

**COOKTOP/PIANO COTTURA/HOB/PLACA INDUCCIÓN**  
**+**  
**COIFAS /CAPPE / HOODS / CAMPANAS**

**KINETIC - LNTP852DINAGV2**

<b>POR</b>	<b>Português</b>	<b>MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO</b>
<b>ITA</b>	<b>Italiano</b>	<b>INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE</b>
<b>ENG</b>	<b>English</b>	<b>INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTION</b>
<b>ESP</b>	<b>Español</b>	<b>INSTRUCCIONES DE USO Y DE MONTAJE</b>

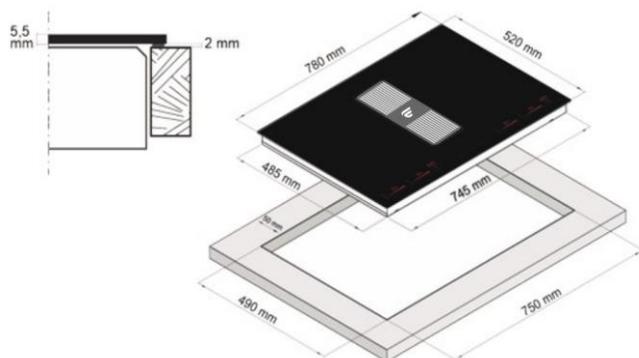
## KINETIC - LNTP852DINAGV2

Tensão/ Voltage	220V/60Hz
Potência/ Power (max.)	7,62kW
Corrente / Amps rating (max.)	34,6A
Disjuntor / Circuit breaker	40A

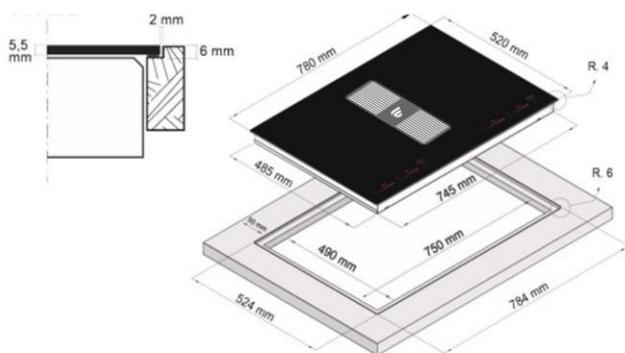
COOKTOP DE INDUÇÃO - PORTUGUÊS .....	11
Avisos de segurança.....	12
Instalação.....	14
Conexão elétrica.....	15
Cozimento por indução .....	16
Recipiente para cocção .....	16
Usando o cooktop.....	18
Limpeza e manutenção.....	27
Resolução de problemas.....	29
COIFA - PORTUGUÊS.....	36
Avisos.....	36
Como instalar o produto .....	39
Limpeza e manutenção.....	41
Recomendações – primeiro uso.....	42
Funções .....	43
Certificado de garantia - Brasil.....	45
PIANO DI COTTURA INDUZIONE - ITALIANO .....	47
Avvertenze per la sicurezza.....	47
Installazione .....	50
La cottura ad induzione.....	51
Uso del piano cottura .....	53
Risoluzioni dei problemi .....	64

CAPPA - ITALIANO.....	67
Avvertenze.....	67
Come installare il prodotto.....	70
Raccomandazione – primo utilizzo.....	73
Funzione.....	75
INDUCTION HOB - ENGLISH.....	77
Safety warnings.....	77
Installation instructions.....	79
Induction cooking.....	80
Using the cooktop.....	82
Troubleshooting.....	93
HOODS - ENGLISH.....	96
Warning.....	96
Product installations.....	99
Functions.....	104
PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN – ESPAÑOL.....	106
Advertencias para la seguridad.....	106
Instrucciones para la instalacion.....	109
La cocción por inducción.....	110
Uso de la placa de coccción.....	112
Resolución de los problemas.....	123

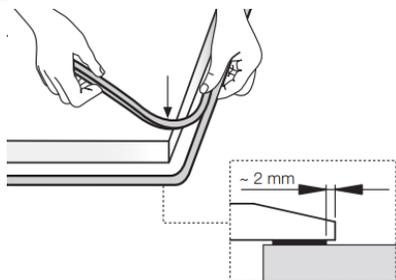
1A



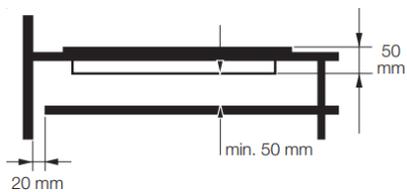
1B



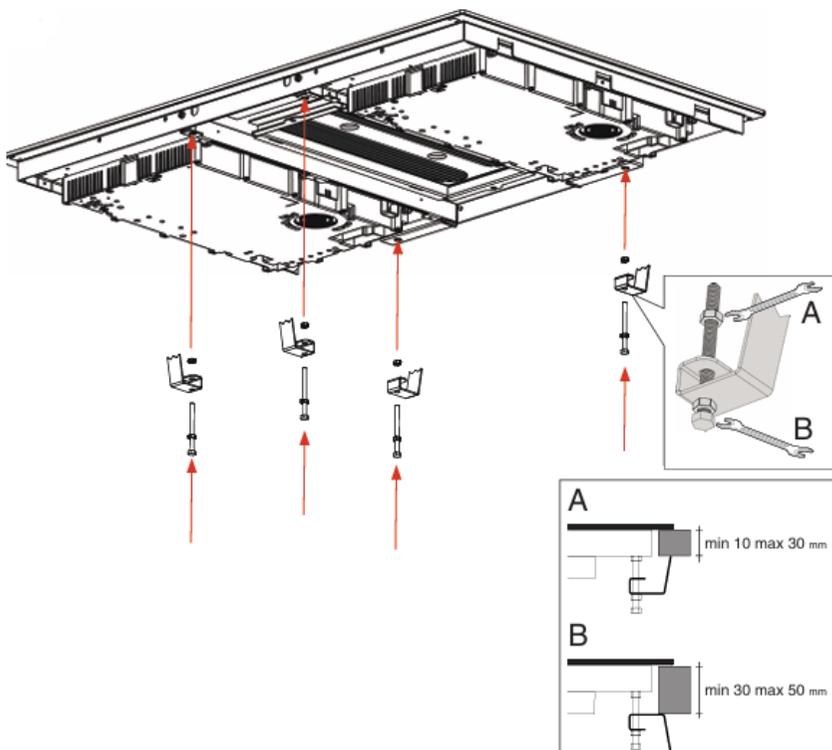
2



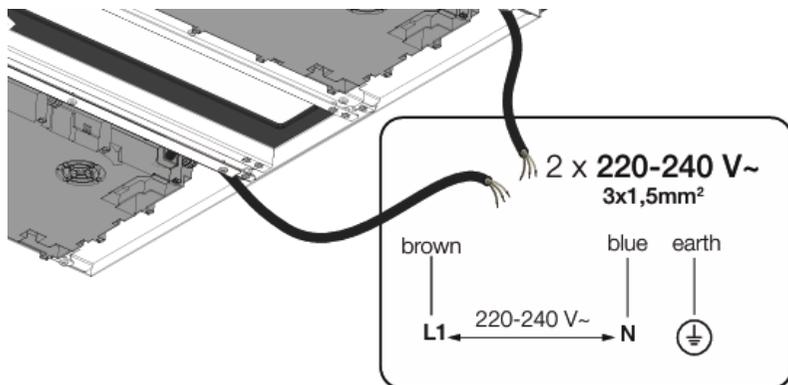
3



4

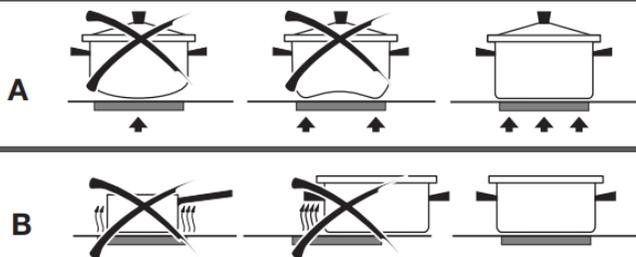


5

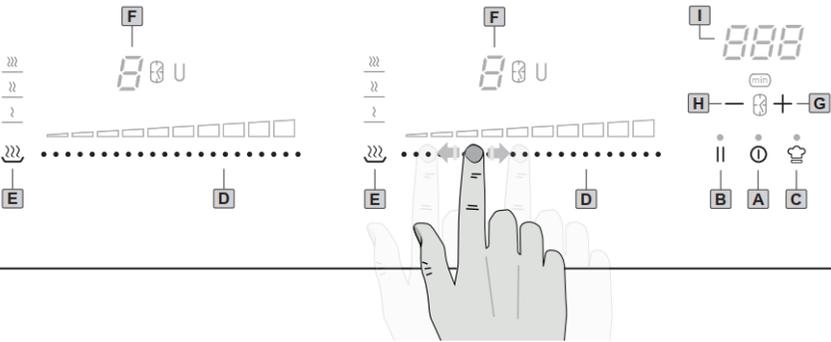


**brown/marrom - blue/azul - earth/aterramento**

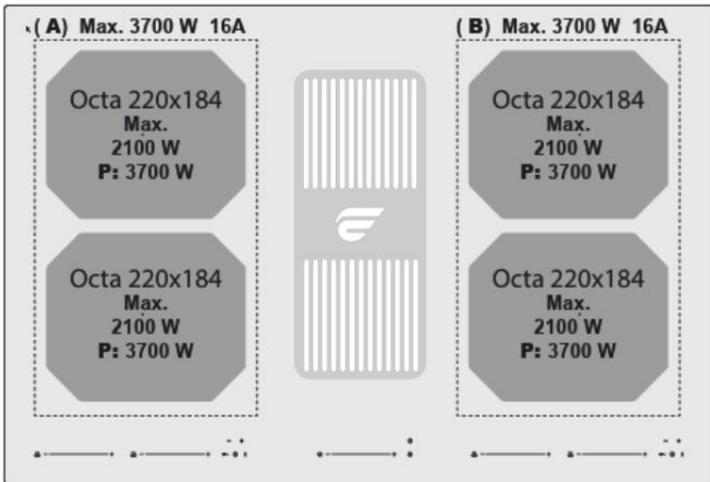
6



7



8



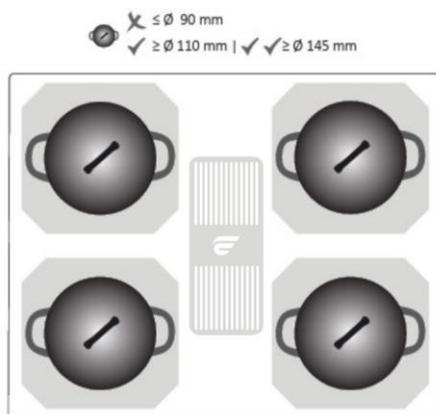
## 9a Cozinhando por indução

### Posicionamento Correto da panela

Correto	Incorreto
 <p>Panelas centradas na zona de cocção.</p>	 <p>Panelas não centradas na zona de cocção.</p>
 <p>Fundo plano e laterais retas.</p>	 <p>Fundos ou laterais da panela curvados ou empenados.</p>
 <p>O tamanho da panela atende ou excede o tamanho mínimo recomendado para a zona de cozimento.</p>	 <p>A panela não atende ao tamanho mínimo exigido para a zona de cozimento.</p>
 <p>A panela fica completamente apoiada no Cooktop superfície.</p>	 <p>O fundo da panela fica apoiado na guarnição do cooktop ou não fica completamente apoiado na superfície do cooktop.</p>
 <p>A panela está devidamente equilibrada.</p>	 <p>Alça pesada inclina a panela.</p>

---

9b



---

9c



## COOKTOP DE INDUÇÃO - PORTUGUÊS

Recomenda-se a leitura deste manual de instruções antes da instalação e utilização do produto.

O importador/fabricante informa que este manual contém informações de vários produtos, e, por isso, algumas delas poderão não estar relacionadas com seu modelo específico.

O importador/fabricante se reserva o direito de efetuar qualquer modificação em seus produtos sem prévio aviso, sem interferir nas características essenciais de segurança e funcionalidades.

### **Importador:**

MGBP BRASIL Ltda

Rua O Brasil para Cristo, 2756

Curitiba/PR – 81.730-070

e-mail: [sac@mgbpdobrasil.com.br](mailto:sac@mgbpdobrasil.com.br)

[www.mgbpdobrasil.com.br](http://www.mgbpdobrasil.com.br)

## Avisos de segurança

- ☞ O cooktop deve ser sempre utilizada dentro dos limites do uso doméstico normal para preparar e manter quente os pratos. Qualquer outro uso não é permitido.
- ☞ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou devido à sua inexperiência ou falta de conhecimentos, não possam utilizar o cooktop de forma segura, não devem utilizá-la sem a supervisão e orientação de uma pessoa responsável.
- ☞ Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do cooktop, a menos que estejam sob supervisão constante de um adulto.
- ☞ As crianças com mais de 8 anos de idade podem utilizar o aparelho sozinhas se souberem utilizá-lo corretamente. É importante que saibam reconhecer os perigos que podem advir de uma utilização incorreta.
- ☞ Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- ☞ As crianças não devem realizar operações de limpeza ou manutenção no cooktop, a menos que estejam sob a supervisão de um adulto.
- ☞ Os trabalhos de instalação e manutenção, bem como as reparações, devem ser realizados por pessoal especializado. Uso ou reparos executados incorretamente podem criar sérios perigos para o usuário.
- ⚠ **RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!**
- ☞ Não opere ou desligue imediatamente o cooktop se a superfície do cooktop vitrocerâmico estiver danificada ou rachada. Desligue o aparelho da rede elétrica.

- ⚠ **ATENÇÃO:** Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência autorizado ou por pessoal qualificado para evitar riscos.
- ⚠ **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Cozinhar com óleo ou gordura pode ser perigoso e causar incêndios. NUNCA use água para tentar apagar o fogo. Sufoque as chamas, por ex. com tampa, pano de prato úmido ou similar.
- ⚠ **ATENÇÃO:** A placa fica muito quente durante o uso e permanece quente por algum tempo após o uso desligado. O risco de queimaduras deixa de existir apenas quando os indicadores de calor residual se apagam.
- ⚠ **ATENÇÃO:** O processo normal de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser monitorado continuamente. As panelas das quais os líquidos evaporam completamente podem causar danos ao cooktop vitrocerâmico. Gordura ou óleo superaquecido pode começar a queimar e causar um incêndio.
- ⚠ **RISCO DE INCÊNDIO!** Não guarde objetos nas superfícies de cozinhando! Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do fogão cozinhar, pois podem ficar quentes.
- ☞ Sempre desligue as zonas de cozimento após o uso!
- ☞ O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

**EVITE:** Vazamento de líquido por baixo da panela, é perigoso!

**Instruções de limpeza:** Desligue o cooktop e retire o líquido, ele deve ser retirado rapidamente, de preferência com a placa ainda quente (cuidado com “queimaduras”!) e em qualquer caso antes de cada utilização de cozedura, recomenda-se a utilização de um pano seco.

