelle recanti informazioni sul prodotto stesso.

Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente e che non venga inserito alcun tipo di oggetto come aghi, spilli o simili. L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali ed in particolare:

ATTENZIONE: non immergere in acqua o altri liquidi o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino o in presenza di acqua, in vasca, nel la-

vello o in prossimità di recipienti contenenti acqua o altri liquidi.

Nel caso l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua non cercare di recuperarlo, ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente. Successivamente portarlo in un centro di assistenza autorizzato per i necessari controlli.

Durante l'uso, l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiammabile od esplosiva.

Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Il cavo di alimentazione non deve essere avvicinato a fonti di calore e/o superfici taglienti. Eventuali manomissioni o interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia.

Per pulire l'apparecchio usare solo un panno morbido e non abrasivo.

Quando l'apparecchio, risulta inutilizzabile e si desidera eliminarlo, asportarne i cavi e smaltirlo presso un ente qualificato al fine di non contaminare l'ambiente.

Verificare periodicamente il buono stato dell'apparecchio e dei componenti, in caso di

dubbio rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.


E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico, se necessario rivolgersi al rivenditore o ad un centro assistenza autorizzato.

La spina del cavo di alimentazione, in quanto utilizzata come dispositivo di disconnessione, deve essere sempre facilmente raggiungibile. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo per pericolo di incendio.

L'apparecchio non deve essere usato dopo una caduta se danneggiato. Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori forniti in dotazione, per non compromettere la sicurezza di impiego.

ATTENZIONE: verificare che l'apparecchio è in posizione stabile e sicura prima dell'uso e sia posizionato su una superficie resistente al calore e non in metallo.

Non tenere in funzione l'apparecchio mentre si dorme.

ATTENZIONE: l'apparecchio funziona solo con pentole adatte all'induzione  se si appoggia sul piano cottura una pentola non idonea l'apparecchio non funziona e segnala l'anomalia sul display. Utilizzare contenitori di cottura

adatti alle dimensioni del piano.

Non azionare l'apparecchio con pentole vuote e non riscaldare mai la pentola.

Non inserire fogli di alluminio, carta o materiali infiammabili tra il piano cottura e la pentola.

Non spostare l'apparecchio durante la cottura, o con oggetti caldi appoggiati su di esso. Evitare che acqua o altri liquidi scorrano sulle superfici di cottura.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.

Non cuocere su un piano cottura rotto o danneggiato: se il piano cottura dovesse rompersi, i detergenti pulenti e i liquidi fuoriusciti dalle pentole potrebbero penetrare nel piano cottura rotto e comportare il rischio di scosse elettriche.

Non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sul piano di cottura poiché potrebbero riscaldarsi.

Non utilizzare il prodotto come ripiano di appoggio per oggetti vari o come superficie di lavoro.

Collocare il prodotto lontano da apparecchi che risentono dell'attività dei campi magnetici come: televisori, radio, ecc.

Si consiglia di non utilizzare l'apparecchio con pacemaker impiantati. Consultare il proprio medico se è possibile utilizzare un sistema di cottura ad induzione (e verificare eventuali possibili interferenze con gli impianti).

ATTENZIONE: se si accendono entrambi i piani di cottura contemporaneamente, fate attenzione alla potenza assorbita dall'apparecchio. Il livello massimo consentito dal distributore di energia elettrica potrebbe essere superato se altri apparecchi sono in funzione.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



ATTENZIONE: questo simbolo indica superficie calda: non toccare pericolo di ustioni



ATTENZIONE: questo simbolo indica all'utente importanti istruzioni da leggere e rispettare durante l'utilizzo del prodotto



ATTENZIONE: questo simbolo indica non toccare la superficie con la mano

ATTENZIONE:

Le parti in plastica del prodotto non sono coperte da garanzia.
Se nel prodotto vi sono parti in vetro, queste non sono coperte da garanzia.


ATTENZIONE:

I danni del cavo di alimentazione, derivanti dall'usura non sono coperti da garanzia;
l'eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario.

ATTENZIONE:

Se si rendesse necessario portare o spedire l'apparecchio al centro assistenza autorizzato, si raccomanda di pulirlo accuratamente in tutte le sue parti.
Se l'apparecchio risultasse anche minimamente sporco o incrostato o presentasse depositi calcarei, depositi di polvere o altro; esternamente o internamente: per motivi igienico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionarlo.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Sicurezza:

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando viene rilevata una pentola di diametro inferiore a 120 mm o piccoli oggetti (coltello, forchetta, pinze da cucina, chiavi, ecc.) o pentole non idonee all'induzione (come pentole di alluminio), l'apparecchio può dare un allarme della durata di circa 1 minuto. Nel caso in cui il problema non venga risolto, l'apparecchio può tornare automaticamente alla modalità stand by.

Sovra-temperatura di protezione

Nel caso in cui la temperatura all'interno della pentola è troppo alta, il fornello a induzione entrerà automaticamente in modalità di protezione, fermando il riscaldamento e visualizzando i codici di errore.

Combustione secca di protezione

Quando il piano di cottura è troppo caldo o la pentola vuota subisce la combustione secca, il fornello a induzione può fermare il riscaldamento e entrare automaticamente in modalità di protezione visualizzando i codici di errore.

Sbalzi tensione, sovraccarichi elettrici

Quando la tensione ha variazioni anomale, il fornello ad induzione può entrare in modalità di protezione automatica e mostrare i codici di errore. L'apparecchio si riavvierà dopo che la tensione o la corrente torneranno normali e costanti.

Due ore di funzionamento continuo poi spegnimento automatico

Se il fornello a induzione viene lasciato funzionare per due ore senza nessuna variazione e senza che nessun tasto venga premuto andrà automaticamente in modalità stand by (fa eccezione il caso in cui sia stato impostato un tempo di lavoro superiore alle 2 ore).

Protezione piano di cottura vuoto

Se la pentola viene allontanata, il piano cottura a induzione fermerà immediatamente il riscaldamento e andrà automati-

camente in modalità stand by.

Alta efficienza:

L'efficienza termica è maggiore dell' 82%.

Facile da usare:

Con il pannello di comando ad immagini, facile e intuitivo.

