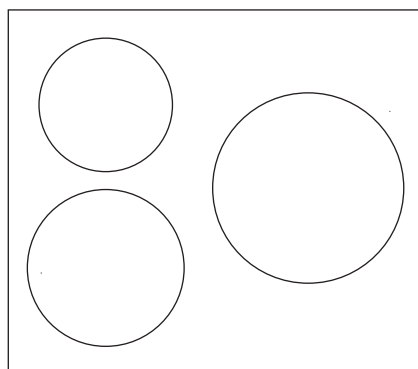
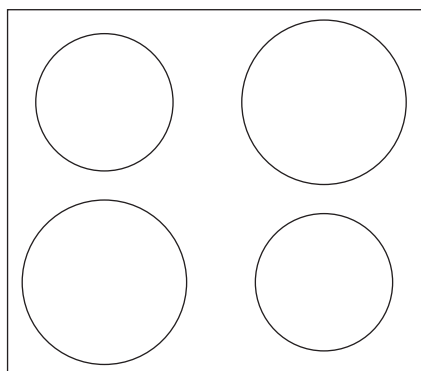




Induction stove

Piano cottura ad induzione

User manual

Manuale d'uso

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your stove so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with * are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

Contents

Important warnings _____	4
Power connection _____	12
Appliance introduction _____	15
Technical features _____	16
Setting up the appliance _____	18
Appliance use _____	22
Warnings related to cooking _____	33
Cooking applications _____	35
Maintenance and cleaning _____	36
Troubleshooting _____	38
Handling rules _____	38
Intended use _____	39
Tips for energy saving _____	39
Compliance with WEEE Regulations and Waste Disposal _____	40
Packing information _____	40

IMPORTANT WARNINGS

1. Please read these operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

2. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

3. The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

4. This appliance has been designed for household use only.

5. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

7. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.



8. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

9. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

10. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.

11. WARNING: Since induction stoves operate at high power or due to material structure of cookware base, some noise can be generated. This is normal.

12. WARNING: As the induction stove generates a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.

13. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

14. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

15. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

16. This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

17. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

18. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

19. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

20. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.



21. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

22. Touching the heating elements should be avoided.

23. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

24. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

25. After each use, check if the unit is turned off.

26. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

27. Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.

28. Keep the ventilation channels open.

29. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch-resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

- 1.** Never pour cold water on hot cookers.
 - 2.** Do not stand on a ceramic glass plate.
 - 3.** Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
 - 4.** After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
 - 5.** Do not peel vegetables on the cooking zone surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
-



6. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

7. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus they may cause damage.

Electrical Safety

1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

2. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

3. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

4. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company will not be responsible for the damages that may occur due to using the appliance without grounding according to local regulations.

5. The appliance circuit breaker switches should be in a place accessible to the end user while the appliance is in place.

6. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

7. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

8. When using an electrical appliance near the appliance, for example, a hand mixer, be careful that the connecting cable does not touch to the hot tray. The insulation of the cable may get damaged.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the appliance plug is inserted.

11. Unplug the appliance during installation, maintenance, cleaning and repair.

12. Make sure the plug of the appliance is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.



13. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

14. The appliance should be installed in such a way that the electrical installation can be completely disconnected. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

15. The appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

17. Cable fixing point shall be protected.

POWER CONNECTION

This appliance should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

WARNING: The electrical connections of the appliance should only be made with (grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules.

Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

The appliance should ground the plug; make sure the plug socket is grounded. The plug should be placed within reach after installation.

The appliance is manufactured for a 220-240 V N AC / 380-415 V 2N AC 50/60 Hz. electrical supply and requires a fuse of 16 or 32 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

Circuit Breakers

Power supply should be disconnected from the mains using an all-poles breaker. (Contact gap should be at least 3mm). This breaker protects against over-current.

Disconnecting from mains

To disconnect mains power to the appliance;

. Fuse elements

Remove the fuse completely from the base. Or:

. Automated fuses

Press (red) control button to release middle button. Or:

. Embedded automated fuses

Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position.

(Line breaker should be at least B or C type) Or:



. FI-circuit breaker (False Induction breaker)

Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position or press inspection button.

WARNING: Take safety precautions against turning on power unintentionally.