## **Instalação**

Estas instruções destinam-se a um instalador especializado e servem de guia para a instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor. Caso se pretenda instalar um forno de embutir ou qualquer outro aparelho gerador de calor diretamente abaixo do cooktop vitrocerâmico, ESTE EQUIPAMENTO (forno) E O COOKTOP VITROCERÂMICO DEVEM SER ADEQUADAMENTE ISOLADOS, para que o calor gerado pelo forno, medido no lado direito da parte inferior do cooktop, não exceda 60°C. A não observância desta precaução pode causar operação incorreta do sistema TOUCH CONTROL.

## **Posicionamento**

O aparelho foi concebido para ser encaixado numa bancada, conforme ilustrado na figura (Fig.1A ou 1B).

Prepare o material de vedação (Fig.2) em todo o perímetro/dimensões do corte (Fig.1A ou 1B). Fixe o aparelho à bancada usando os 4 suportes, tendo em conta a espessura da bancada (Fig.4 A/B). Se, após a instalação, a parte inferior do aparelho é acessível a partir da parte inferior do armário, deve-se colocar um painel separador respeitando as distâncias indicadas (Fig.3)

## Ventilação

A distância entre a placa e os móveis da cozinha ou eletrodomésticos embutidos deve ser tal que assegure ventilação e exaustão de ar suficientes. (Fig.3).

Não utilize o cooktop se o processo de pirólise estiver ocorrendo no forno.

## Conexão elétrica (Fig.5)

Antes de fazer as conexões elétricas, certifique-se de que:

- ☞ as características do sistema são tais que satisfaçam as indicações da etiqueta de identificação na parte inferior do produto.
- ☞ O sistema está equipado com uma ligação à terra eficiente que cumpre as normas e disposições legais em vigor.
- ☞ O aterramento é exigido por lei.
- ☞ Se o aparelho não estiver equipado com cabo e/ou plugue, utilize material adequado para conexão indicada na etiqueta de identificação e à temperatura de funcionamento.
- ☞ Caso faça uma ligação direta à rede elétrica, necessita de interpor um disjuntor, com abertura mínimo de 3 mm entre os contatos, adequado para a carga indicada na etiqueta de identificação e em conformidade com as normas vigentes (o condutor de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo interruptor).
- ☞ Após a instalação do equipamento, o disjuntor deve estar facilmente acessível.

## **Cozimento por indução**

No sistema de cozimento por indução, o calor é gerado diretamente no fundo da panela, por isso apresenta uma série de vantagens:

- ☞ Economia de tempo na hora de ferver ou fritar os alimentos, graças ao aquecimento vindo diretamente do recipiente.
- ☞ Economia de energia.
- ☞ Manutenção e limpeza mais fáceis. A comida derramada não queima rapidamente.
  
- ☞ Controle de temperatura e maior segurança. O indutor reage imediatamente às mudanças de temperatura, desta forma a potência pode ser dosada com precisão. A zona de cozedura de indução deixa de produzir calor assim que retira o recipiente, mesmo que o indutor ainda esteja ligado.

## **Recipiente para cocção**

O uso de recipientes apropriados é um fator essencial para o cozimento por indução.

Apenas panelas/recipientes ferromagnéticos são adequados para cozimento por indução e podem estar em:

- ☞ Aço esmaltado
- ☞ Ferro fundido
- ☞ Recipientes/potes especiais para indução em aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, verifique se são atraídos por um imã (Fig.6).

Existem no mercado panelas especiais para indução cujos fundos não são totalmente ferromagnéticos. Para obter uma boa cozedura sugerimos que use panelas cuja zona ferromagnética tenha as mesmas dimensões da panela.

Recomenda-se panelas de fundo plano (Fig.6A).

Não utilize panelas com fundo áspero, para evitar riscar a superfície térmica do cooktop.

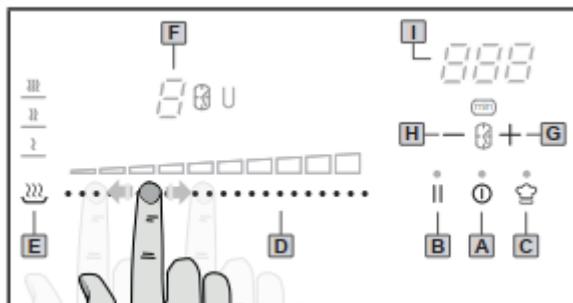
Finalmente, um fator não desprezível no cozimento por indução é o tamanho da panela em relação a zona utilizada (Fig.6B). As zonas de cozedura permitem a utilização de recipientes com fundos de vários diâmetros.

Em todo o caso, é preferível utilizar a zona de cozedura adequada ao diâmetro da panela utilizada.

## Usando o cooktop

Este aparelho utiliza o sistema de programação eletrônica "touch control" no qual as funções são ativadas ao tocar nas teclas dos sensores e confirmadas por indicações nos displays e sinais acústicos. Toque nas teclas de cima sem cobri-las.

### Painel de controle (fig.7)



- A. Tecla liga/desliga
- B. Tecla de pausa
- C. Tecla Chef Cook
- D. Ajuste da zona de cozadura "Slider".
- E. Tecla de programas (intensidade)
- F. Exibição da zona de cozimento
- G. Tecla temporizador [+] (aumentar valor)
- H. Tecla do temporizador [-] (diminui o valor)
- I. Exibição do temporizador

### Ligando o cooktop

Pressione a tecla On/Off para ligar o cooktop. Todos os visores relativos às zonas de cozadura acendem-se na posição de espera «0». O painel de controle permanece ativo por 10 segundos. Se nenhum ajuste for feito dentro desse tempo na zona de cozadura, o aparelho desliga-se automaticamente.

## Ligar a zona de cozedura

A potência de cada zona individual pode ser ajustada em 9 níveis diferentes e será mostrada no visor correspondente com um número de «1» a «9».

Ligue o aparelho e regule o nível de potência da zona de cozedura utilizando o regulador correspondente (D). Deslize o dedo no controle deslizante para a direita para aumentar a potência, para a esquerda para diminuí-la.

## Ponte (bridge) - zonas de cozimento flexíveis

Esta função permite combinar a zona de cozedura frontal com a zona posterior (zonas 1+2 e 3+4 - fig. 8) de forma a criar uma área de cozimento maior.

Preste atenção especial ao posicionamento correto das painelas nas zonas de cozimento.

Para ativar a função Bridge, pressione os controles deslizantes das duas zonas de cozimento (D) adjacentes simultaneamente.

O símbolo iluminado da função 'ponte'  aparecerá junto ao visor das duas zonas de cozedura para indicar que a função está ligada ativo. Neste ponto é possível definir a potência da zona "ponte".

**NOTA:** as regulagens da zona "ponte" são efetuadas atuando sobre o cursor e as teclas sensoras da zona frontal.

Para desativar a função Bridge, pressione os controles deslizantes das duas zonas de cozimento adjacentes simultaneamente. O símbolo luminoso da função 'ponte'  apaga-se.

## ☞ Reconhecimento de panelas «U»

Cada zona de cozedura por indução tem um limite mínimo de detecção do recipiente que varia de acordo com o material do recipiente utilizado. Por isso, deve-se utilizar a zona de cozimento mais adequada ao diâmetro da panela. Se o símbolo

«U» aparecer no visor de uma zona de cozedura, significa que:

- O recipiente utilizado não é adequado para cozinhar por indução.
- O diâmetro da panela utilizada é inferior ao permitido pelo aparelho.
- Não há panela na zona de cocção.

## ☞ Calor residual «H»

Se a temperatura de uma zona de cozedura ainda for elevada (acima dos 50°) depois de desligada, o visor relativo a essa zona mostra o símbolo «H» (calor residual).

A indicação desaparece somente quando não há mais risco de queimaduras.

## ☞ Aquecimento rápido (power boost) «P»

Esta função reduz ainda mais o tempo de cozimento de uma zona, trazendo a temperatura para o nível de potência máxima por 10 minutos. Decorrido este tempo, a potência da zona de cozedura regressa automaticamente ao nível «9». A utilização desta função é indicada para aquecer grandes quantidades de líquidos (por exemplo, água para cozer massa) ou outros pratos em muito pouco tempo.

Para ativar este programa, deslize o dedo totalmente para a direita no controle deslizante até que o símbolo «P» apareça no visor da zona de cozimento.

### Preaquecimento automático «A»

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com uma função de pré-aquecimento automático. A utilização desta função é indicada para aquecer grandes quantidades de líquidos (por exemplo, água para cozer massas) ou outros pratos em pouco tempo. Quando a função é ativada, a zona de cozedura é regulada para o nível de potência máximo durante um determinado intervalo de tempo, após o qual regressa automaticamente ao nível de potência originalmente definido. A duração do pré-aquecimento depende do nível de cozimento selecionado.

Para ativar a função numa zona de cozedura, selecione a respetiva potência com o respectivo cursor deslizante mantendo a posição durante 3 segundos até aparecer no visor o símbolo «A» alternando com o nível de potência selecionado.

### Programas especiais

O cooktop está equipado com 3 programas especiais já configurados para a realização de determinados tipos de cozedura.

#### Aquecer

O programa "Aquecer" define a potência da zona de cozedura selecionada a 42°C para manter os alimentos cozinhados quentes. Para ativar este programa, pressione o botão Programas uma vez. O símbolo 'Aquecendo' acende no visor área de cozimento.

## Derreter

O programa "Derreter" configura a potência da zona de cozedura selecionada para 70°C para derreter chocolate, manteiga ou alimentos semelhantes. Para ativar este programa, pressione o botão programa duas vezes. O símbolo 'Derreter' acende-se no visor da zona de cozedura.

## Ferver (simmer)

O programa "Ferver" define a potência da zona de cozedura selecionada a 94°C para provocar uma fervura lenta na preparação de molhos, sopas e guisados.

Para ativar este programa, pressione o botão programa três vezes. O símbolo 'Ferver' acende-se no visor da zona cozimento.

## Temporizador

Esta função permite estabelecer um tempo de «1.00» (1 minuto) a «1.59» (1 hora e 59 minutos) para desligar automaticamente uma zona de cozedura.

Para ativar o temporizador em uma zona de cozimento, selecione-a ajustando sua potência e pressione as teclas [+] e [-] do temporizador simultaneamente até que o símbolo do relógio acenda ao lado do visor da zona de cozimento. Pressione as teclas [+] e [-] do timer dentro de 5 segundos para ajustar o tempo de desligamento automático.

Aguarde 5 segundos, a contagem regressiva será exibida no visor do temporizador. Quando o tempo acabar, a zona de cozedura liga desliga-se automaticamente, o visor mostra «000» a piscar e ouve-se um sinal acústico.

Pressione a tecla [+] ou [-] do temporizador para desligar os sinais.

Para desativar o timer de uma zona de cozimento, pressione várias vezes as teclas [+] e [-] simultaneamente até que o símbolo do relógio apareça ao lado do respectivo display. Neste ponto, pressione as teclas [+] e [-] novamente e simultaneamente e depois pressione a tecla [-] dentro de 5 segundos para trazer o tempo de volta ao valor «000».

Aguarde 5 segundos, o símbolo da ampulheta junto ao visor da zona de cozedura apaga-se, confirmando a desativação da função.

### Lembrete / Temporizador

Quando nenhuma zona de cozedura estiver em funcionamento é possível estabelecer um aviso acústico que permanece ativo mesmo depois de o aparelho ser desligado. Quando o temporizador/lembrete está ativo, a função de temporizador não pode ser ativada.

Para ativar o lembrete, pressione as teclas [+] e [-] simultaneamente até que o símbolo do relógio apareça na área do display do Temporizador. Use os botões [+] e [-] no cronômetro dentro de 5 segundos para ajustar o tempo. Aguarde 5 segundos, a contagem regressiva aparece no display do cronômetro. Quando o tempo expirar, o display mostra um «000» piscando e um sinal acústico soa. Pressione o botão do temporizador [+] ou [-] para desligar os sinais. Para desativar o lembrete ativo, pressione as teclas [+] e [-] simultaneamente. O símbolo do relógio aparece na área de exibição do temporizador. Neste ponto, pressione a tecla [-] dentro de 5 segundos para retornar o tempo ao valor «000». Aguarde 5 segundos para confirmação, o símbolo do relógio apaga confirmando a desativação da função.

## Pausa «ii»

Quando pelo menos uma zona de cozedura estiver em funcionamento, o aparelho pode ser colocado em pausa interrompendo temporariamente a cozedura.

Para ativar esta função, pressione a tecla Pausa. O relativo LED acende-se e os displays de todas as zonas de cozedura apresentam o símbolo «ii». Quaisquer temporizadores ativos são interrompidos. A pausa tem uma duração máxima de 10 minutos, após os quais o aparelho desliga.

Para desativar a Pausa, pressione a tecla Pausa e deslize o dedo para a direita no controle deslizante piscante dentro de 10 segundos.

## Lembrar (recall)

Se o aparelho for desligado acidentalmente, as configurações ativas anteriormente nas zonas de cozimento podem ser recuperadas pressionando o botão Ligar/Desligar dentro de 6 segundos.

Se a função lembrar estiver disponível, o LED da tecla Pausa pisca quando a placa é ligada novamente. Em seguida, recupere as configurações pressionando a tecla Pausa em 6 segundos.

## Bloquear painel

É possível bloquear os comandos para evitar o risco de alterações involuntárias das configurações (crianças, operações de limpeza, etc.). Para ativar esta função, pressione o botão Bloquear. O LED acende. Para desbloquear os controles e voltar a fazer ajustes (por exemplo, interromper o cozimento), você deve pressionar o botão Bloquear. Quando o bloqueio de controlo está ativo ainda é possível desligar o cooktop. Neste caso, o painel de

comando permanece ativo mesmo quando o cooktop é ligado novamente.

### Segurança de crianças «L»

Esta função destina-se a evitar que as crianças liguem o aparelho acidental ou intencionalmente.