Tutela dell'ambiente:

Durante l'intero processo di cottura non si ha ne fuoco, ne fumo ed inoltre non sussiste il rischio di fughe di gas.

Facile da pulire:

Piano cottura di alta qualità, a prova di calore e di facile pulizia e manutenzione.

IMPOSTAZIONI SELEZIONABILI

Potenze

Nove differenti potenze di riscaldamento per realizzare diversi tipi di cottura.

Temperature

Dieci temperature di riscaldamento differenti per realizzare vari tipi di cottura.

Timer

Il tempo di cottura può essere impostato liberamente, l'apparecchio si spegne automaticamente esaurito il tempo impostato, che può variare da 1 a 180 minuti.

COMPONENTI

Fig 1:

- A. Piano cottura sinistro
- B. Piano cottura destro
- C. Pannello di controllo (per piano cottura sinistro)
- D. Pannello di controllo (per piano cottura destro)

Fig 2: pannello piano di cottura A

- E. Tasto Timer
- F. Tasto Temp
- G. Tasto "—"
- H. Display di visualizzazione
- L. Tasto "+"
- M. Tasto Power
- N. Tasto ON/OFF (per entrambi i piani cottura)

Fig 3: pannello piano di cottura B

- O. Tasto Timer
- P. Tasto Temp
- Q. Tasto "—"
- R. Display di visualizzazione
- S. Tasto "+"
- T. Tasto Power

Fig 4: codici errori

Estrarre dalla confezione le parti dell'apparecchio e smaltire le componenti dell'imballaggio secondo le indicazioni di legge. Controllare che il prodotto sia integro e che tutte le componenti siano presenti. In caso di evidenti anomalie o danni da trasporto non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi al rivenditore o ad un centro assistenza autorizzato.

CARATTERISTICHE DEI PIANI COTTURA

Piano di cottura A

9 livelli regolabili di potenza in W :
200 - 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1800 utilizzando i tasti "—" (G) e "+" (L)

10 livelli regolabili di temperatura in °C
60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240 utilizzando i tasti "—" (G) e "+" (L)

tempo di cottura che può variare da 1 minuto a 180 minuti utilizzando i tasti "—" (G) e "+" (L)

(G) e "+" (L)

Piano di cottura B

5 livelli regolabili di potenza in W :
200 - 400 - 600 - 800 - 1000 utilizzando i tasti "—" (Q) e "+" (S)


10 livelli regolabili di temperatura in °C
60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240 utilizzando i tasti "—" (Q) e "+" (S)

tempo di cottura che può variare da 1 minuto a 180 minuti utilizzando i tasti "—" (Q) e "+" (S)

SCelta DELLA PENTOLA ADATTA

Le pentole, padelle o tegami devono avere il fondo in acciaio (non inossidabile), ferro o ghisa, ed è possibile controllarlo



dal contrassegno sulla pentola  o provando se un magnete si aggrappa alla loro base. Pentole realizzate con qualsiasi tipo di metallo non magnetico, come alluminio, rame e acciaio inossidabile, nonché recipienti in porcellana, vetro, ceramica, plastica, ecc. NON sono adatte.

Se sui piani di cottura A/B vengono posizionate pentole non idonee, sul relativo display "H o R" compare l'indicazione di errore "E0".

Le pentole con fondo sottile sono più adatte alla cottura a induzione rispetto a quelle con fondo spesso.

Usare solo pentole di diametro adatto alle dimensioni dei piani di cottura A/B.

Per garantire un buon risultato il diametro della pentola non deve essere inferiore a 12 cm o superiore a 26 cm.

N.B.: tutte le pentole, padelle o tegami devono avere un fondo piatto.

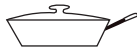
Tabella 1

Pentole e bollitori utilizzabili

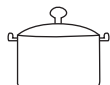
Pentole e bollitori a fondo piatto con un diametro compreso tra 12 e 26 cm.



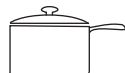
Bollitori in acciaio inox con fondo ferritico



Pentole in ghisa



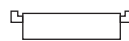
Pentole in acciaio inox magnetico



Pentole in metallo colorato con fondo ferritico



Bollitori in acciaio magnetico



Padelle in ferro

Pentole e bollitori NON utilizzabili

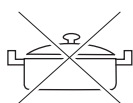
Pentole e bollitori con fondo arrotondato, irregolare o con piedini;

Pentole e bollitori con un diametro inferiore a 12 cm e superiore a 26 cm;

Pentole e bollitori realizzati in: vetro, ceramica, terracotta, alluminio e rame.



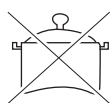
Bollitori in alluminio, rame



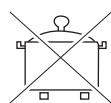
Pentole in vetro resistenti al calore



Pentole in ceramica, terracotta



Pentole con fondo non liscio



Pentole con piedini



Pentole o bollitori con fondo inferiore a 12 cm

FUNZIONAMENTO

Posizionare la piastra su una superficie piana e stabile, resistente al calore e non in metallo, lasciando adeguati spazi ai lati dell'apparecchio.

Appoggiare un recipiente di cottura adeguato al centro dell'area di cottura, ed inserire gli alimenti all'interno del recipiente.

Inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla, l'apparecchio emette un suono e sul display (H) appare la scritta "OFF".

ATTENZIONE: i tasti dei pannelli comando (C e D) rispondono al semplice tocco. Non è necessario premere con forza. Usare i polpastrelli, non usare le unghie.

Premere il tasto ON/OFF (N) per attivarlo (sui 2 display (H) e (R) appare la scritta -L-). Se non si effettuano ulteriori impostazioni entro 60 secondi l'apparecchio torna automaticamente in modalità stand by.

Cottura con impostazione potenza

Premendo il tasto Power (M) per il piano cottura (A) il relativo display (H) mostra la scritta "1200" che corrisponde al valore in watt pre impostato.

Premendo il tasto Power (T) per il piano cottura (B) il relativo display (R) mostra la scritta "1000" che corrisponde al valore in watt pre impostato.

Con i tasti "—" (G) e "+" (L) per il piano cottura (A) o "—" (Q) e "+" (S) per il piano cottura (B) si può variare la potenza e quindi la quantità di calore trasmessa al recipiente (più alta è la potenza più alto sarà il calore trasmesso al recipiente).