WARNING: The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

WARNING: If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

Wiring Diagram

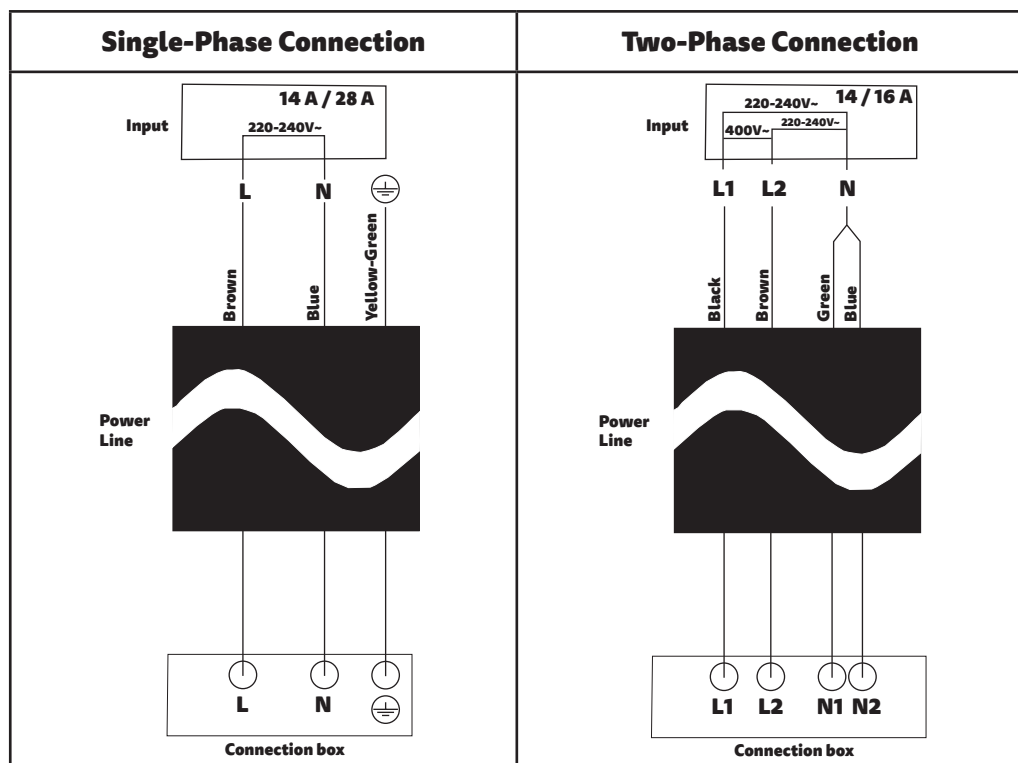
WARNING: The electrical connection of the appliance must be done by an authorized and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

WARNING: Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the appliance without grounding according to local regulations.

RISK OF ELECTROCUTION: Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

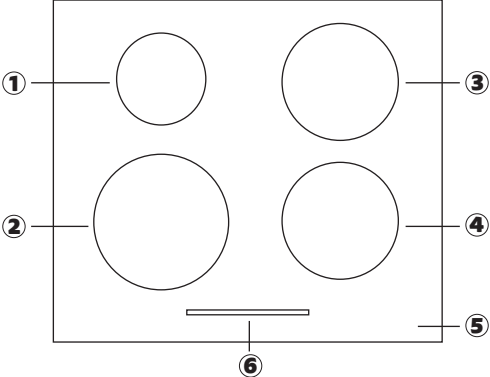
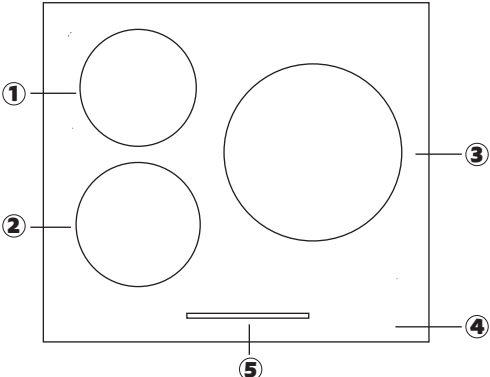
Wiring Diagram

Make the electrical connection of the appliance according to the appropriate wiring diagram.



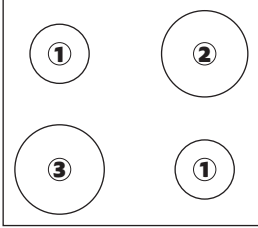
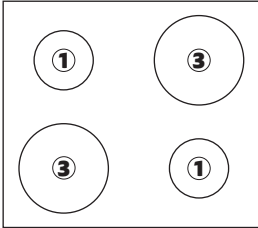
WARNING: An electrical supply of 220-240V 50/60Hz is suitable for single-phase connection and 380-415V 50/60Hz for two-phase connection.