Só pode ser ativado dentro de 10 segundos após ligar o aparelho se todas as zonas de cozedura estiverem desligadas.

Para ativar o Bloqueio para crianças, pressione o botão Chef Cook e o botão Pause simultaneamente e, em seguida, o botão Pause novamente.

O símbolo «L» aparece em todos os visores e o respectivo LED acende. A função permanece ativa quando o aparelho é desligado e ligado novamente.

Para desativar temporariamente o Bloqueio para crianças, pressione o botão Chef Cook e o botão Pause simultaneamente. A função permanece ativa sempre que o aparelho é ligado novamente.

Para desativar permanentemente o Bloqueio para crianças, pressione o botão Chef Cook e o botão Pause simultaneamente e, em seguida, novamente o botão Chef Cook. Ao voltar a ligar o aparelho, a função deixa de estar ativa.

### Desligar as zonas de cozedura

Para desligar uma zona de cozedura, use o respectivo cursor para colocar o nível a «0».

### Desligar o cooktop

Para desligar completamente o aparelho, pressione e segure o botão Ligar/Desligar.

## ☞ Desligamento de segurança

O aparelho está equipado com um sistema de segurança que desliga automaticamente as zonas de cozedura uma vez decorrido o tempo limite de acendimento a uma determinada potência. Neste caso, a indicação de calor residual «H» aparece no visor da zona.

Potência	Tempo Limite (hora)
1 -2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

## ☞ Gerenciamento da potência

Todas as zonas de cozedura estão ligadas a uma fase. A fase tem uma carga elétrica máxima de 3.700 W/230V (Fig.8).

A função divide a potência entre as zonas de cozedura e é ativada quando a carga elétrica total das zonas de cozedura ultrapassa os 3.700W. A função diminui a potência das outras zonas de cozedura. A exibição da potência das zonas em que foi reduzida muda entre dois níveis.

## **Limpeza e manutenção**

Remova quaisquer restos de comida e gotas de gordura da superfície de cozedura usando o raspador especial fornecido a pedido.

Limpe o melhor possível a área aquecida com produtos adequados e um pano de papel, depois enxágue com água e seque com um pano limpo.

Com o raspador especial, retire imediatamente da zona de cozedura aquecida fragmentos de folha de alumínio e material plástico que tenham derretido inadvertidamente ou resíduos de açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar. Desta forma, evitam-se possíveis danos na superfície da placa. Sob nenhuma circunstância devem ser usados esfregões ou limpadores químicos irritantes, como sprays para forno ou removedores de manchas.

**CUIDADO: NÃO USE LIMPADORES DE VAPOR.**

## **Descarte de aparelho antigos**

A Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre resíduos de equipamentos elétricos e Eletrônicos (WEEE), exige que os eletrodomésticos não devem ser descartados no lixo municipal não classificado. Os aparelhos fora de uso devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e evitar possíveis danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira riscada é exibido em todos os produtos para lembrá-lo das obrigações de coleta seletiva.



Para mais informações sobre a eliminação correta dos eletrodomésticos, os titulares podem contactar o serviço público responsável ou os retalhistas.

---

**DECLINAMOS TODA A RESPONSABILIDADE POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS PELA NÃO OBSERVAÇÃO DOS AVISOS ACIMA. A GARANTIA NÃO É VÁLIDA EM CASO DE DANOS RESULTANTES DA NÃO OBSERVAÇÃO DOS AVISOS ACIMA**

---

## Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
O cooktop não pode ser ativado ou operado.	O cooktop não está conectado a uma fonte de energia elétrica ou não está conectado corretamente.	Certifique-se de que o cooktop está devidamente ligado à corrente. Consulte o parágrafo "Conexões elétricas".
	O disjuntor desarmou.	Verifique se o mau funcionamento é devido ao disjuntor. Se o disjuntor ainda desarmar, entre em contato com um eletricista qualificado.
	Passaram-se mais de 10 segundos desde que o cooktop foi ligada.	Ligue novamente o cooktop e defina o nível de potência em menos de 10 segundos.
2 ou mais teclas foram pressionadas simultaneamente.	A função "Pausa" está ativa.	Toque uma tecla de cada vez.
		Consulte o capítulo "Utilização do cooktop".
A cooktop desativa-se.	O painel de controle está molhado ou tem manchas de gordura.	Limpe o painel de controle
	Uma ou mais teclas do painel de controle foram cobertas.	Remova objetos das teclas do painel de controle.
A luz de calor residual não acende.	A zona não está quente porque está em funcionamento há muito pouco tempo.	Se a zona estiver funcionando por tempo suficiente para estar quente, entre em contato com o Centro de Serviço Autorizado.

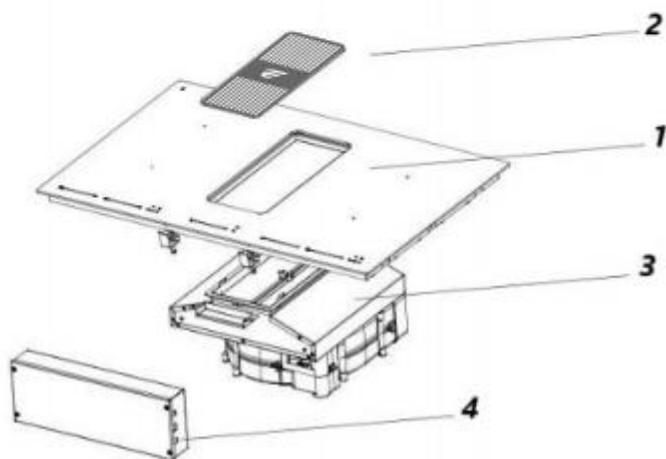
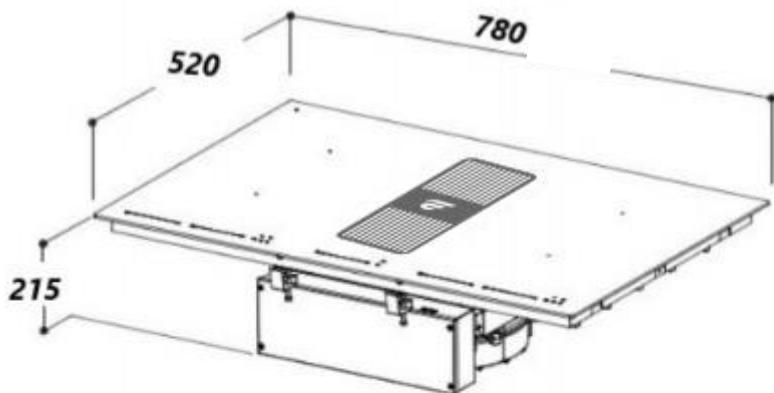
A função "Reaquecimento Automático" não funciona.	A área é quente. A potência mais alta foi definida.	Deixe a área esfriar. A potência mais alta tem a mesma potência da função.
A configuração de energia varia entre dois níveis.	A função "Gerenciamento de energia" está ativa.	Consulte o capítulo "Usando o cooktop cozinhando"
As teclas do painel de controle ficam quentes.	As panelas são muito grandes ou foram colocadas muito perto dos controles.	Se possível, coloque recipientes grandes nas áreas traseiras.
 Aparece no visor.	A função "Safety Off" está ativa.	Desligue o aparelho e volte a ligá-lo.
 Aparece no visor.	A função "Bloqueio para crianças" está ativa.	Consulte o capítulo "utilização do cooktop"
 Aparece no visor.	Água ou utensílios de cozinha presentes no painel de controle.	Remover objetos do painel.
 Aparece no visor.	Não há panelas na zona de aquecimento.	Coloque uma panela na área.
	As panelas não são adequadas.	Use panelas adequadas. Consulte o capítulo "cozedura por indução".
	O diâmetro do fundo da panela é muito pequeno em comparação com a área.	Use panelas do tamanho correto. Consulte o capítulo "cozedura por indução"
	O recipiente não cobre a caixa/cruz/círculo.	Certifique-se de que a cruz/caixa/círculo esteja completamente coberto.

	As placas de indução estão superaquecidas	Deixe o aparelho esfriar.
Aparece no visor.	Há um erro no dispositivo.	Desligue o aparelho da fonte de alimentação por um determinado tempo. Desligue o disjuntor do sistema elétrico da casa. Reconecte-o. Se o código de erro voltar a aparecer, entre em contato com a Assistência Autorizada.
	O aparelho está superaquecido. O ventilador de resfriamento pode ter ficado bloqueado.	Deixe o aparelho esfriar. Verifique se algum objeto está bloqueando a saída de resfriamento. Se o símbolo ainda aparecer, entre em contato com a Assistência Autorizada.
	Aparece no visor.	Uma nova configuração é necessária. entre em contato com a Assistência Autorizada.
	Aparece no visor.	Certifique-se de que o cabo de conexão esteja inserido corretamente e funcionando.
	Aparece no visor.	Nenhuma ou falha na comunicação entre o painel de controle e as bobinas de indução
	Aparece no visor.	Conecte à tensão de alimentação correta.
	Aparece no visor.	Entre em contato com a Assistência Autorizada.
Um componente interno do aparelho precisa ser substituído.		

Caso não seja possível encontrar uma solução para o problema, contacte o revendedor ou uma Assistência Autorizada. Forneça os dados mostrados na placa de dados.

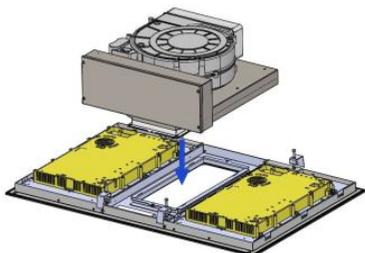


## COIFAS /CAPPE / HOODS / CAMPANAS

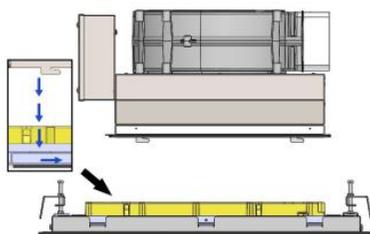


	POR	ITA	ENG	ESP
1	Cooktop	Piano cottura	Hob	Placa
2	Grade metálica	Griglia metalica	Metal grid	Rejilla metalica
3	Câmara filtrante	Câmera filtrante	Filter chamber	Câmara de filtro
4	Controle eletrônico	Controlo	Electronic control	Control electrónico

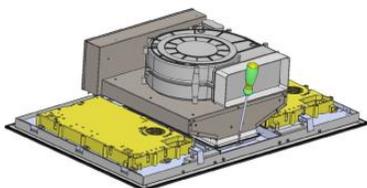
1



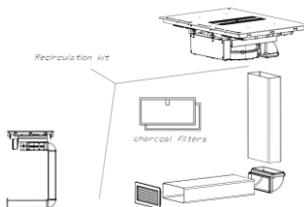
2



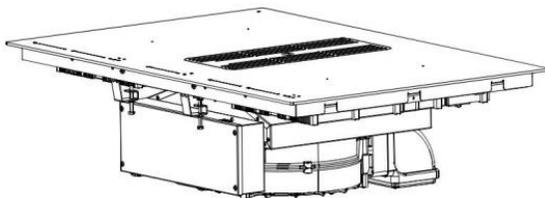
3



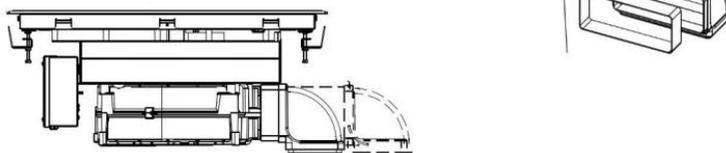
4



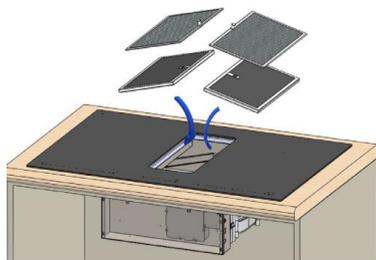
5



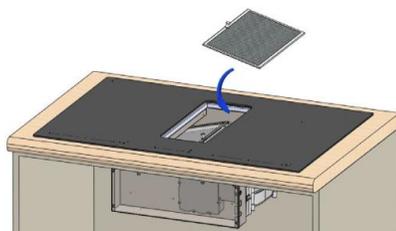
220X90  
(supplied)



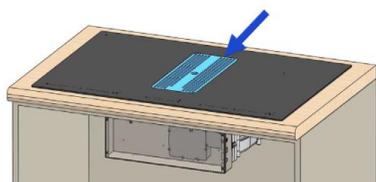
6



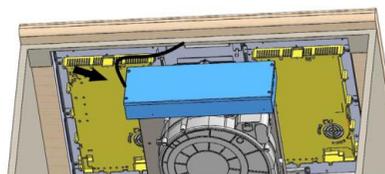
7



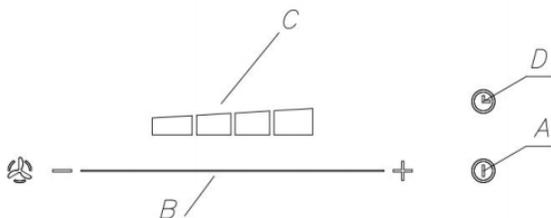
8



9



10



## COIFA - PORTUGUÊS

### Avisos

- ⚠ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas na utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ⚠ O aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou dos conhecimentos necessários, desde que supervisionadas ou após terem recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho e uma compreensão dos perigos inerentes.
- ⚠ Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- ⚠ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ⚠ A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- ⚠ Ventilar adequadamente o ambiente em caso de funcionamento simultâneo da coifa com outros aparelhos alimentados por outra fonte de energia que não a elétrica e isto para que a coifa não aspire os gases queimados.
- ⚠ É proibido cozinhar alimentos em chamas (as chamas aspiradas podem danificar o aparelho).
- ⚠ CUIDADO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando usadas com utensílios de cozinha.
- ⚠ A cada 30 horas de operação do aparelho, os indicadores de velocidades sinalizam a necessidade de limpar os filtros de gordura.