Le potenze che si possono selezionare per il piano cottura (A) sono 9 e precisamente: 200 - 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1800W

Le potenze che si possono selezionare per il piano cottura (B) sono 5 e precisamente: 200 - 400 - 600 - 800 - 1000W

Impostazione Timer dopo impostazione potenza

Premendo il tasto Timer (E) per il piano cottura (A) o il tasto Timer (O) per il piano cottura (B), i rispettivi display (H e R) mostrano la scritta "0".

Con i tasti "—" (G) e "+" (L) per il piano cottura (A) o "—" (Q) e "+" (S) per il piano cottura (B), si può impostare il tempo di cottura che può variare da 1 minuto a 180 minuti (il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto ad ogni pressione).

Impostato il tempo desiderato per qualche secondo lampeggia la luce di riferimento del tasto Timer selezionato, poi si spegne. Durante la cottura sul display (H o R) appaiono alternativamente ogni 5 secondi il valore di potenza selezionato ed il tempo rimanente. La cottura si ferma quando tale tempo viene esaurito.

A cottura terminata l'apparecchio emette un suono, i display (H e R) mostrano la scritta -H- (indicatore di alta temperatura) che cambierà in "OFF" solo quando la temperatura della superficie del piano cottura risulterà inferiore a 50°C.

ATTENZIONE: a cottura ultimata e apparecchio spento la ventola continua a funzionare per diversi minuti per dissipare il calore. Si ferma automaticamente quando la temperatura della superficie del piano cottura risulta inferiore a 50°C (anche la luce di riferimento del tasto ON/OFF (N) si spegne).

ATTENZIONE: mai spegnere l'apparecchio rimuovendo il recipiente di cottura o staccando la spina.

N.B.: se si desidera spegnere l'apparecchio prima dello scadere del tempo impostato premere il tasto ON/OFF (N) o i tasti Power (M o T in base al piano cottura che si sta utilizzando) per 2 secondi (il display (A) mostra la scritta "OFF").

Cottura con regolazione della temperatura

Premendo il tasto Temp (F) per il piano cottura (A) o il tasto (P) per il piano cottura (B) i relativi display (H e R) mostrano la scritta "240" che corrisponde alla temperatura preimpostata.

Con i tasti "—" (G) e "+" (L) per il piano cottura (A) o "—" (Q) e "+" (S) per il piano cottura (B) è possibile impostare la temperatura desiderata di cottura.

I livelli che si possono impostare per entrambi i piani cottura sono 10 e variano da 60 a 240°C. Ad ogni pressione il valore aumenta o diminuisce di 20°C.

Impostazione Timer dopo regolazione della temperatura

Premere il tasto Timer (E) per il piano cottura (A) o il tasto Timer (O) per il piano cottura (B), i rispettivi display (H e R) mostrano la scritta "0".

Con i tasti "—" (G) e "+" (L) per il piano cottura (A) o "—" (Q) e "+" (S) per il piano cottura (B), si può impostare il tempo di cottura che può variare da 1 minuto a 180 minuti (il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto ad ogni pressione).

Impostato il tempo desiderato per qualche secondo sul display (H o R) lampeggia la luce di riferimento del tasto Timer selezionato, poi si spegne.

Durante la cottura sul display (H o R) appaiono alternativamente ogni 5 secondi il valore della temperatura selezionato ed il tempo rimanente. La cottura si ferma quando tale tempo viene esaurito.

A cottura terminata l'apparecchio emette un suono, i display (H o R) mostrano la scritta -H- (indicatore di alta temperatura) che cambia in "OFF" solo quando la temperatura della superficie del piano cottura risulta inferiore a 50°C (anche la luce di riferimento del tasto ON/OFF (N) si spegne).

ATTENZIONE: a cottura ultimata e apparecchio spento la ventola continua a funzionare per diversi minuti per dissipare il calore. Si ferma automaticamente quando la temperatura della superficie del piano cottura risulta inferiore a 50°C (anche la luce di riferimento del tasto ON/OFF (N) si spegne).

ATTENZIONE: mai spegnere l'apparecchio rimuovendo il recipiente di cottura o staccando la spina.

N.B.: se si desidera spegnere l'apparecchio prima dello scadere del tempo impostato premere il tasto ON/OFF (N) o i tasti Power

(M o T in base al piano cottura che si sta utilizzando) per 2 secondi (il display (A) mostra la scritta "OFF").

BLOCCO TASTI

L'apparecchio durante il funzionamento può essere bloccato per impedire un azionamento accidentale.

Premendo contemporaneamente i tasti "—" e "+" (G e L) o (Q e S) si attiva la funzione di sicurezza "blocco tasti".

L'apparecchio emette un suono e sui display (H e R) si visualizza la scritta "Loc". In questa modalità è possibile utilizzare solo il tasto ON/OFF (N) per spegnere l'apparecchio. Tutte le altre funzioni sono disabilitate.

Per riattivare tutte le funzioni dell'apparecchio tenere premuto contemporaneamente per diversi secondi i tasti "—" e "+" (G e L) o (Q e S). La scritta "Loc" non viene più visualizzata sui display (H e R).

SEGNALAZIONE DI EVENTUALI ERRORI (Fig. 4)

In caso di problemi con il piano di cottura a induzione, sul display possono comparire uno dei seguenti codici di errore:

Codice errore	Problema	Soluzione
E0	Non ci sono recipienti sui rispettivi piani di cottura. Il recipiente non è adatto per i piani a induzione. Il recipiente è posizionato in modo non corretto.	Mettere il recipiente con il cibo sul piano cottura. Sostituire il recipiente con uno adatto. Posizionare il recipiente in modo corretto.
E2	Il sensore di temperatura dei piani cottura è difettoso o c'è un corto circuito.	Scollegare la spina dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti o un centro assistenza autorizzato specificando il codice di errore.
E3	La tensione di alimentazione è troppo elevata (> AC 270 V).	Controllare e assicurarsi che il fornello sia collegato a una presa di corrente correttamente installata con: AC 220-240 V, 50-60 Hz.
E4	La tensione di alimentazione è insufficiente (< AC 145 V).	Controllare e assicurarsi che il fornello sia collegato a una presa di corrente correttamente installata con: AC 220-240 V, 50-60 Hz.
E5	Surriscaldamento del piano cottura.	Lasciare raffreddare e rimuovere ciò che fa surriscaldare il piano cottura. Dopo il raffreddamento la cottura può riprendere.
E6	Surriscaldamento interno.	Lasciare raffreddare e controllare che la ventilazione non sia ostruita. Se il problema persiste rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato per l'eventuale riparazione.

	Il display e i simboli si illuminano correttamente dopo l'accensione, ma la zona di cottura non si riscalda	Assicurarsi di utilizzare pentole adatte alla cottura ad induzione (vedi tabella 1) e che il dispositivo sia stato impostato correttamente
	L'erogazione di calore si arresta durante la cottura	Controllare se i fori di ventilazione sono ostruiti o sporchi. Se il dispositivo è in funzione da più di 2 ore da quando è stato acceso, è possibile che si sia attivata la funzione che evita il surriscaldamento dell'apparecchio. Scollegare il piano di cottura dalla presa di corrente elettrica per qualche minuto poi ricollegare e riavviare
	Dopo avere collegato la spina alla alimentazione e aver acceso l'apparecchio con il tasto ON/OFF (N) il display e i simboli non si accendono	Accertarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa di corrente elettrica

Nota: se i guasti non possono essere risolti, non smontare l'apparecchio da soli, ma portarlo presso un centro assistenza autorizzato per l'eventuale riparazione. Interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia. Anche eventuali danni causati a persone, animali, cose, saranno a carico dell'utente.

CONSIGLI

Prima di posizionare una pentola sul piano di cottura, assicurarsi che il fondo della pentola e il piano di cottura siano perfettamente puliti.

Prima dell'uso, controllare che la spina e la presa siano in perfette condizioni. Eventuali problemi di contatto tra di loro possono facilmente danneggiare il fornello a induzione.

Durante il riscaldamento, non mettere mai carta, alluminio, stoffa o altri oggetti estranei sul piano di cottura per evitare qualsiasi incidente.

Non utilizzare il fornello a induzione su un tappeto, una tovaglia, della carta, ecc... in quanto possono bloccare le prese d'aria o di scarico dell'aria influenzando negativamente la dissipazione del calore dall'apparecchio.

Non scollegare mai il fornello a induzione durante il funzionamento.

Qualora non si usasse l'apparecchio scollegare sempre la spina dalla rete di distribuzione elettrica.

Urti violenti alla piastra di cottura possono causare danni.

In caso di danni all'apparecchio, si prega di smettere di utilizzarlo e inviarlo ad un centro assistenza autorizzato per verifica e ipotetica riparazione.

Evitare il contatto tra il pannello di controllo e oggetti taglienti che potrebbe danneggiarlo o romperlo.

Non utilizzare mai il fornello ad induzione su un fornello a gas (le emissioni magnetiche sono in grado di riscaldare le parti in ferro del fornello) per evitare qualsiasi incidente.

Non usare utensili da cucina metallici (es. mestoli). E' preferibile utilizzare utensili da cucina in plastica o legno.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica ed attendere che si sia completamente raffreddato.

Togliere lo sporco o residui di cibo con un panno morbido e umido.

Se si utilizza un detergente, assicurarsi che non sia abrasivo o corrosivo, questi tipi di detersivo possono danneggiare irreparabilmente la superficie del piano cottura.

Tutti i residui di sostanze utilizzate per la pulizia devono essere rimosse.

Dopo avere rimosso lo sporco, utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare accuratamente l'apparecchio.

Sporco, grassi e liquidi traciati da cibi in ebollizione devono essere rimossi prima possibile.

Se si solidificano sarà difficoltoso rimuoverli.

Questo vale particolarmente per miscele di zucchero/sciroppo che potrebbero corrodere la superficie del piano cottura se lasciate bruciare sopra di esso.

Si raccomanda di tenere lontano dal piano cottura tutti gli oggetti o cibi che possono fondere con il calore come: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati. Se uno qualsiasi di questi prodotti è fuso sulla superficie del piano cottura, si dovrebbe rimuoverlo immediatamente (quando la superficie è ancora calda) utilizzando un apposito raschietto per evitare danni permanenti alla superficie del piano.

Non utilizzare pagliette o spugne abrasive: possono graffiare irrimediabilmente la superficie di piano cottura.

Assicurarsi sempre che la superficie del piano cottura e il recipiente siano puliti prima di iniziare il loro utilizzo poichè lo sporco del recipiente può scolorire la superficie del piano cottura.

La polvere intorno alla griglia di ingresso o di uscita dell'aria può essere pulita con una spazzola di setole morbide o con un panno umido.

ATTENZIONE: non lavare mai il fornello ad induzione con acqua corrente, ne immererlo in acqua o altri liquidi.

GB GENERAL WARNINGS

Keep this manual carefully and read the warnings carefully; they provide important information regarding safety, immediate and future use of the appliance.

WARNING: This appliance can be used by children aged 8 years and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience or knowledge if they have been ensured adequate supervision or if they have received instructions regarding the use the appliance safely and understand the related dangers. Children must not play with the appliance.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

Pay maximum attention if you use the appliance in the presence of children.



this symbol indicates:

CAUTION hot surfaces

Some parts of the appliance reach high tem-

peratures during operation and maintain them for a certain period of time even after it has been turned off. Do not touch the hot surfaces, but work carefully only on the control panel display and therefore take all the necessary precautions: do not touch it without oven gloves and do not move it before it has cooled down.

Remove the plug from the electrical socket when the appliance is not in use and let it cool before carrying out any cleaning operations or placing it in a safe place.

Given the high temperatures reached, do not use the device near flammable materials and fabrics.

Check that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide adequate ventilation. Do not make any attempts to clean while the appliance is in operation and do not use sharp objects to remove any foreign bodies.

Do not leave the cord hanging over the edge of the table or worktop and prevent it from coming into contact with hot surfaces. Do not place on, or near, hot gas or electric burners or warming ovens.

This appliance is not intended to be operated

by means of an external timer or separate remote control system.