- ⚠ Respeite a frequência de limpeza e substituição dos filtros. O acúmulo de depósitos de graxa pode causar um incêndio.
- ⚠ Nunca use o exaustor sem os filtros de gordura.
- ⚠ O ar recolhido não deve ser conduzido para uma condutor que é utilizada para a descarga de fumos de aparelhos alimentados por outra energia que não a elétrica (sistemas de aquecimento central, etc.).
- ⚠ **CUIDADO:** Este aparelho não deve ser usado com fogões a gás.
- ☞ Para a descarga do ar a evacuar, respeitar as prescrições das autoridades competentes.
- ☞ Se o produto não estiver equipado com plugue ou se esta não for facilmente acessível após a instalação, é necessário prever um dispositivo (disjuntor) de separação do produto da rede elétrica.
- ⚠ **Atenção:** não guarde líquidos no compartimento sob as placas de indução onde estão instaladas as partes elétricas deste aparelho. derramamentos ou respingos em peças elétricas podem causar choque elétrico.
- ⚠ Existe risco de incêndio se a limpeza não for feita de acordo com as instruções.
- ⚠ **Perigo de incêndio:** não guarde materiais inflamáveis no compartimento sob as placas de indução onde estão instaladas as partes elétricas deste aparelho.
- ⚠ Não puxe pelo cabo elétrico.
- ☞ O cabo plano que conecta a fiação principal ao fogão deve ser posicionado na parte traseira do fogão para evitar quebras.

- ☞ Para não prejudicar o correto fluxo de ar das grelhas de refrigeração na parte inferior da placa de indução, qualquer elemento dentro do compartimento onde o aparelho está instalado deve ser colocado a uma distância de pelo menos 15 cm do fundo da placa de indução.
- ☞ Nunca modifique ou tente modificar as características deste aparelho. Isso constituiria um perigo.
- ☞ As reparações só devem ser realizadas por um especialista autorizado.
- ☞ Desligue sempre a coifa antes de proceder às operações de limpeza ou manutenção.
- ☞ Use o bloqueio de controle crianças para evitar que as crianças possam acidentalmente ligar o aparelho ou modificar suas funções.
- ☞ Durante a operação, o aparelho nunca deve ser deixado sem vigilância.
- ☞ Se o produto apresentar alguma anomalia, desligue o aparelho da rede elétrica.
- ☞ Antes de proceder à instalação do aparelho, verifique se todos os componentes não estão danificados, caso contrário contacte o revendedor e não prossiga com a instalação.
- ☞ Não tente modificar ou reparar o aparelho, pode causar perigo.
- ☞ O filtro de gordura pode ser limpo à mão ou em máquina de lavar louça. - A limpeza ocorre em relação ao uso, pelo menos uma vez a cada dois meses.
  
- ☞ O filtro de carvão (não acompanha o produto) é substituído de acordo com o uso, pelo menos uma vez a cada seis meses.

## Como instalar o produto

Certifique-se de que o aparelho não está conectado à fonte de alimentação antes de qualquer operação de instalação.

### Operações mecânicas

Coloque o cooktop de cabeça para baixo sobre uma superfície adequada, tendo o cuidado de proteger o vidro de possíveis arranhões.

Retire a câmara do filtro da embalagem e instale-a conforme indicado na fig. 1.

Os ganchos metálicos da câmara de filtragem devem ser inseridos nas ranhuras especiais existentes atrás da placa, conforme indicado na fig. 2.

Depois de engatar a câmara filtrante ao cooktop, bloqueie-a com um parafuso métrico, fornecido, instalado conforme indicado na fig. 3.

Continue instalando o cooktop no móvel, conforme indicado no respectivo manual do usuário, incluído na embalagem da placa.

### Versão depuração/recirculação (fig. 4)

A saída de ar do produto deve ser conectada à saída do armário para recircular o ar aspirado para o ambiente da cozinha. Os tubos a serem conectados à saída de ar do produto não são fornecidos.

É necessário obter filtros de carvão que podem ser adquiridos separadamente e instalá-los conforme indicado na (Fig. 6).

Os filtros de carvão estão localizados logo abaixo dos filtros de gordura, portanto, instale primeiro os filtros de carvão e depois os filtros de gordura.

É possível adquirir o kit de dutos com grade para aplicar no gabinete.

### **Versão Coifa/exaustão (fig. 5)**

A saída de ar do produto deve ser ligada ao exterior da casa. Os tubos a serem conectados à saída de ar do produto não são fornecidos. Os flanges de plástico são fornecidos para ligar tubos com secção de 220x90mm.

### **Ajustes finais**

Instale os dois filtros de gorduras em correspondência com as suas sedes, fazendo-os passar pela abertura central da placa, ver (Fig. 7).

Posicione a grelha metálica de forma a fechar a abertura central da placa, conforme indicado na (Fig. 8).

### **Conexão elétrica**

A ligação à rede elétrica deve ser realizada de acordo com as disposições das normas internacionais e locais em vigor.

A interligação de qualquer parte separada deste equipamento deve ser realizada por um técnico qualificado de acordo com as normas locais.

Declinamos qualquer responsabilidade em caso de acidente causado por falta de aterramento ou aterramento incorreto.

Ligue o cabo dos comandos fixados por baixo do vidro do cooktop à caixa de comandos (Fig. 9).

## **Limpeza e manutenção**

Desligue sempre o aparelho antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.

☞ Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele só deve ser substituído por um centro de serviço ou pessoal qualificado.

Não tente modificar ou reparar o aparelho, pode causar perigo. Serviços ou reparos devem ser executados por um técnico qualificado.

Desligue o aparelho da rede elétrica em caso de anomalias.

A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Uma manutenção correta é garantia do bom funcionamento e bom desempenho de um eletrodoméstico ao longo do tempo.

O filtro de gordura pode ser limpo à mão ou na máquina de lavar louça.

A limpeza ocorre em relação ao uso, pelo menos uma vez a cada dois meses.

O filtro de carvão é substituído de acordo com o uso, pelo menos uma vez a cada seis meses.

Para a limpeza do próprio aparelho, recomenda-se o uso de água morna e detergente neutro, evitando o uso de produtos que contenham abrasivos.

## **Recomendações – primeiro uso**

Guarde estas instruções de operação com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a terceiros, certifique-se de que ele seja acompanhado destas instruções. Agradecemos por tomar nota destas recomendações antes de instalar e usar o aparelho. Eles foram preparados para sua segurança pessoal e de outras pessoas.

No momento da entrega do aparelho, observe a embalagem e verifique o seu aspecto geral. Faça quaisquer observações escrevendo-as na nota de entrega da qual você manterá uma cópia. O seu aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais ou para qualquer outro fim que não aquele para o qual foi concebido.

Por conseqüências ou danos derivados de uma instalação incorreta ou uso incorreto do aparelho, o fornecedor não será responsável por qualquer garantia.

Com o objetivo constante de melhorar os nossos produtos, reservamo-nos o direito de efetuar quaisquer alterações resultantes da evolução das suas características técnicas, funcionais ou estéticas.

O aparelho já está configurado tanto para a versão filtrante como para a versão sucção.

Antes de proceder à instalação do aparelho, verifique se todos os componentes não estão danificados, caso contrário contacte o revendedor e não prossiga com a instalação.

Para utilização na versão de coifa/exaustor, utilize uma mangueira de evacuação de ar com um comprimento máximo não superior a 5 metros.

Limite o número de curvas no duto, pois cada curva reduz a

eficiência de sucção equivalente a 1 metro linear. (Ex: se forem utilizadas 2 curvas de 90°, o comprimento da conduta não deve ultrapassar os 3 metros de comprimento).

Evite mudanças drásticas de direção.

Para a saída da exaustão, utilize um duto de seção constante de 220x90.

Use duto de material aprovado pela regulamentação. Em caso de não cumprimento das instruções anteriores, o fornecedor não será responsável para problemas de fluxo ou ruído e nenhuma garantia será dada.

## Funções

Comandos de controle de toque (fig. 10)

**A: Botão ON/OFF** - Utilizado para ligar o produto ajustando automaticamente a 2ª velocidade. Quando o produto está ligado, em qualquer velocidade, ele desliga o ventilador.

**B: Comando de controle de toque linear**, para variação da velocidade do ventilador de sucção. não é possível

Você pode desligar o ventilador usando este comando.

Só é possível variar a velocidade após acionar o produto através da tecla ON/OFF.

Para desligar o ventilador, pressione o botão ON/OFF.

**C: LEDs indicadores** de velocidade do ventilador de sucção.

**D:** Após 10 minutos de seu ajuste, permite parar o motor de sucção.

A função configurada é sinalizada pelo piscar dos leds "C" relativos à velocidade configurada.

## **E: Temporizadores**

Temporizador por 10 minutos, após este tempo o motor de sucção será desligado e a frente fechada.

A configuração da função é sinalizada pelo piscar do indicador de velocidade (C).

### **Desligamento Automático:**

Após 4 horas de operação ininterrupta desde a última configuração, o aparelho desliga automaticamente.

### **Saturação dos filtros de gordura:**

Após 30 horas de operação, os indicadores de velocidade piscam todos simultaneamente para indicar a saturação dos filtros de gordura.

Para zerar este alarme, mantenha a tecla "TIMER" pressionada por pelo menos 3 segundos com o produto desligado.

## **Certificado de garantia - Brasil**

O seu produto ELANTO é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor.

Os 3 meses iniciais referem-se à garantia legal, e os outros 9 meses de Garantia concedida por MGBP do Brasil Ltda.

Lâmpadas, vidros e partes de borracha, possuem 90 dias de garantia contados a partir da data da nota fiscal.

A garantia compreende a troca de peças e serviço de mão de obra utilizados para efetuar o reparo por técnico credenciado pelo Importador/fabricante dentro do período de vigência da garantia e no perímetro urbano da cidade onde está localizada a assistência técnica credenciada, incorrerão em custos extraordinários, às custas do consumidor, pagos diretamente ao assistente técnico credenciado os atendimentos fora do perímetro urbano de seu raio de atuação.

A garantia não cobre danos decorrentes de erro de instalação realizada por pessoa ou assistência técnica não credenciada, acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, ou qualquer outro dano decorrente da má utilização do equipamento por parte do usuário.

### **GARANTIA PREMIUM**

A Garantia Premium é concedida pela MGBP Brasil LTDA ao consumidor do produto "ELANTO" e consiste em adicional de 12 meses de garantia contra defeitos de fabricação, em conformidade com o Termo de Garantia, mediante solicitação de Garantia Premium pelo site <<https://mgbpdobrasil.com.br/garantia/>>, no período máximo de até 60 dias a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor.



## PIANO DI COTTURA INDUZIONE – ITALIANO

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

### Avvertenze per la sicurezza

- ☞ Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso
- ☞ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- ☞ I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- ☞ I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- ☞ Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- ☞ I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano

sotto la supervisione di un adulto.

☞ Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.

**⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

**⚠ ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.

**⚠ ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

**⚠ ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

**⚠ ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

**⚠ ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono

iniziare a bruciare e provocare un incendio.

**⚠** PERICOLO DI INCENDIO! Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

☞ Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!

☞ L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

## **Installazione**

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C. Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

## **Posizionamento**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1).

Predisporre materiale sigillante (Fig.2) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.4). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3).

## **Ventilazione**

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria (Fig.3).

Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

## Connessione elettriche (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- ☞ le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- ☞ l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore
- ☞ La messa a terra è obbligatoria per legge.
- ☞ Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento.
- ☞ Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore).
- ☞ Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

## La cottura ad induzione

Nel sistema di cottura ad induzione il calore si genera direttamente alla base della pentola, per questo motivo presenta una serie di vantaggi:

- ☞ Risparmio di tempo mentre si bollono cibi o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente..
- ☞ Risparmio di energia.
- ☞ Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.

☞ **Controllo della temperatura e maggiore sicurezza.** L'induttore reagisce immediatamente alle variazioni della temperatura, in questo modo la Potenza può essere dosata in modo preciso. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore non appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso..

### **Recipienti per la cottura**

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Solo pentole/recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

☞ Acciaio smaltato

☞ Ghisa

☞ Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile

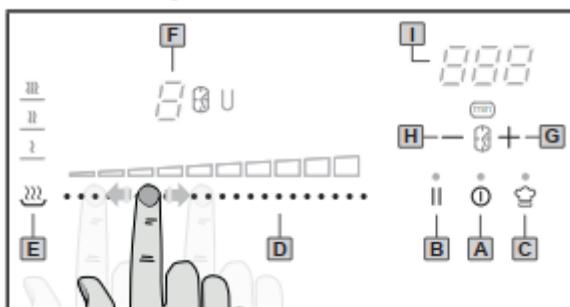
Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete (Fig.6). Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola. Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.6A). Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.6B). Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri.

E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

## Uso del piano cottura

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.

### Pannello di comandi (fig.7)



- A. tasto On/Off
- B. tasto Pausa
- C. tasto Chef Cook
- D. "Slider" zona cottura
- E. tasto Programmi
- F. Display zona cottura
- G. tasto Timer [+] (aumenta il valore)
- H. tasto Timer [-] (diminuisce il valore)
- I. Display Timer

### **▲** Accensione piano cottura

Premere il tasto On/Off per accendere il piano. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby «0».

Il pannello di controllo rimane attivo per 10 secondi. Se entro

questo tempo non si effettua alcuna regolazione su una zona di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

### Accensione zone cottura

La potenza di ogni singola zona può essere regolata in 9 diversi livelli è sarà visualizzata nel display corrispondente con un numero da «1» a «9».

Accendere l'apparecchio e regolare il livello di potenza della zona di cottura agendo sullo slider corrispondente (D). Scorrere il dito sullo slider verso destra per aumentare la potenza, verso sinistra per diminuirla.

### Bridge (Zone cottura flessibili)

Questa funzione consente di combinare la zona cottura anteriore con quella posteriore (zona 1+2 e 3+4 - fig. 8) al fine di creare una zona cottura più ampia. Prestare particolare attenzione nel posizionare le pentole in modo corretto sulle zone cottura.

Per attivare la funzione Bridge premere contemporaneamente sugli Slider delle due zone cottura adiacenti.

Il simbolo luminoso della funzione 'bridge'  apparirà accanto al display delle due zone cottura ad indicare che la funzione è attiva. A questo punto è possibile impostare la potenza della zona "bridge".

NOTA: le regolazioni della zona "bridge" si effettuano agendo sullo slider e i tasti sensori della zona anteriore.

Per disattivare la funzione Bridge, premere contemporaneamente sugli Slider delle due zone cottura adiacenti. Il simbolo luminoso della funzione 'bridge'  si spegne.

### Reconoscimento pentole «U»

Ogni zona di cottura ad induzione, ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente. Se sul display di una zona di cottura compare il simbolo «U» significa che:

- il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione.
- il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.
- sulla piastra non è presente nessuna pentola.

### Calore residuo «H»

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo «H» (calore residuo).