This appliance, suitable for domestic and non-professional use only, must be intended for the use for which it was expressly designed. Any other use is to be considered improper and dangerous.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use. Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation can cause damage to people, animals and things; the manufacturer cannot be held responsible.

The safety of electrical equipment is guaranteed only if they are connected to an electrical system equipped with suitable earthing as established by the current standards in force regarding electrical safety.

Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain, frost, etc.), and if it inadvertently gets wet, immediately disconnect the power supply cable. The user must never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply and when it is in operation.

Do not pull the power cord or the appliance

itself to remove the plug from the electrical socket or to move the product.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorized technical assistance center or in any case by a similarly qualified person, in order to prevent any risk.

Do not place heavy objects on the cable or heat sources near it. The cable could be damaged. Unwind the power cord completely before using the appliance to avoid overheating.

Never let the power cord slide over sharp edges; avoid crushing it.

Do not cover the appliance with towels, clothing, etc.

When unplugging, hold it firmly to avoid electric shock, short circuit or fire.

If any anomalous situations occur (fault, malfunction, etc.), immediately turn off the appliance and contact the retailer or an authorized technical assistance centre.

Do not use loose power sockets or damaged cables.

The packaging elements (plastic bags, nails, expanded polystyrene, etc.) must not be left within the reach of children or incapable people as they represent potential sources of

danger. We also remember that these must be subject to separate waste collection.

Before connecting the appliance to the electrical mains, make sure that the voltage is correct as indicated on the product plate and that the system complies with current regulations. After removing the appliance from its box, make sure that it is intact, without signs of damage caused by transport. If in doubt, do not use the appliance and contact the retailer. In case of incompatibility between the socket and the plug, contact qualified personnel for the necessary adjustment operations. Do not use adapters, multiple sockets and/or extension cords. If their use is essential, only use material that complies with current safety standards and has compatibility requirements with the appliance and electrical distribution network.

When using the appliance for the first time, make sure you have removed all labels or protective sheets, except those relating to the technical data of the product and those containing information on the product itself.

If the appliance is equipped with air vents, make sure that they are never blocked even partially and that no type of object such as

needles, pins or similar is inserted. The use of any electrical appliance requires compliance with some fundamental rules and in particular: **WARNING:** do not immerse the appliance in water or other liquids or wet it; do not use it near or in the presence of water, in the bathtub, in the sink or near containers containing water or other liquids. If the appliance accidentally falls into water, do not try to recover it, but first remove the plug from the socket immediately. Then take it to an authorized service center for the necessary checks.

During use, the appliance must be kept away from any flammable or explosive objects or substances.

Do not touch the appliance with wet or damp hands.

Do not use the appliance with bare feet.

The power cord must not be brought close to heat sources and/or sharp surfaces. Any tampering or interventions carried out by unqualified personnel will void the warranty rights.

To clean the appliance, only use a soft, non-abrasive cloth.

When the appliance is unusable and you wish to eliminate it, remove the cables and dispose of it at a qualified institution in order not to

contaminate the environment.


Periodically check the good condition of the appliance and its components; if in doubt, contact an authorized assistance centre.

It is absolutely forbidden to disassemble or repair the appliance due to the risk of electric shock. If necessary, contact the retailer or an authorized assistance centre.

The power cable plug, as it is used as a disconnection device, must always be easily accessible. Do not secure safety switches with adhesive tape due to fire hazard. The appliance must not be used after a fall if damaged. Use the appliance only with the accessories supplied, so as not to compromise safe use.

WARNING: Check that the appliance is in a stable and safe position before use and is placed on a heat-resistant, non-metallic surface.

Do not keep the appliance running while you sleep.

ATTENTION: the appliance only works with pans suitable for induction . If you place an unsuitable pan on the hob the appliance will not work and the anomaly will appear on the display. Use cooking containers suitable for the size of the hob.

Do not operate the appliance with empty pans and never heat the pan.

Do not place aluminum foil, paper or flammable materials between the hob and the pan. Do not move the appliance during cooking, or with hot objects placed on it. Prevent water or other liquids from flowing onto cooking surfaces.

Do not use steam jet cleaners because humidity could infiltrate the appliance and make it dangerous.

Do not cook on a broken or damaged hob: if the hob breaks, cleaning detergents and liquids spilled from pans could penetrate the broken hob and pose the risk of electric shock. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may become hot.

Do not use the product as a shelf for various objects or as a work surface.

Place the product away from devices that are affected by the activity of magnetic fields such as: televisions, radios, etc.

We recommend not using the device with implanted pacemakers. Consult your doctor if it is possible to use an induction cooking system (and check for any possible interfe-

rence with the systems).

ATTENTION: if you turn on both hobs at the same time, pay attention to the power absorbed by the appliance. The maximum level allowed by the electricity supplier may be exceeded if other appliances are in operation.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS



ATTENTION: this symbol indicates hot surface: do not touch, risk of burns



ATTENTION: This symbol indicates to the user important instructions to read and follow when using the product



ATTENTION: this symbol indicates do not touch the surface with your hand

ATTENTION:

The plastic parts of the product are not covered by guarantee.
If there are glass parts in the product, these are not covered by guarantee.

ATTENTION:


The damages of the electrical power supply cable, resulting from wear are not covered by guarantee; any repair shall therefore bear the charge of the owner.

ATTENTION:

Should it become necessary to take or ship the equipment to the authorised service centre, it is recommended to clean it carefully in all its parts.

Should the equipment be even slightly dirty or with incrustations or have lime stone, dust or other deposits, externally or internally, for hygienic-sanitary reasons the service centre will reject it without viewing it.



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

could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PRODUCT FEATURES

Safety:

Small object detection

When a pan with a diameter of less than 120 mm or small objects (knife, fork, kitchen tongs, keys, etc.) or pans not suitable for induction (such as aluminum pans) is detected, the appliance can give an alarm of the duration of approximately 1 minute. If the problem is not resolved, the appliance can automatically return to stand by mode.

Over-temperature protection

In case the temperature inside the pot is too high, the induction cooker will automatically enter protection mode, stopping heating and displaying error codes.

Protective dry combustion

When the hob is too hot or the empty pot suffers dry burning, the induction cooker can stop heating and automatically enter protection mode by displaying error codes.

Voltage fluctuations, electrical overloads

When the voltage has abnormal changes, the induction cooker may enter automatic protection mode and show error codes. The device will restart after the voltage or current returns to normal and constant.

Two hours of continuous operation then automatic shutdown

If the induction cooker is left to work for two hours without any changes and without any button being pressed it will automatically go into stand by mode (with the exception of the case in which a working time of more than 2 hours has been set).

Empty hob protection

If the pan is moved away, the induction hob will immediately stop heating and automatically go into stand by mode.

High efficiency:

The thermal efficiency is greater than 82%.

Easy to use:

With the control panel with images, easy and intuitive.

Environmental Protection:

During the entire cooking process there is no fire or smoke and there is also no risk of gas leaks.

Easy to clean:

High quality hob, heat proof and easy to clean and maintain.

SELECTABLE SETTINGS

Powers

Nine different heating powers to create different types of cooking.

Temperatures

Ten different heating temperatures to create various types of cooking.

Timer

The cooking time can be set freely, the appliance switches off automatically after the set time, which can vary from 1 to 180 minutes.

COMPONENTS

Fig 1:

- A. Left hob
- B. Right hob
- C. Control panel (for left hob)
- D. Control panel (for right hob)

Fig 2: hob panel A

- E. Timer button
- F. Temp. key
- G. "—" button
- H. Viewing display
- L. "+" button
- M. Power button
- N. ON/OFF button (for both hobs)

Fig 3: hob panel B

- O. Timer button
- P. Temp. key
- Q. "—" button
- A. Viewing display
- S. Button "+"
- T. Power button

Fig 4: error codes

Remove the parts of the appliance from the packaging and dispose of the packaging components according to the legal instructions. Check that the product is intact and that all components are present. In the event of obvious anomalies or transport damage, do not use the appliance, but contact the retailer or an authorized assistance centre.

FEATURES OF THE HOBS

Hob panel B

9 adjustable power levels in W:
200 - 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1800 using the "—" (G) and "+" (L) keys
10 adjustable temperature levels in °C
60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240 using the "—" (G) and "+" (L) keys
cooking time which can vary from 1 minute to 180 minutes using the "—" (G) and "+" (L) buttons

Piano di cottura B

5 adjustable power levels in W:
200 - 400 - 600 - 800 - 1000 using the "—" (Q) and "+" (S) keys
10 adjustable temperature levels in °C
60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240 using the "—" (Q) and "+" (S) keys
cooking time which can vary from 1 minute to 180 minutes using the "—" (Q) and "+" (S) keys

CHOICE OF THE SUITABLE PAN

Pots, pans or saucepans must have steel (not stainless), iron or cast iron bottoms, and you can check this by the marking on



the pot or by testing whether a magnet clings to their base. Cookware made from any type of non-magnetic metal, such as aluminum, copper, and stainless steel, as well as vessels made from porcelain, glass, ceramic, plastic, etc. They are NOT suitable.

If unsuitable pans are placed on the A/B hobs, the error indication "E0" appears on the relevant display "H or R".

Pans with a thin bottom are more suitable for induction cooking than those with a thick bottom.

Only use pans with a diameter suitable for the dimensions of the A/B hobs.

To guarantee a good result, the diameter of the pot must not be less than 12 cm or more than 26 cm.

N.B.: all pots, pans or saucepans must have a flat bottom.

Table 1

Usable pots and kettles

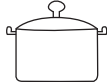
Flat-bottomed pots and kettles with a diameter between 12 and 26 cm.



Stainless steel kettles with ferritic bottom



Pots cast iron



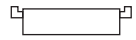
Steel pots magnetic stainless steel



Pots in colored metal with ferritic bottom



Kettles in magnetic steel



Pans in iron

Pots and kettles NOT usable

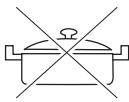
Pots and kettles with rounded, irregular bottoms or feet;

Pots and kettles with a diameter of less than 12 cm and more than 26 cm;

Pots and kettles made of: glass, ceramic, earthenware, aluminum and copper.



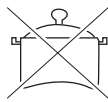
Kettles in aluminium, copper



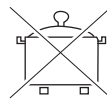
Glass pots heat resistant



Pots in ceramic, earthenware



Pots with bottom not smooth



Pots with feet



Pots or kettles with lower bottom to 12 cm

OPERATION

Place the plate on a flat and stable, heat-resistant and non-metal surface, leaving adequate spaces on the sides of the appliance.

Place a suitable cooking container in the center of the cooking area, and place the food inside the container.

Insert the plug into an electrical socket suitable for receiving it, the appliance emits a sound and the writing "OFF" appears on the display (H).

ATTENTION: the control panel keys (C and D) respond to a simple touch. There is no need to press hard. Use your fingertips, don't use your nails.

Press the ON/OFF button (N) to activate it (the writing -L- appears on the 2 displays (H) and (R)).

If no further settings are made within 60 seconds the appliance automatically returns to stand by mode.

Cooking with power setting

By pressing the Power button (M) for the

hob (A) the relevant display (H) shows the writing "1200" which corresponds to the pre-set value in watts.

By pressing the Power button (T) for the hob (B) the relevant display (R) shows the writing "1000" which corresponds to the pre-set value in watts.

With the keys "-" (G) and "+" (L) for the hob (A) or "-" (Q) and "+" (S) for the hob (B) you can vary the power and therefore the quantity of heat transmitted to the container (the higher the power, the higher the heat will be transmitted to the container).

The powers that can be selected for the hob (A) are 9, namely: 200 - 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1800W
The powers that can be selected for the hob (B) are 5, namely: 200 - 400 - 600 - 800 - 1000W

Timer setting after power setting

By pressing the Timer button (E) for the hob (A) or the Timer button (O) for the hob (B), the respective displays (H and R) show the writing "0".

With the keys “-” (G) and “+” (L) for the hob (A) or “-” (Q) and “+” (S) for the hob (B), you can set the cooking time that can vary from 1 minute to 180 minutes (the time increases or decreases by 1 minute with each press).

Once the desired time has been set, the reference light of the selected Timer button flashes for a few seconds, then goes off.

During cooking, the selected power value and the remaining time appear alternately on the display (H or R) every 5 seconds.

Cooking stops when this time runs out.