L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

### Power boost (Riscaldamento veloce) «P»

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una zona portando la temperatura al livello di potenza massimo per 10 minuti. Allo scadere di questo tempo, la potenza della zona cottura torna automaticamente al livello «9». L'utilizzo di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per cuocere la pasta) o di altre pietanze.

Per attivare questo programma scorrere il dito completamente a

destra sullo slider fino a che il simbolo «P» appare sul display della zona cottura.

### Preriscaldamento automatico «A»

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di preriscaldamento automatico.

L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua di cottura per la pasta) o di altre pietanze. Quando si attiva la funzione la zona di cottura viene impostata al livello massimo di Potenza per un certo intervallo di tempo al termine del quale torna automaticamente al livello di potenza originariamente impostato. La durata del preriscaldamento dipende dal livello di cottura selezionato.

Per attivare la funzione su una zona di cottura agire sul relativo slider per selezionare la potenza mantenendo la posizione per 3 secondi fino a che il simbolo «A» compare sul display in alternanza con il livello di potenza selezionato.

### Programmi speciali

Il piano cottura è provvisto di 3 programmi speciali che sono già stati impostati per effettuare determinate tipologie di cottura.

#### Warming

Il programma "Warming" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a 42°C per tenere i cibi cucinati in caldo.

Per attivare questo programma premere una volta il tasto Programmi. Il simbolo 'Warming' si accende nel display della zona cottura.

## Melt

Il programma "Melt" imposta la Potenza della zona di cottura selezionata a 70°C per sciogliere cioccolato, burro o alimenti simili. Per attivare questo programma premere due volte il tasto Programmi. Il simbolo 'Melt' si accende nel display della zona cottura.

## Simmer

Il programma "Simmer" imposta la Potenza della zona di cottura selezionata a 94°C per portare ad una ebollizione lenta nella preparazione di sughi, minestre e stufati.

Per attivare questo programma premere tre volte il tasto Programmi. Il simbolo 'Simmer' si accende nel display della zona cottura.

## Chef cook

Questa funzione è utile per cotture professionali e permette di attivare contemporaneamente, con la semplice pressione di un tasto, le quattro zone di cottura con livelli di Potenza predefiniti:

-  Zona 1 - Riscaldamento (tenuta al caldo)
-  Zona 2 - Bassa temperatura (cottura delicata)
-  Zona 3 - Media temperatura (cottura lenta)
-  Zona 4 - Alta Temperatura (bollitura, cottura veloce)

Per attivare la funzione premere il tasto Chef Cook. Il LED relativo al tasto si accende e tutti i display mostreranno la configurazione mostrata in Fig.9. Per disattivare la funzione premere nuovamente il tasto Chef Cook.

## Timer

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «1.00» (1 minuto) a «1.59» (1 ora e 59 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per attivare il timer su una zona di cottura, selezionarla regolandone la potenza e premere simultaneamente i tasti [+] e [-] del timer fino all'accensione del simbolo dell'orologio accanto al display della zona di cottura. Agire sui tasti [+] e [-] del timer entro 5 secondi per regolare il tempo dell'autospegnimento.

Attendere 5 secondi, il conto alla rovescia verrà visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo la zona di cottura si spegne automaticamente, il display indica lo «000» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto [+] o [-] del timer per spegnere i segnali.

Per disattivare il timer di una zona cottura premere più volte simultaneamente i tasti [+] e [-] fino alla comparsa del simbolo dell'orologio accanto al relativo display. A questo punto premere nuovamente e simultaneamente i tasti [+] e [-] e poi agire sul tasto [-] entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «000». Attendere 5 secondi, il simbolo della clessidra accanto al display della zona cottura si spegne confermando la disattivazione della funzione.

## Egg timer/Promemoria

Quando nessuna zona di cottura è in funzione è possibile stabilire un promemoria acústico che rimane attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Quando l'Egg timer/Promemoria è attivo la funzione Timer non può essere attivata.

Per attivare il promemoria premere simultaneamente i tasti [+] e

[-] fino alla comparsa del simbolo dell'orologio sotto il display dell'area Timer. Agire sui tasti [+] e [-] del timer entro 5 secondi per regolare il tempo. Attendere 5 secondi, il conto alla rovescia viene visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo il display indica lo «000» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto [+] o [-] del timer per spegnere i segnali. Per disattivare il promemoria attivo premere simultaneamente i tasti [+] e [-]. Il simbolo dell'orologio compare sotto il display dell'area Timer. A questo punto agire sul tasto [-] entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «000». Attendere 5 secondi per la conferma, il simbolo dell'orologio si spegne confermando la disattivazione della funzione

### Pausa «ii»

Quando almeno una zona di cottura è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio interrompendo momentaneamente la cottura.

Per attivare questa funzione premere il tasto Pausa. Il led relativo si accende e i display di tutte le zone cottura mostrano il simbolo « ii ». Tutti i Timer eventualmente attivi vengono interrotti. La pausa ha una durata massima di 10 minuti al termine dei quali l'apparecchio si spegne.

Per disattivare la Pausa premere il tasto Pausa e scorrere il dito verso destra sullo slider lampeggiante entro 10 secondi.

### Richiama

Se si spegne l'apparecchio accidentalmente è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone di cottura premendo

il tasto On/Off entro 6 secondi. Se la funzione Richiama è disponibile il led del tasto Pausa lampeggia alla riaccensione del piano. Richiamare quindi i settaggi premendo il tasto Pausa entro 6 secondi.

### Sicurezza bambini «L»

Questa funzione ha lo scopo di evitare che i bambini accendano l'apparecchio accidentalmente o intenzionalmente.

Può essere attivata solo entro 10 secondi dall'accensione dell'apparecchio se tutte le zone di cottura sono spente.

Per attivare la Sicurezza bambini premere simultaneamente il tasto Chef Cook e il tasto Pausa, poi nuovamente il tasto Pausa.

Il simbolo «L» appare su tutti i display e il relativo led si accende. La funzione rimane attiva allo spegnimento e alla successiva riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo temporaneo, premere simultaneamente il tasto Chef Cook e il tasto Pausa. La funzione rimane attiva ad ogni riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo permanente, premere simultaneamente il tasto Chef Cook e il tasto Pausa, poi nuovamente il tasto Chef Cook. Alla riaccensione dell'apparecchio la funzione non è più attiva.

### Spegnimento zone cottura

Per spegnere una zona di cottura agire sul relativo slider per riportare il livello a «0».

### Spegnimento piano cottura

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto On/Off.

### Spegnimento di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso l'indicazione del calore residuo «H» viene visualizzata nel display della zona.

Potenza	Tempo Limite (ore)
1 -2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

### Gestione della potenza

Tutte le zone cottura sono collegate ad una fase. La fase ha un carico massimo di elettricità di 3700 W/230V (Fig.8).

La funzione divide la potenza tra le zone cottura e si attiva quando il carico totale di elettricità delle zone cottura supera i 3700W. La funzione diminuisce la potenza sulle altre zone cottura. Il display della Potenza delle zone in cui la stessa è stata ridotta cambia tra due livelli.

## Pulizia e manutenzione

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

**ATTENZIONE: NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE..**

## **Dismissione degli elettrodomestici**

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli



apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico

preposto o ai rivenditori.

---

**SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.**

**LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.**

---

## Risoluzioni dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento al paragrafo "Collegamento elettrico"
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato
	Sono passati più di 10 secondi all'accensione del piano	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi..
	Sono stati toccati 2 o più tasti contemporaneamente	Toccare un tasto alla volta
	la funzione "Pausa" è attiva.	Consultare il capitolo "Uso del piano cottura"
Il piano cottura si disattiva.	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
	Uno o più tasti del pannello di controllo sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti del pannello di controllo.
La spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato..
La funzione "Riscaldamento Automatico" non funziona.	La zona è calda	Lasciare raffreddare la zona.
	E' stata impostata la potenza più alta.	La potenza più alta ha la stessa potenza della funzione.

L'impostazione della potenza varia fra due livelli.	La funzione "Gestione potenza" è attiva.	Consultare il capitolo "Uso del piano cottura"
I tasti del pannello di controllo si surriscaldano..	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
 compare nel display	La funzione "Spegnimento di sicurezza" è attiva.	Spegnere e riaccendere l'apparecchio.
 compare nel display	La funzione "Sicurezza bambini" è attiva.	Fare riferimento al capitolo "uso del piano cottura".
 compare nel display	Acqua o utensili da cucina presenti sul quadro comandi..	Rimuovere gli oggetti dal quadro comandi.
 compare nel display	Non vi sono pentole sulla zona	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo "la cottura a induzione"
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo "la cottura a induzione"
 compare nel display	Le pentole non coprono il riquadro/la croce/il cerchio	Fare in modo che la croce/il riquadro/il cerchio siano completamente coperti.
	Le piastre a induzione sono surriscaldate	Lasciare raffreddare l'apparecchio
 compare nel display.	C'è un errore nell'apparecchio.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se il codice di errore compare di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

<b>E27</b>	L'apparecchio è surriscaldato. La ventola di raffreddamento potrebbe essersi bloccata.	Far raffreddare l'apparecchio. Verificare se degli oggetti stiano bloccando la ventola di raffreddamento. Se il simbolo appare ancora, contattare un centro assistenza
<b>E37</b>	Configurazione dati errata.	E' necessaria una nuova configurazione. Contattare un centro assistenza autorizzato
<b>E47</b>	Comunicazione assente o difettosa tra il quadro comandi e le serpentine ad induzione.	Assicurarsi che il cavo di connessione sia correttamente inserito e funzionante.
<b>U400</b>	Il quadro comandi è stato collegato in modo errato.	Collegare alla tensione di alimentazione corretta.
<b>E22, E20, E36, E5, E6 o E9</b>	Un componente interno dell'apparecchio deve essere sostituito.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati.

## CAPPA - ITALIANO

### Avvertenze

- ☞ Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- ☞ L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- ☞ I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- ☞ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ☞ La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- ☞ Aerare adeguatamente l'ambiente in caso di funzionamento simultaneo della cappa con Altri apparecchi alimentati da una fonte di energia diversa da quella elettrica e ciò perché la cappa non aspiri dei gas combustibili.
- ☞ E' vietato cucinare cibi alla fiamma (le fiamme aspirate rischiano di danneggiare l'apparecchio).
- ⚠ **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare calde se utilizzate con apparecchi di cottura.
- ☞ Ogni 30 ore di funzionamento dell'apparecchio gli indicatori

di velocità segnalano la necessità di pulire i filtri antigrasso.

⚠ **Rispettare la frequenza di pulizia e di sostituzione dei filtri.**  
Gli accumuli di deposito di grasso rischiano di provocare un incendio.

⚠ **Non utilizzare mai la cappa senza filtri antigrasso.**

⚠ **L'aria raccolta non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico di fumi di apparecchi alimentati con energia diversa da quella elettrica (impianti di riscaldamento centralizzati ecc.).**

⚠ **ATTENZIONE:** questo apparecchio non è destinato all'uso con piani a gas.

☞ Per lo scarico dell'aria da evacuare rispettare le prescrizioni delle autorità competenti.

☞ Se il prodotto non è provvisto di spina o se al termine dell'installazione questa non è facilmente accessibile è necessario prevedere un dispositivo di separazione del prodotto dalla rete elettrica che abbia una distanza di apertura dei contatti di tutti i poli di almeno 3 mm..

⚠ **Avvertenza:** non conservare liquidi nel vano sotto i piani a induzione dove sono installate le parti elettriche di questo apparecchio. fuoriuscite o schizzi sulle parti elettriche possono causare scosse elettriche.

⚠ **Vi è un rischio di incendio se la pulizia non viene eseguita secondo le istruzioni.**

⚠ **Pericolo di incendio:** non conservare materiali infiammabili nello scomparto sotto i piani di cottura a induzione dove sono installate le parti elettriche di questo apparecchio.

⚠ **Non tirare i cavi elettrici.**

- ☞ Il cavo piattina che collega il cablaggio principale al piano cottura deve essere posizionato nella parte posteriore del piano per evitare rotture.
- ☞ Per non ostacolare il corretto flusso d'aria delle griglie di raffreddamento presenti nella parte inferiore del piano ad induzione, qualsiasi elemento che si trovi all'interno del vano dove l'apparecchio è installato dovrà essere collocato ad una distanza di almeno 15 cm dalla parte inferiore del piano ad induzione.
- ☞ Non modificare né cercare di modificare mai le caratteristiche di questo apparecchio. Ciò costituirebbe un pericolo.
- ☞ Le riparazioni dovranno essere effettuate esclusivamente da uno specialista autorizzato.
- ☞ Scollegare sempre la cappa prima di procedere alle operazioni di pulizia o alla sua manutenzione.
- ☞ Servirsi del dispositivo di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere inavvertitamente l'apparecchio o modificarne le funzioni. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve mai rimanere senza sorveglianza.
- ☞ Se il prodotto dovesse presentare qualche anomalia scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ☞ Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati, in caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- ☞ Non cercare di modificare o riparare l'apparecchio, potrebbe causare pericoli.
- ☞ La pulizia del filtro antigrasso può essere eseguita a mano o in lavastoviglie.- La pulizia avviene in rapporto all'uso, almeno una volta ogni due mesi.

 La sostituzione del filtro al carbone avviene in rapporto all'uso, almeno una volta ogni sei mesi.

### **Come installare il prodotto**

Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla rete di alimentazione prima di qualsiasi operazione di installazione.

### **Operazione meccaniche**

Posizionare il piano cottura, capovolto, su di una superficie adeguata, avendo cura di preservare il vetro da possibili graffi.

Prelevare dall'imballaggio la camera filtrante ed installarla come da fig. 1.

Gli agganci in metallo della camera filtrante devono essere inseriti nelle apposite asole presenti dietro al piano cottura, come da fig. 2.

Dopo aver agganciato la camera filtrante al piano cottura, bloccarlo mediante una vite metrica, fornita in dotazione, installata come da fig. 3.

Proseguire installando il piano cottura al mobile, come indicato nel relativo manuale d'uso, presente nell'imballaggio del piano cottura.

### **Versione filtrante (fig. 4)**

L'uscita aria del prodotto deve essere collegata all'uscita del mobile in maniera da rimettere in circolazione l'aria aspirata nell'ambiente della cucina. Le tubature da collegare all'uscita aria del prodotto non sono fornite in dotazione. Occorre munirsi di filtri carbone acquistabili separatamente, ed installarli come indicato in (Fig. 6). I filtri carbone hanno la sede immediatamente sotto ai filtri antigrasso pertanto, installare prima i filtri carbone

e successivamente quelli antigrasso. È possibile acquistare il kit di canalizzazione con griglia da applicare nel mobile.