Once cooking is finished, the appliance emits a sound, the displays (H and R) show the writing **-H-** (high temperature indicator) which will change to “**OFF**” only when the temperature of the hob surface is lower than 50°C .

ATTENTION: once cooking is completed and the appliance is turned off, the fan continues to run for several minutes to dissipate the heat. It stops automatically when the temperature of the hob surface is lower than 50°C (the reference light of the ON/OFF button (N) also turns off).

ATTENTION: never turn off the appliance by removing the cooking container or unplugging it.

N.B.: if you want to turn off the appliance before the set time expires, press the ON/OFF (N) button or the Power buttons (M or T depending on the hob you are using) for 2 seconds (the display (A) shows the writing “**OFF**”).

Cooking with temperature regulation temperature

By pressing the Temp button (F) for the hob (A) or the button (P) for the hob (B) the relevant displays (H and R) show the writing “**240**” which corresponds to the pre-set temperature.

With the keys “-” (G) and “+” (L) for the hob (A) or “-” (Q) and “+” (S) for the hob (B) it is possible to set the desired cooking temperature.

There are 10 levels that can be set for both hobs and vary from 60 to 240°C. With each press the value increases or decreases by 20°C.

Timer setting after temperature adjustment

Press the Timer button (E) for the hob (A) or the Timer button (O) for the hob (B), the respective displays (H and R) show the writing “**0**”.

With the keys “-” (G) and “+” (L) for the hob (A) or “-” (Q) and “+” (S) for the hob (B), you can set the cooking time that can vary from 1 minute to 180 minutes (the time increases or decreases by 1 minute with each press).

Once the desired time has been set, the reference light of the selected Timer button flashes for a few seconds on the display (H or R), then goes off.

During cooking, the selected temperature value and the remaining time appear alternately every 5 seconds on the display (H or R). Cooking stops when this time runs out.

Once cooking is finished, the appliance emits a sound, the displays (H or R) show the writing **-H-** (high temperature indicator) which changes to “**OFF**” only when the temperature of the hob surface is lower than 50°C (the reference light of the ON/OFF button (N) also turns off).

ATTENTION: once cooking is completed and the appliance is turned off, the fan continues to run for several minutes to dissipate the heat. It stops automatically when the temperature of the hob surface is lower than 50°C (the reference light of the ON/OFF button (N) also turns off).

ATTENTION: never turn off the appliance by removing the cooking container or unplugging it.

N.B.: if you want to turn off the appliance before the set time expires, press the ON/OFF (N) button or the Power buttons (M or T depending on the hob you are using) for 2 seconds (the display (A) shows the writing “**OFF**”).

KEY LOCK

The appliance can be locked during operation to prevent accidental operation.

By pressing the keys simultaneously “-” and “+” (G and L) or (Q and S) activates the “key lock” security function.

The appliance emits a sound and the wri-

ting “Loc” appears on the displays (H and R).

In this mode you can only use the ON/OFF (N) button to turn off the appliance. All other functions are disabled.

To reactivate all the functions of the ap-

pliance, hold down the “-” and “+” (G and L) or (Q and S) buttons at the same time for several seconds. The writing “Loc” is no longer shown on the displays (H and R).

REPORTING OF ANY ERRORS (Fig. 4)

If there are problems with your induction hob, one of the following error codes may appear on the display:

Errore code	Problem	Solution
E0	There are no containers on the respective hobs. The container is not suitable for induction hobs. The container is positioned incorrectly.	Place the container with the food on the hob. Replace the container with a suitable one. Position the container correctly.
E2	the hob temperature sensor is faulty or there is a short circuit.	Disconnect the plug from the socket and contact customer service or an authorized assistance center specifying the error code.
E3	The supply voltage is too high (> AC 270 V).	Check and make sure the stove is plugged into a properly installed power outlet with: AC 220-240V, 50-60Hz.
E4	The supply voltage is insufficient (< AC 145 V).	Check and make sure the stove is plugged into a properly installed power outlet with: AC 220-240V, 50-60Hz.
E5	overheating of the hob.	Allow to cool and remove whatever is causing the hob to overheat. After cooling, cooking can resume.
E6	internal overheating.	Allow to cool and check that ventilation is not obstructed. If the problem persists, contact an authorized assistance center for any repairs.
	The display and symbols light up correctly after switching on, but the cooking zone does not heat up	Make sure you use pans suitable for induction cooking (see table 1) and that the device is set correctly

	The heat supply stops during cooking	Check whether the ventilation holes are blocked or dirty. If the device has been operating for more than 2 hours since it was turned on, it is possible that the function that prevents the device from overheating has been activated. Unplug the hob from the electrical outlet for a few minutes then reconnect and restart
	After connecting the plug to the power supply and turning the appliance on with the ON/OFF (N) button, the display and symbols do not light up	Make sure the power cord is properly connected to the electrical outlet

Note: if faults cannot be resolved, do not dismantle the appliance yourself, but take it to an authorized service center for possible repairs. Interventions carried out by unqualified personnel will void the warranty rights. Any damage caused to people, animals or things will also be the responsibility of the user.

TIPS

Before placing a pot on the hob, make sure that the bottom of the pot and the hob are perfectly clean.

Before use, check that the plug and socket are in perfect condition. Any contact problems between them can easily damage the induction cooker.

During heating, never place paper, aluminum, cloth or other foreign objects on the hob to avoid any accidents.

Do not use the induction cooker on a carpet, tablecloth, paper, etc... as they can block the air vents or air exhaust, negatively affecting heat dissipation from the appliance.

Never unplug the induction cooker during operation.

If you are not using the appliance, always disconnect the plug from the electricity supply.

Violent impacts to the cooking plate can cause damage.

In the event of damage to the appliance,

please stop using it and send it to an authorized service center for verification and possible repair.

Avoid contact between the control panel and sharp objects which could damage or break it.

Never use the induction cooker on a gas cooker (the magnetic emissions are capable of heating the iron parts of the cooker) to avoid any accidents.

Do not use metal kitchen utensils (e.g. ladles). It is preferable to use plastic or wooden kitchen utensils.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the hob, unplug it from the electrical socket and wait until it has completely cooled down.

Remove dirt or food residue with a soft, damp cloth.