### **Versione aspirante (fig. 5)**

L'uscita aria del prodotto deve essere collegata con l'esterno dell'abitazione. Le tubature da col legare all'uscita aria del prodotto non sono fornite in dotazione. Vengono fornite in dotazione le flange in plastica per poter collegare tubature di sezione 220x90mm.

### **Operazioni conclusive**

Installare i due filtri antigrasso in corrispondenza della relativa sede, facendoli passare attraverso l'apertura centrale del piano cottura, vedi (Fig. 7).

Posizionare la griglia in metallo a chiusura dell'apertura centrale del piano cottura, come da (Fig. 8).

### **Collegamenti elettrici**

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito secondo le prescrizioni delle normative internazionali e locali in vigore.

l'interconnessione di qualsiasi parte separata di questo apparecchio deve essere eseguita da un tecnico qualificato in conformità alle norme di cablaggio.

Si declina ogni responsabilità in caso di incidente causato da una mancata messa a terra o da una messa a terra non corretta.

Collegare il cavo dei comandi fissati sotto al vetro del piano cottura alla control box (Fig. 9).

## **Polizia e manutenzione**

Scollegare sempre l'apparecchio prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

☞ Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato dovrà essere sostituito solo da un centro assistenza o da personale qualificato.

Non cercare di modificare o riparare l'apparecchio, potrebbe causare pericoli. L'assistenza o la riparazione devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di anomalie.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Una manutenzione accurata è una garanzia di buon funzionamento e buona resa di un apparecchio nel corso del tempo.

La pulizia del filtro antigrasso può essere eseguita a mano o in lavastoviglie.

La pulizia avviene in rapporto all'uso, almeno una volta ogni due mesi.

La sostituzione del filtro al carbone avviene in rapporto all'uso, almeno una volta ogni sei mesi.

Per la pulizia dell'apparecchio stesso viene consigliato l'uso di acqua tiepida e detersivo neutro, evitando l'uso di prodotti contenenti abrasivi.

### **Raccomandazione – primo utilizzo**

Conservare le presenti istruzioni d'uso con l'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altri, assicurarsi che esso sia accompagnato dalle presenti istruzioni. Vi ringraziamo di prendere nota di questi consigli prima di installare e utilizzare l'apparecchio. Essi sono stati redatti per la sicurezza personale vostra e altrui.

Alla consegna dell'apparecchio visionare l'imballaggio e verificare il suo aspetto generale. Eseguire le eventuali osservazioni scrivendole sul buono di consegna di cui conserverete una copia. Il vostro apparecchio è destinato al normale uso domestico. Non va utilizzato per uso commerciale o industriale o per altri scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.

Per conseguenze o danni derivati da una errata installazione o errato utilizzo dell'apparecchio, la ditta fornitrice non risponderà di alcuna garanzia.

Nell'intento costante di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche tutte le modifiche derivanti dalla loro evoluzione. L'apparecchio è già predisposto sia per la versione filtrante sia per la versione aspirante.

Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati, in caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

Per l'utilizzo in versione aspirante, Utilizzare un tubo di evacuazione aria che abbia la lunghezza massima non superiore a 5 metri.

Limitare il numero di curve nella canalizzazione poiché ogni curva riduce l'efficienza di aspirazione equiparata a 1 metro lineare. (Es: se si utilizzano n°2 curve a 90°, la lunghezza della canalizzazione non dovrebbe superare i 3 metri di lunghezza). Evitare cambiamenti drastici di direzione.

Per la canalizzazione in uscita dal ventilatore utilizzare un condotto con sezione costante da 220x90.

Utilizzare un condotto di materiale approvato normativamente. Per il mancato rispetto delle precedenti istruzioni la ditta fornitrice non risponderà per problemi di portata o rumorosità e nessuna garanzia sarà prestata

## **Funzione**

Comandi touch control (fig. 10)

**A: Tasto ON/OFF** – Permette di accendere il prodotto impostando automaticamente la Ila velocità. A prodotto acceso, a qualsiasi velocità, spegne il ventilatore.

**B: Comando touch control lineare**, per variazione della velocità del ventilatore di aspirazione. Non è possibile spegnere il ventilatore usando questo comando.

E' possibile solo variare la velocità dopo aver azionato il prodotto mediante il tasto ON/OFF.

Per spegnere il ventilatore occorre agire sul tasto ON/OFF.

**C: LED Indicatori** della velocità del ventilatore di aspirazione.

**D:** Trascorsi 10 min dalla sua impostazione, permette di arrestare il motore di aspirazione.

La funzione impostata viene segnalata dal lampeggio dei led "C" relativo alla velocità impostata.

### **Spegnimento automatico:**

Dopo 4 ore di funzionamento ininterrotto dall'ultima impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

### **Saturazione filtri antigraasso:**

Dopo 30 ore di funzionamento gli indicatori di velocità lampeggiano tutti simultaneamente ad indicare la saturazione dei filtri antigraasso.

Per resettare questo allarme mantenere premuto il tasto "TIMER" per almeno 3 secondi con prodotto spento.



## INDUCTION HOB – ENGLISH

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

### Safety warnings

- ☞ Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- ☞ Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- ☞ Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- ☞ Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop 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.
- ☞ Installation, repair and maintenance work should only be

performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.

**⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.

**⚠ WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**⚠ WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

**⚠ WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**⚠ WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.

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

**⚠ DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.

☞ Always switch the cooking zones off after use!

☞ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## **Installation instructions**

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOBS IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

## **Positioning**

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.2) along the Whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

## **Ventilation**

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee suficiente ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

## **Electrical connections (Fig.5)**

Before making the electrical connections, check that:

- ☞ the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;;
- ☞ the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards
- ☞ Grounding is mandatory by law.
- ☞ If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

## **Induction cooking**

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.:

- ☞ The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- ☞ The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- ☞ Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.

☞ The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient. appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso.

### **Cooking recipients**

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

☞ Enameled steel

☞ Cast iron

☞ Induction-capable cookware of stainless Steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.6).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base (Fig.6A). This way you can use the power optimally.

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

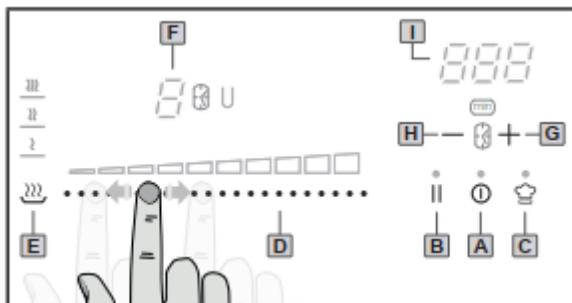
A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.6B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

## Using the cooktop

The appliance is operated using the control panel sensor keys. Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor Keys from above, without covering other sensor keys

Touch control (fig.7)



- A. On/Off key
- B. Pause key
- C. Chef Cook key
- D. Cooking Zone Slidebar
- E. Programs key
- F. Cooking zone Display
- G. Timer [+] key
- H. Timer [-] key
- I. Timer display

### ⚠ Switching the appliance ON

Press the On-Off key to switch the hob on. All the displays relative to the cooking zones switch on in the «0» standby position.

The control unit remains active for 10 seconds.

If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically

### Switching a cooking zone ON

Select the desired cooking zone and press or slide on the corresponding slidebar (D).

The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from «1» to «9».

Slide right on the slidebar to increase the power level, slide left to decrease it.

### Bridge (Flexible cooking zones)

This function allows you to combine the front cooking zone to the rear cooking zone to create one large zone (zone 1+2 and 3+4, Fig. 8).

Pay attention in placing the cookware in the correct position on the cooking zones.

To activate the Bridge function press simultaneously on both Sliderbars of the two adjacent cooking zones. The bridge luminous symbol  will appear on the side of the two cooking zones display indicating that the function is active. Now it is possible to set the heat level of the bridge zone.

NOTE: the settings of the bridge zone are Only enabled by the front cooking zone slidebar and sensor keys.

To disable the Bridge function press simultaneously on both Sliderbars of the two adjacent cooking zones. The bridge luminous symbol  turns off.

### Pot detection «U»

Each induction cooking zone has a pot detection minimum limit, which varies according to the material of the cookware being used. For this reason, you should choose the cooking zone which is most suitable for the diameter of the cookware you are going to use:

If the symbol «U» appears on the cooking zone display, it means that:

- The cookware used is not suitable for induction cooking.
- The cookware diameter is smaller than the one allowed by the hob.
- No cookware is on the cooking zone.

### Residual heat «H»

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°C) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol «H» (residual heat).

The symbol will stay on even when the appliance is switched off and will only switch off when the burn risk is no longer present.

### Power boost (quick heating) «P»

This program further reduces the cooking time of a certain cooking zone, by bringing the temperature to the maximum heat level for 10 minutes.

At the end of this timeframe, the cooking zone heat level will automatically go back to level «9». The use of this function is recommended for heating large quantities of liquids (e.g. water to cook pasta) or food in a very short time.

To activate this program slide to the far right on the sidebar

until the «P» symbol appears on the cooking zone display.

### Automatic warm-up «A»

All cooking zones are equipped with an “automatic warm up” function. This feature sets the cooking zone to the highest heat level for a certain period of time and then automatically switches back to the cooking setting that was originally set.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

To activate the “automatic warm up” function on a cooking zone place your finger on the sidebar at the desired heat level and hold the position for 3 seconds until the Symbol «A», alternating with the selected heat level, appears on the cooking area display.

### Special programs

The cooktop has three special programs that have already been set to perform special cooking operations.

#### Warming

The “Warming” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at 42°C to keep food warm. To activate this program press the Special programmes key once. The Warming led lights up besides the cooking zone display.

#### Melt

The “Melt” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at 70°C to melt chocolate, butter or the like. To activate this program press the Programs key twice. The Melt led lights up besides the cooking zone display .

## Simmer

The "Simmer" program sets the heat temperature of the selected cooking zone at 94°C to bring to a boil slowly preparing sauces or soups and stews. To activate this program press three times the Programs key, the Simmer led lights up besides the cooking zone display.

## Chef cook

This feature is designed for professional cooking and allows you to activate, by simply pressing a key, all four cooking zones at predefined power levels:

-  Zona 1 - Heating (keep food warm)
-  Zona 2 - Low temperature (gentle cooking)
-  Zona 3 - Average temperature (slow cooking)
-  Zona 4 - High Temperature (Boiling, Fast Cooking)

To activate the function, press the Chef Cook key. The key LED will light up and all the displays will show the configuration shown in Fig.9.

To deactivate the function, press the Chef Cook key again.

## Timer

This function allows you to set the time from «1.00» (1 minute) to «1.59» (1 hour and 59 minutes) for the automatic switch off of a cooking zone. Switch on a cooking zone by sliding on the slidebar to adjust the heat level.

To activate the timer press simultaneously the [+] and [-] keys on the timer area until the clock symbol lights up beside the cooking zone display, then set the desired time using the timer [+] and [-] keys within 5 seconds.

Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The time countdown will be start on the timer display.

When time elapses the cooking zone will automatically switch off, the timer display will show a flashing «000» and an acoustic signal will be heard. Press the [+] or [-] key on the timer area to stop the signals.

To disable the timer of a cooking zone press repeatedly and simultaneously the [+] and [-] keys on the timer area until the clock

symbol lights up beside the display of the desired cooking zone, press again the timer [+] and [-] keys simultaneously, then bring the timer value back to «000» by using the timer [-] key. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The clock Symbol beside the cooking zone display goes off.

### Egg timer/Reminder

When no cooking zone is active it is possible to set an acoustic reminder which stays active after switching the appliance off.

When the Egg timer/Reminder function is active, the Timer function cannot be selected.

To enable this function press simultaneously the timer [+] and [-] keys. The clock symbol lights up below the timer display.

Set the time, ranging from «1.00» (1 minute) to «1.59» (1 hour and 59 minutes), by pressing the [+] and [-] keys. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses the display will show a flashing «000» and an acoustic signal will be heard. Press the [+] or [-] key on the

timer area to stop the signals.

To disable the Egg timer/Reminder function press simultaneously the timer [+] and [-] keys. The clock symbol lights up below the timer display. Bring the timer value back to «000» by using the [-] key. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The clock symbol beside the timer display goes off.

### Pause «ii»

When at least one cooking zone is operating it is possible to momentarily pause the appliance switching off the cooking zones.

To enable this function press the Pause key. The relative led lights up and all the cooking zone displays show the Symbol «ii». Previously programmed timers will be stopped. The pause can last for maximum 10 minutes. If this status is not terminated within this time the appliance switches off.

To disable the Pause function press the Pause key and slide right on the flashing slidebar within 10 seconds .

### Reccal

When the appliance has been switched off by mistake it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing the On-Off key within 5 seconds, then pressing the Pause key within another 5 seconds.

If the recall function is available the relative led will be flashing when the appliance is switched on again..

### Child safety lock «L»

This function serves the purpose of preventing children from switching on the appliance even accidentally or intentionally.

The Child safety lock can only be activated within 10 seconds from the switching on of the appliance, with all the cooking zones off.

To activate this function press simultaneously the Chef Cook key and the Pause key, then again the Pause key.

The symbol «L» will appear on all displays to confirm your selection and the relative led will light up.

When the Child safety lock is enabled you can switch the appliance off. The Child safety lock is still enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance permanently, press simultaneously the Chef Cook key and the Pause key, then again the Chef Cook key.

In this case the Child safety lock won't be enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance temporarily press simultaneously the Chef Cook key and the Pause key. In this case the Child safety lock will still be active each time the appliance is switched on again.

### Switching a cooking zone OFF

To switch a cooking zone off bring its level back to «0» by sliding left on the corresponding sidebar.

### Switching the appliance OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the On-Off key.

### Safety switch

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

Power level	Operating time limit (hours)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

### Power management

All cooking zones are connected to one phase. The phase has a maximum electricity loading of 3700 W/230V (fig. 8).

The function divides the heat level between cooking zones and activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds 3700 W. The function decreases the heat level to the other cooking zones.

The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.

### Cleaning and maintenance

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request. Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of

aluminium and plastic material that have unintentionally melted on

the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

**WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.**

## Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/E C o n W a s t e E l e c t r i c a l a n d Electronic Equipment ( WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal



waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection.

Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

---

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR  
EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE  
WARNINGS.**

**THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED  
BY  
FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVEMENTIONED WARNINGS**

---

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to "Electrical connections" chapter
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
	it's been more than 10 seconds from the switching on of the appliance	Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds
	You touched 2 or more sensor keys at the same time.	Touch only one sensor key
	Pause function operates.	Refer to "Using the cooktop" chapter.
The hob deactivates	There is water or fat stains on the control panel	Clean the control panel.
	You put something on the sensor key ON-OFF	Remove the object from the sensor key
Residual heat indicator does not come on .	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot contact na Authorised Service Centre.
Automatic Warm Up function does not operate	The zone is hot	Let the zone become sufficiently cool
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function
The heat setting changes between two levels	Power management function operates	Refer to "Using the cooktop" chapter.

The sensor keys become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on	Safety Switch operates	Deactivate the appliance and activate it again
 comes on	The Child Lock function operates	Refer to "Using the cooktop" chapter
 comes on	Water or cooking utensils above the control panel.	Remove the objects from the control panel
 comes on	There is no cookware on the zone	Put cookware on the zone
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Induction Cooking" chapter
	The dimension of the bottom of the cookware is too small for the zone	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Induction Cooking" chapter
	The cookware does not cover the cooking zone.	Cover the cooking zone fully.
 comes on	The induction coils are overheated.	Allow the appliance to cool down.
 comes on	There is an error in the Appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.
 comes on.	The appliance is overheated. The cooling fan might be blocked.	Allow the appliance to cool down. Check if objects block the cooling fan. If comes on again, contact na Authorised Service Centre.
 comes on	Incorrect data configuration	New configuration needed. Contact an Authorised Service Centre.

	None or faulty communication between control panel and induction coils.	Ensure that connection cable is plugged on correctly and functional.
	Control Panel is wrongly connected.	Connect to correct mains voltage.
	An internal component of the appliance needs replacing.	Contact an Authorised Service Centre.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate.

## HOODS - ENGLISH

### Warning

- ⚠ This appliance cannot be used by people (included children) with impaired physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and knowledge, unless they are supervised or unless they are given instructions about the use of the appliance by a person responsible of their safety.
- ⚠ Kids aged less than 8 years old must be kept away from the appliance, unless they are under constant surveillance.
- ⚠ Kids must not play with the appliance.
- ⚠ Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by kids without any supervision. Aerare adeguatamente l'ambiente in caso di funzionamento simultaneo della cappa con Altri apparecchi alimentati da unafonte di energia diversa da quella elettrica e ciò perché la cappa non aspiri dei gas combustivi.
- ⚠ The room must be adequately ventilated if the hood and Other appliances powered by energy other than electricity are used at the same time. This prevents the hood from sucking in any combustion fumes.
- ⚠ It is forbidden to cook food over open flames, as sucked flames are a risk of damage for the appliance
- ⚠ **WARNING:** This appliance and its accessible parts are likely to become very hot if used in combination with cooking devices.
- ⚠ After 30 hours of operation, the speed indicators of the appliance will signal that the grease filters need cleaning.
- ⚠ The cleaning of the grease filters and their saturation time span must be respected. Grease deposits and build-ups are a risk of fire..

- ⚠ The hood must not be operated without the grease filters.
- ⚠ The exhausted air must not be conveyed in a duct used for discharging fumes of appliances powered by energy Other than electricity (heating systems, etc.).
- ⚠ **WARNING:** This appliance is not intended to be used with gas hobs.
- ⚠ To discharge the exhausted air, regulations issued by competente authorities must be followed.
- ⚠ If the product is not equipped with a plug or if, at the end of the installation, the plug is not easily accessible, it is necessary to arrange a device separating the product from the electrical system. The contacts of this device must have an opening distance of all the poles of at least 3 mm.
- ⚠ **WARNING:** Do not store liquids in the cabinet, under the induction hob, where the electrical components of the appliance are located. Leaks or spillovers on the electrical parts of the appliance are a cause of electrical shocks.
- ⚠ Carrying out the cleaning operations without following the instructions is a risk of fire.
  
- ⚠ **FIRE RISK:** Do not store any flammable material in the cabinet, under the induction hob, where the electrical components of the appliance are located.
- ⚠ Do not pull the electrical wires.
- ⚠ The flat cable connecting the main wiring assembly to the hob must be placed on the rear of the hob, to preserve it from any breakage.

- ☞ A distance of at least 15 cm must be left between any object, stored in the same cabinet Where the appliance is installed, and the lower part of the induction hob. In fact, the airflow coming from the cooling system in the lower part of the induction hob must not be hindered.
- ☞ Do not modify or try to modify the characteristics of this appliance, as this is dangerous.
- ☞ Any repair must be carried out by authorized personnel. The hoods must always be disconnected from power supply before performing any cleaning or maintenance operation.
- ☞ The controls locking device must be used to prevent children from accidentally turning on the appliance or switching its functions. The appliance must never remain unattended while it is operating.
- ☞ Should the product show any anomaly, disconnect the appliance from the power supply.
- ☞ Before carrying out the installation of the appliance, please check that all components are not damaged. In such a case, make contact with your retailer and do not proceed with the installation.
- ☞ Do not try to modify or repair the appliance, as this might entail great Danger.
- ☞ The grease filter can be washed either by hands or in the washing machine. The filters ar to be cleaned according to the use, but at least once every two months .
- ☞ The charcoal filter must be replaced according to the use, but at least once every six months.

## **Product installations**

Before any installation operation is carried out, make sure that the appliance is disconnected from power supply.

## **Technical operations**

Place the overturned hob on an adequate surface, preserving the glass from any scratches. Take the filtering case out of the packaging and install it as shown in Fig. 1. The metal hooks of the filtering case are to be inserted in the specific slots, located on the rear of the hob, as shown in fig. 2. After having hooked the filtering case to the hob, fix it by means of the provided metric screw, to be used as shown in Fig. 3.

Carry on the installation by securing the hob to the cabinet, as shown in the specific user manual provided within the packaging of the hob.

## **Recirculating operation (fig. 4)**

The air outlet of the product must be connected to the opening in the cabinet so as to recirculate the exhausted air in the kitchen. Charcoal filters, to be purchased separately, are needed in this configuration. They must be installed as shown in Fig. 6.

Charcoal filters are located right under the grease filters, so they must be installed before the grease filters. A ducting kit with grill (on the end to be installed in the cabinet) is also available for separate Purchase.

### **Ducting operation (fig. 5)**

The air outlet of the product must be connected to the outside of the house. The ducting to be installed from the air outlet of the product to the outside of the house is not provided with the appliance.

The product is equipped with plastic flanges, to connect ducts of sections 220x90 mm.

### **Final operations**

Install the grease filters in the specific seat, letting them through the central opening of the hob, see Fig. 7.

To close the central opening of the hob, place the metal grill on top of it, as shown in Fig. 8.

### **Electrical connections**

The connection of the product to the power supply must be carried out in compliance with the international and local regulations in force.

The interconnection of any separate part of this appliance must be carried out by a qualified technician in compliance with the wiring regulations.

The connection to the power supply must be by means of a plug and it can also be done by the end user.

Any liability in case of accidents caused by failure to arrange the earth connection or failure to arrange it correctly is hereby declined.

The controls located under the glass of the hob have a cable, which must be connected to the control box (Fig. 9).

## **Cleaning and maintenance**

Before carrying out any cleaning or maintenance operation, the appliance must always be disconnected from power supply.

☞ Should the power cord endure any damages, it can only be replaced by after-sales service or by experienced personnel.

Do not try to modify or repair the appliance, as this might entail great danger. Service or repair operations must be carried out by experienced personnel.

In case of anomalies, the appliance must be disconnected from power supply.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

An accurate maintenance is a guarantee of a proper function and good performances of the appliance over time.

The grease filter can be cleaned either by hand washing or by washing machine.

Filters cleaning occurs according to the use, but at least once every two months.

Replacing the charcoal filters occurs according to the use, but at least once every six months.

Tepid water and mild soap are recommended while cleaning the appliance. Abrasive products must be avoided.

## **Recommendation – first use**

Keep these instructions with the appliance. Should the appliance be sold or passed onto others, make sure that it is accompanied by these instructions.

We thank you for paying attention to these recommendations before installing and using the appliance, as they have been written for your safety and that of others.

Upon delivery of the product, the packaging and its general aspect must be checked. Any objections must be written on the delivery document, of which you must keep a copy. The appliance is destined to normal domestic use. It must not endure any commercial or industrial use and it cannot serve any other purpose different from the one it has been designed for.

No warranty will be provided for any damages or other consequences originating from an incorrect installation or a misuse of the appliance.

With the aim of constantly improving our products, we reserve to ourselves the right of modifying their technical, functional, aesthetic features.

The appliance is already arranged to work either in recirculating or ducting mode. Before proceeding with the installation, all components of the appliance be checked. In case of damaged or missing components, make contact with the retailer and do not proceed with the installation. In ducting operation a maximum of 5 meters long ducting is allowed.

The number of elbows must be limited, as each curve diminishes the ducting efficiency of 1 linear meter (e.g. if you use 2 elbows by 90°, the length of the ducting must not exceed 3 meters of length). Avoid any abrupt change of direction in the ducting.

The ducting connected to the blower air outlet must have a constant section of 220x90 mm. The ducting must be made of a material approved by the regulations in force.

Failure to respect the above - mentioned instructions might result in performance or noise problems, for which no warranty will be provided

## Functions

Touch control controls (fig. 10)

### **A: ON / OFF button**

It allows to turn on the product and it automatically sets it on the second speed. When the appliance is on, on any speed level, this turns off the blower.

**B: linear touch control** that allows to change the blower speed. It is not possible to turn off the blower by means of these controls. It is not possible to select a speed level unless the product has been turned on using the ON/OFF key.

**C: LED indicators**, showing what blower speed has been set.

**D:** 10 minutes after this key has been touched, the blower stops itself. When this function is on, it is signaled by the blinking of the "C" LED, according to the speed that has been set.

### **E: Timer**

Timer 10 minutes, after which the suction motor will be switched off and the front closed.

The function setting is signaled by the flashing of the speed indicator (C).

### **Automatic switching off:**

After 4 hours of uninterrupted operation from the last setting, the appliance switches off automatically.

**Grease filter saturation:**

After 30 hours of operation the speed indicators all flash simultaneously to indicate the saturation of the grease filters.

To reset this alarm keep pressed the "TIMER" button for at least 3 seconds with the product switched off.

## PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN – ESPAÑOL

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Conservar el manual para cada posterior consulta.

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

### Advertencias para la seguridad

- ☞ La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- ☞ Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.
- ☞ Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.
- ☞ Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- ☞ No permitir que los niños jueguen con la placa vitrocerámica.

☞ Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.

☞ Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.

⚠ ¡Riesgo de descarga eléctrica!

No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.

⚠ ATENCIÓN: Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado.

⚠ ATENCIÓN: El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.

⚠ ATENCIÓN: La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.

⚠ ATENCIÓN: La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.

⚠ ATENCIÓN: vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos

pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio de cocina húmedo o algo por el estilo.

**⚠ ATENCIÓN:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.

**⚠ ¡Riesgo de incendio!** No colocar objetos sobre la superficie de cocción! Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado..

**☞ ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!**

**☞ El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.**

## **Instrucciones para la instalacion**

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derechafrontal del fondo de la Vitro), no supere los 60° C.

La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

## **Posicionamiento**

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.2) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1).

Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.4). Si despues de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3).

## **Ventilación**

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire. No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolisis.

## **Conexión eléctrica (Fig.5)**

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese que:

- ☞ Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- ☞ La instalación esté dotada de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.
- ☞ La toma a tierra es obligatoria por ley.
- ☞ En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamiento.
- ☞ Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).
- ☞ Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre fácilmente accesible.

## **La cocción por inducción**

Cuando se usa la cocción por inducción el calor se genera directamente en la base de la olla. Por este motivo, presenta varias ventajas:

- ☞ Ahorro de tiempo mientras se hierven los alimentos o se fríen, gracias al calor que llega directamente del recipiente.
- ☞ Ahorro de energía.
- ☞ Resultan más fáciles el cuidado y la limpieza. Los alimentos que se vuelcan no se queman tan rápidamente.

☞ Control de la temperatura y mayor seguridad. El quemador reacciona inmediatamente al cambio de temperatura; de esta manera la potencia se puede dosificar de forma precisa. La zona de cocción por inducción deja de producir calor si se quita la olla aunque si el quemador todavía está encendido.

### **Recipientes para la cocción**

Sólo son adecuados para cocinar por inducción ollas/recipientes ferromagnéticos y pueden ser de:

- ☞ Acero esmaltado
- ☞ De fundición de Hierro
- ☞ Recipientes/ ollas especiales para la inducción en acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, verifique que un imán los pueda atraer (Fig.6).

Hay otras ollas especiales para la inducción cuyos fondos no son totalmente ferromagnéticos. Para obtener una buena cocción, les aconsejamos utilizar ollas cuya zona ferromagnética tenga el mismo tamaño del quemador.

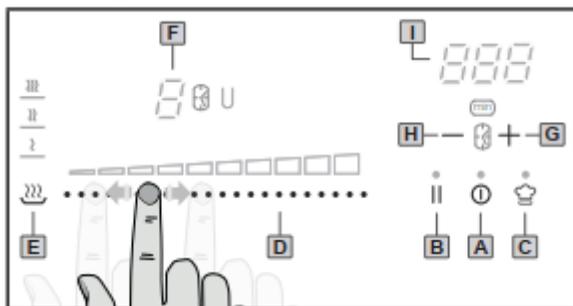
Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.6A). No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal.

Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.6B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros. En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar.

## Uso de la placa de cocción

Este aparato usa un sistema de programación electrónico "touch control" en el que las funciones se activan tocando las teclas sensoriales y se confirman con las indicaciones en la pantalla de visualización y con señales acústicas. Tocar las teclas desde arriba sin cubrir las.

Panel de mandos (fig.7)



- A. tecla On-Off
- B. tecla Pausa
- C. tecla Chef Cook
- D. deslizador
- E. tecla Programas
- F. pantalla visualización zona cocción
- G. tecla Timer [+] (aumentos)
- H. tecla Timer [-] (disminuciones)
- I. pantalla visualización Timer

### **⚠** Encendido de la placa de cocción

Pulse el tecla On-Off para encender la placa. Todos los displays de las zonas de cocción se activarán en posición de standby «0». La unidad de control permanecerá activa durante 10 segundos. Si durante este tiempo no se selecciona ninguna zona

de cocción, la placa se apagará automáticamente.

### Encendido de las zonas de cocción

Encender el aparato y ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción usando el deslizador (D) correspondiente dentro de 10 segundos. La potencia de cada zona se puede regular en 9 niveles diferentes y se podrá ver en la pantalla de visualización correspondiente con un número que va de «1» a «9». Deslizar el dedo sobre el deslizador hacia la derecha para aumentar la potencia y hacia la izquierda para bajarla

### Bridge (zonas cocción flexibles)

Esta función permite juntar la zona de cocción anterior con la posterior para crear una zona de cocción más ancha (zonas 1+2 y 3+4 - Fig.8). Es particularmente conveniente cuando se trata de cocinar con ollas de gran tamaño. Para activar la función Bridge pulsar simultáneamente los deslizadores de las zonas de cocción adyacentes.

El símbolo luminoso de la función "bridge"  aparecerá al lado de la pantalla de visualización de las dos zonas de cocción para indicar que ésta está activada.

NOTA: La configuración de la potencia se activa solamente por medio del deslizador o con las teclas sensoriales de la zona de cocción delanteras.

Para desactivar la función pulsar simultáneamente los deslizadores de las zonas de cocción adyacentes. El símbolo luminoso de la función "bridge"  desaparecerá.

### Detección de ollas

Cada zona de cocción por inducción, tiene un límite mínimo de detección del recipiente que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Es por esto que, se tiene que usar la zona de cocción más adecuada al diámetro del recipiente. Si en la pantalla de visualización de una zona de cocción aparece el símbolo «U» significa que:

- el recipiente no es adecuado para la cocción por inducción.
- el diámetro de la olla usada es inferior al permitido por el aparato.
- sobre la placa no hay ninguna olla.

### Calor residual «H»

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 50°) Después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo «H» (calor residual). Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

### Power boost (Calentamiento rápido) «P»

Esta función reduce ulteriormente el tiempo de cocción de una zona de cocción, alcanzando el nivel de temperatura máxima por 10 minutos. Al terminar dicho tiempo, la potencia de la zona de cocción volverá automáticamente al nivel «9».

El uso de esta función se indica para calentar en poquísimos tiempo grandes cantidades de líquidos (ejemplo:, agua para cocinar la pasta) o de otros alimentos.

Para activar esta función encender la zona de cocción y deslizar hasta la extrema derecha del deslizador, hasta el símbolo «P»

aparece en la pantalla de visualización de la zona de cocción.

### Calentamiento automático «A»

Todas las zonas de cocción tienen una función de calentamiento automático.

Esta función regula la zona de cocción a la máxima potencia por un cierto período de tiempo al terminar este vuelve automáticamente al nivel de potencia inicialmente configurado. La duración de la función calentamiento automático, depende de la potencia seleccionada.

Para activar la función calentamiento en una zona de cocción poner el dedo sobre el deslizador en la potencia deseada pulsando durante 3 segundos hasta que el símbolo «A» aparezca en la pantalla de visualización en alternancia con el nivel de potencia seleccionado.

### Programmas especiales

La placa vitrocerámica posee 3 programas especiales que fueron configurados para efectuar tipos de cocción especiales.

#### Warming (mantener caliente)

El programa "Warming (mantener caliente)" configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a 42°C para mantener la comida caliente. Para activar este programa pulsar una vez la tecla Programas, el símbolo 'Warming' se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

#### Melt (derretir)

El programma "Melt (derretir)" configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a 70°C para derretir chocolate, manteca o alimentos parecidos. Para activar este programa pulsar dos veces

la tecla Programas, el símbolo 'Melt' se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

### Simmer (Hervir)

El programa "Simmer (Hervir)" configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a 94°C para llevar a ebullición lenta la preparación de salsas, sopas y estofados.

Para activar este programa pulsar três veces la tecla Programas, el símbolo 'Simmer' se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

### Chef cook

Esta función está diseñada para cocinar profesionalmente y permite de activar, simplemente pulsando una tecla, las cuatro zonas de cocción con niveles de potencia predefinidos:

 Zona 1 - Calefacción (mantener la comida caliente)

 Zona 2 - Temperatura baja (cocción suave)

 Zona 3 - Temperatura media (cocción lenta)

 Zona 4 - Temperatura Alta (Ebullición, Cocción Rápida)

Para activar la función, pulse la tecla Chef Cook. El LED de la tecla se iluminará y todas las pantallas mostrarán la configuración mostrada en Fig.9. Para desactivar la función, vuelva a pulsar la tecla Chef Cook.

### Timer/Temporizador

Esta función permite establecer un tiempo de «1.00» (1 minuto) a «1.59» (1 hora y 59 minutos) para el apagado automático de una zona de cocción. Encender una zona de cocción deslizando con el dedo sobre el deslizador y regular la potencia.

Para activar el temporizador pulsar al mismo tiempo las teclas [+] y [-] del temporizador hasta que se encienda el símbolo del reloj al lado de la pantalla de visualización de la zona de cocción. Accionar las teclas [+] y [-] del temporizador dentro de 6 segundos para configurar el tiempo deseado. Esperar 5 segundos para la confirmación. La cuenta regresiva se verá en la pantalla de visualización del temporizador.

Cuando el tiempo termine, la zona de cocción se apagará automáticamente, la pantalla de visualización del temporizador indicará un «000» parpadeante emitiendo una señal acústica. Pulsar la tecla [+] o [-] del temporizador para apagar las señales. Para desactivar el temporizador de una zona de cocción pulsar más de una vez al mismo tiempo las teclas [+] y [-] hasta que aparezca el símbolo del reloj cerca della misma pantalla de visualización. Pulsar las teclas [+] y [-] y volver la potencia al valor «000» pulsando la tecla [-]. Esperar 5 segundos para la confirmación automática. El símbolo del reloj al lado de la pantalla de visualización de la zona de cocción se apaga.

### Reloj de cocción/Pro memoria

Cuando todas las zonas de cocción están desconectadas, se puede establecer un pro memoria acústico que permanece activado aún después que el aparato se apague.

Cuando el reloj de cocina /Pro memoria se activa la función temporizador no se puede activar.

Para activar el pro memoria pulsar más de una vez al mismo tiempo las teclas [+] y [-] hasta que aparezca el símbolo del reloj debajo de la pantalla de visualización de la zona temporizador. Poner un tempo de «1.00» (1 minuto) a «1.59» (1 hora y 59

minutos) tocando las teclas [+] y [-]. Esperar 5 segundos para la confirmación automática.

La cuenta regresiva se verá en la pantalla de visualización del temporizador. Al terminar el tiempo la pantalla de visualización indica un «000» parapadeante emitiendo una señal acústica. Pulsar la tecla [+] o [-] del temporizador para apagar las señales. Para desactivar la función reloj de cocina/ pro. memoria pulsar al mismo tiempo las teclas [+] y [-] hasta que aparezca el símbolo del reloj debajo de la pantalla de visualización de la zona Temporizador. Volver a configurar el tiempo al valor «000» usando la tecla [-].

Esperar 5 segundos para la confirmación automática, el símbolo del reloj al lado de la pantalla de visualización del temporizador se apaga.



#### **Pausa «ii»**

Cuando al menos una zona de cocción está en función es posible poner en pausa el aparato interrumpiendo momentaneamente la cocción.

Para activar esta función pulsar la tecla Pausa. El led en cuestión se enciende y la pantalla de visualización de todas las zonas de cocción muestran el símbolo «ii». Todos los temporizadores eventualmente activados se interrumpen. La pausa tiene una duración mínima de 10 minutos y cuando terminan el aparato se apaga.

Para desactivar la función pulsar la tecla Pausa y deslizar el dedo en el deslizador parapadeante hacia la derecha dentro de 10 segundos..

### Volver la configuración

Si se apaga el aparato de modo accidental es posible volver a la configuración activada anteriormente en las zonas de cocción pulsando la tecla On-Off (encendido/apagado) dentro de 6 segundos y pulsando la tecla Pausa dentro de 6 segundos. Si la función "Volver a la configuración" está disponible el led en cuestión parpadea cuando se vuelve a encender la placa.

### Bloque de seguridad niños «L»

Esta función tiene por objetivo evitar que los niños enciendan el aparato accidentalmente o intencionalmente. Se puede activar sólo dentro de los 10 segundos después de la activación del aparato, con todas las zonas de cocción apagadas.

Para activar el bloqueo de Seguridad niños pulsar al mismo tiempo la tecla Chef Cook y la tecla Pausa, y después otra vez la tecla Pausa. El símbolo «L» aparece en todas las pantallas de visualización y los led en cuestión se encienden.

La función Seguridad para niños permanece activada durante el apagado y la nueva puesta en marcha del aparato.

Para desactivar el bloqueo de Seguridad niños de manera permanente, pulsar a la vez la tecla tacla Chef Cook y la tecla Pausa, y Después otra vez la tecla Chef Cook. En este caso cuando se volverá a encender el aparato la función no estará más activada.

Para desactivar el bloqueo de Seguridad niños de manera temporal, pulsar a la vez la tacla Chef Cook y la tecla Pausa. De cualquier manera, la función Seguridad para niños permanece activada cada vez que se vuelve a encender el aparato.

### Apagados zonas de cocción

Para desactivar una zona de cocción actuar sobre el deslizador correspondiente y llevarlo hasta el nivel «0».

### Apagado placa de cocción

Para apagar completamente la placa de cocción pulsar la tecla On-Off.

### Apagado de seguridad

El aparato posee un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido a una dada potencia. En el caso de que la superficie esté todavía caliente, el símbolo del calor residual «H» se verá en la pantalla de visualización de la zona de interés.

Potencia	Tiempo limite de encendido (horas)
1 -2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

### Gestión de la potencia

Todas las zonas de cocción se conectan en una fase. La fase tiene una carga máxima de electricidad de 3700 W/230V (Fig.8). La función divide la potencia en tres zonas de cocción y se activa cuando la carga total de electricidad de las zonas de cocción supera los 3700 W. La función disminuye la potencia de las otras zonas de cocción. La pantalla de visualización de la potencia de las zonas que se redujeron varía entre dos niveles .

### Limpieza y mantenimiento

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar.

Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuague y seque con un paño limpio.

Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros com alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

**ATENCION: NO SE DEBE UTILIZAR UM APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR.**

## **Eliminación de los electrodomésticos**

La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos

eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos



separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar la obligación del recogido separado. Para ulteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, el comprador se puede dirigir al servicio público propuesto o a el vendedor.

---

**EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPETO DE DICHAS ADVERTENCIAS.**

---

## Resolución de los problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica o está conectado de manera incorrecta	Verificar que el aparato esté conectado correctamente a la red eléctrica. Consultar el capítulo "conexión eléctrica".
	El fusible está desconectado	Comprobar que el fusible sea la causa del mal funcionamiento. Si el fusible se desconecta continuamente, contactar un electricista cualificado
	Han pasado más de 10 segundos del encendido del aparato.	Encender de nuevo el aparato y configurar la potencia en menos de 10 segundos.
	Han tocado 2 o más teclas sensoriales simultáneamente.	Tocar solamente una tecla sensorial a la vez.
	Función 'pausa' está activada.	Consultar el capítulo "uso de la placa vitrocerámica".
La placa vitrocerámica se apaga.	Hay agua o manchas de grasa en el cuadro de control.	Limpiar el cuadro de control.
	Han apoyado un objeto sobre la tecla sensorial ON-OFF (encendido/apagado).	Sacar el objeto de la tecla sensorial.
El indicador de calor residual no aparece.	La zona no está caliente porque estuvo en función por poco tiempo.	Si la zona estuvo encendida por un período de tiempo suficientemente largo para estar caliente, contactar un Centro de asistencia autorizado.
La función 'Calentamiento Automático' no funciona.	La zona está caliente.	Dejar que la zona se enfríe.
	Fuè configurada la potencia más alta.	La potencia más alta tiene la misma potencia de la función.

La configuración de la potencia varía entre dos niveles.	La función 'Gestión de potencia' está activada.	Consultar el capítulo "Uso de la placa vitrocerámica"
Las teclas sonseriales se calientan.	Las ollas son demasiado grandes o se colocaron demasiado cerca de los comandos.	Colocar las ollas grandes en las zonas posterior de la placa vitrocerámica si es posible.
	Aparece. La función 'Apagado Automático' está activada.	Apagar y volver a encender el aparato.
	Aparece. La función 'Bloque seguridad niños' está activada.	Consultar el capítulo "Uso de la placa vitrocerámica".
	Aparece. Agua y utensillos de cocina se encuentran en el cuadro de control.	Quitar los objetos del cuadro de control.
	Aparece. No hay ollas sobre la zona de cocción.	Colocar la olla en la zona de cocción.
	Las ollas utilizadas no son Adecuadas.	Usar ollas adecuadas. Consultar el capítulo "la cocción por inducción".
	La medida del fondo de la olla es demasiado pequeña para la zona de cocción utilizada.	Usar ollas que tengan un tamaño adecuado. Consultar el capítulo "la cocción por inducción".
	Las ollas no cubren la zona de cocción.	Cubrir por completo la zona de cocción.
	Los serpentines de calentamiento de inducción se calentaron demasiado.	Hacer enfriar el aparato.
	Aparece. Hubo un error en el aparato.	Desconectar el aparato de la red eléctrica por algún tiempo. Desconectar el fusible del sistema eletécnico de la casa. Volver a conectar. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia autorizado.

 Aparece.	El aparato se ha calentado demasiado. El ventilador de enfriamiento podría estar bloqueado.	Hacer enfriar el aparato. Verificar si algunos objetos están bloqueando el ventilador de enfriamiento. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia
 Aparece.	Configuración de datos errada.	Se necesita volver a configurar. Contactar un centro de asistencia autorizado.
 Aparece.	Comunicación ausente o defectuosa entre el cuadro de control y los serpentines de calentamiento de inducción.	Comprobar que el cable de conexión esté correctamente colocado y funcione.
 Aparece.	El cuadro de control fue conectado de manera equivocada.	Conectar a la tensión de alimentación correcta.
 Aparece.	Un componente interno del aparato tiene que cambiarse.	Contactar un centro de asistencia autorizado.

En caso de que no encuentren solos una solución al problema, contacten al distribuidor o el Centro de Asistencia Técnica Autorizado. Suministrar todos los datos presentes en la etiqueta de los datos técnicos.



[www.mgbpdobrasil.com.br](http://www.mgbpdobrasil.com.br)

Rev. NOV/23