If you use a detergent, make sure it is not abrasive or corrosive, these types of detergent can irreparably damage the surface of the hob.

All residues of substances used for cleaning must be removed.

After removing dirt, use a soft, dry cloth to dry the appliance thoroughly.

Dirt, grease and liquids spilled from boiling foods must be removed as soon as possible.

If they solidify it will be difficult to remove them.

This is especially true for sugar/syrup mixtures which could corrode the hob surface if allowed to burn on it.

It is recommended to keep away from the hob all objects or foods that can melt with heat such as: plastic objects, aluminum foil, sugar or sugary products. If any of these products are melted onto the hob surface, you should remove them immediately (while the surface is still hot) using an appropriate scraper to avoid permanent damage to the hob surface.

Do not use abrasive scourers or sponges: they can irremediably scratch the surface of the hob.

Always ensure that the surface of the hob and the container are clean before starting to use them as dirt from the container can discolour the surface of the hob.

Dust around the air inlet or outlet grille can be cleaned with a soft bristle brush or a damp cloth.

WARNING: never wash the induction cooker with running water, or immerse it in water or other liquids.



Garanzia

La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non è stato usato. Rientrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio. Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza. Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto. Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

GUARANTEE

The duration of the warranty runs from the date of purchase of the appliance, proven by the retailers stamp, and terminates after the period specified, even if the appliance was not used. The warranty covers all replacements or repairs necessary due to material or manufacturing defect. The warranty expires when the appliance is tampered with or when the defect occurs free of charge for goods delivered to our support centres. The client must pay the transport expenses only. The parts or appliances replaced become our property.

GARANTIE

La validité de la garantie commence a partir de la date d'achat de l'appareil, attestée par la timbre du revendeur et termine apres la periode prescrit, meme si l'appareil, n'a pas ete utilise. Rentrent dans la garantie: toutes les substitutions ou reparations qui seraient necessaires par defauts de materiel ou de fabrication. La garantie n'est pas variable si l'appareil a ete manumis ou si le defaut est du usage improprie. Les substitutions ou les reparations convertes par la garantie sont faites gratuitement

pour merchandise rendue franco nos centres d'assistance. Sont a la charge de l'acheteur simplement les frais de transport. Les pieces et les appareils substitues deviennent de notre propriete.

GARANTIE

Die garantiedauer lauft vom einkaufsdatum der gerates an das durch den stempel des verkaufes nachgewiesen ist, und verfallt nach der vorgeschriebenen zeit, auch

Wenn das gerat nicht gebraucht worden ist. Die garantie schliesst alle ersetzungen oder reparaturen ein, die wegen schadhaften materials oder fehlerhafter herstellung ersordert wurden. Die garantie verfallt, wenn das gerat zerbrochen wird oder der fehler auf ungeeigneten gebrauch zuruckzufuhren ist. Die von der garantie vorgesehenen ersetzungen oder reparaturen werden fur ab unseren kuedenzentren gelieferte ware kostenlos ausgefuhrt. Nur die frachtkosten gehen zu lasten des verbrauckers die ersetzen teile oder gerate werden unser eigentum.

GARANTIA

A validade da garantia comeca a partir da data da compra do aparelho, comprovada pelo carimbo do vendedor e termina apos o periodo indicado, mesmo se o aparelho nao tiver sido utilizado. A garantia cobre todas as substituiçoes ou reparaçoes que sejam necessarias, devido a defeitos do material ou de fabrico. A garantia perde a validade se o aparelho for indevidamente utilizado ou se o defeito for devido a utilizacao impropria do mesmo. As substituiçoes ou reparaçoes cobertas pela garantia sao efectuadas gratuitamente, sendo a mercadoria entregue sem despesas nos nossos centros de assistencia. A penas ficarao a cargo do comprador as de despesas de transporte. As pecas ou os aparelhos substituidos serao de nossa propriedade.

الضمان

تسري فترة الضمان من تاريخ شراء الجهاز المثبت بختم البائع، وتنتهي بعد الفترة الموضحة حتى إذا لم يتم استخدام الجهاز. يدخل في الضمان جميع عمليات الاستبدال أو الإصلاح التي تكون ضرورية بالنسبة لعيوب الخامات أو عيوب التصنيع. يُلغى الضمان إذا كان هناك عيب بالجهاز أو عندما يكون العطل ناجم عن سوء الاستخدام. تتم عمليات الاستبدال والإصلاحات التي يغطيها الضمان مجاناً بالنسبة للبضائع المستلمة في موقع مراكز الدعم التقني بدون أن تتحمل أية تكلفة للشحن. يتحمل المستخدم، دون غيره، تكاليف الشحن. تصبح الأجزاء أو الأجهزة المستبدلة مملوكة لنا.

2 ANNI YEARS ANS JAHRE ANOS سنوات

JOHNSON® S.r.l.

V.le Kennedy, 596 - 21050 Marnate (VA) Italy - internet: www.johnson.it - e-mail: com@johnson.it
+39 0331 389007

Mod. Cucina

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing
Remplir au moment de l'achat
Fullen sie zum zeitpunkt des kaufs aus
Enchera a compra
- تحقق قبل شر

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM
DATA DE COMPRA

- تاريخ الشراء

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp
Entourez la reception avec le cachet du detailliant
Bringen sie ihren kaufbeleg mit dem briefmarken-
handler
Selo de vendedor
- ختم البائع

La presente garanzia non è valida se incompleta
This certificate of guarantee has to be dulyfilled in to
be valid
Cette garantie est nulle si incomplete
Die garantie ist nicht gulting, wenn sie nicht vollstan-
ding ist
Esta garantia nao e valida se for incompleto

شهادة الضمان هذه لا بد من ملئها بشكل
صحيح حتى تكون صالحة

Mod. Cucina

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM
DATA DE COMPRA
- تاريخ الشراء

DATA RIPARAZIONE
REPARE DATA DATA
DE REPARATION
REPARATURDATUM
DATA DA REPARACAO
- تاريخ الصيانة

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP
CACHET DU CENTRE DE SERVICE
STEMPEL DES SERVICE CENTERS
SELO DE CENTRO DE ASSISTENCIA
- ختم خدمة ما بعد البيع