APPLIANCE INTRODUCTION

	1. Upper left cooking zone
	2. Lower left cooking zone
	3. Upper right cooking zone
	4. Lower right cooking zone
	5. Glass surface
	6. Control panel
	1. Upper left cooking zone
	2. Lower left cooking zone
	4. Right cooking zone
	5. Glass surface
	6. Control panel
WARNING: The appliance figures above are only provided for illustration purposes. Depending on the option of the appliances, their images may vary. Only consider your appliance.	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model 1		Cooking zones	Cooking zone diameter	Cooking zone power	Cooking zone high power	Total power
		1	Ø160 mm	1200 W	-	3100 W
		2	Ø180 mm	1800 W	-	
		3	Ø210 mm	1800 W	2100 W	
Model 2		Cooking zones	Cooking zone diameter	Cooking zone power	Cooking zone high power	Total power
		1	Ø160 mm	1200 W	-	4800 W
		2	Ø180 mm	1800 W	-	
		3	Ø210 mm	1800 W	2100 W	
Model 3		Cooking zones	Cooking zone diameter	Cooking zone power	Cooking zone high power	Total power
		1	Ø160 mm	1500 W	-	6500 W
		2	Ø180 mm	2000 W	-	
		4	Ø280 mm	2300 W	3000 W	
Model 4		Cooking zones	Cooking zone diameter	Cooking zone power	Cooking zone high power	Total power
		1	Ø160 mm	1600 W	-	6800 W
		3	Ø210 mm	2000 W	-	
		4	Ø280 mm	2300 W	3000 W	
Model 5		Cooking zones	Cooking zone diameter	Cooking zone power	Cooking zone high power	Total power
		1	Ø160 mm	1400 W	-	6400 W
		2	Ø180 mm	1800 W	-	
		3	Ø210 mm	1800 W	2100 W	
		1	Ø160 mm	1400 W	-	

Model 6		Cooking zones	Cooking zone diameter	Cooking zone power	Cooking zone high power	Total power
		1	Ø160 mm	1400 W	-	3100 W
		2	Ø180 mm	1800 W	-	
		3	Ø210 mm	1800 W	2100 W	
		1	Ø160 mm	1400 W	-	
Model 7		Cooking zones	Cooking zone diameter	Cooking zone power	Cooking zone high power	Total power
		1	Ø160 mm	1600 W	1800 W	7200 W
		3	Ø210 mm	2000 W	2600 W	
		1	Ø160 mm	1600 W	1800 W	
		3	Ø210 mm	2000 W	2600 W	

WARNING: Technical specification table should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the appliance quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values declared in the markings on the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are the values obtained in the laboratory environment according to the relevant standards. These values may vary depending on the operating and ambient conditions of the appliance.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call a certified plumber to arrange the utilities as necessary.

WARNING: The manufacturer shall not be held responsible for the damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons and the warranty of the appliance shall be invalid.

WARNING: It is the responsibility of the customer to prepare the place where the appliance will be placed and the electrical installation.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity should be followed when installing the appliance.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

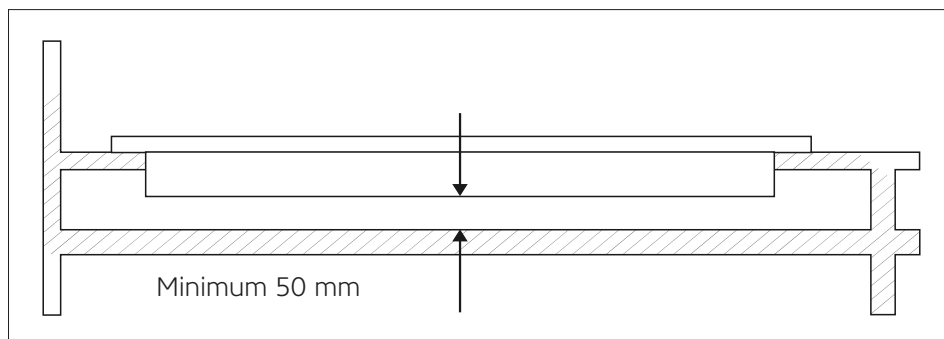
WARNING: Keep the ventilation channels open.

WARNING: Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.

WARNING: All kinds of kitchen furniture next to the appliance should be heat-proof. (Not less than 100 °C)

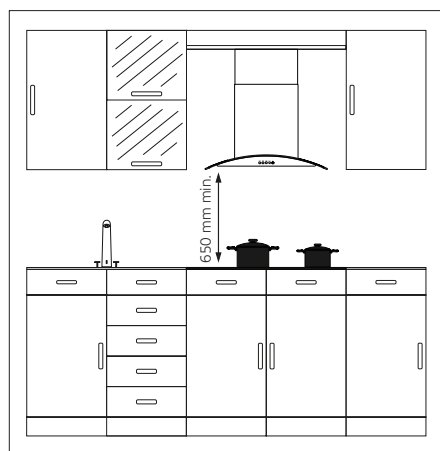
If it can touch the lower side of the appliance due to installing on a drawer, this section should be separated with a wooden shelf.

A shelf shall be installed to separate the cabinet and the appliance as shown in the figure below when mounting the appliance on a cabinet. This is not necessary if mounted on a built-in cooker.



If your appliance will be mounted near a wall from right-side or left-side, the minimum distance between the wall and the appliance shall be 50 mm. (See countertop cutting dimensions).

Right Installation Location



The appliance is designed in accordance with the kitchen countertops supplied from the market. A safe distance should be maintained between the appliance and the kitchen walls and its furniture.

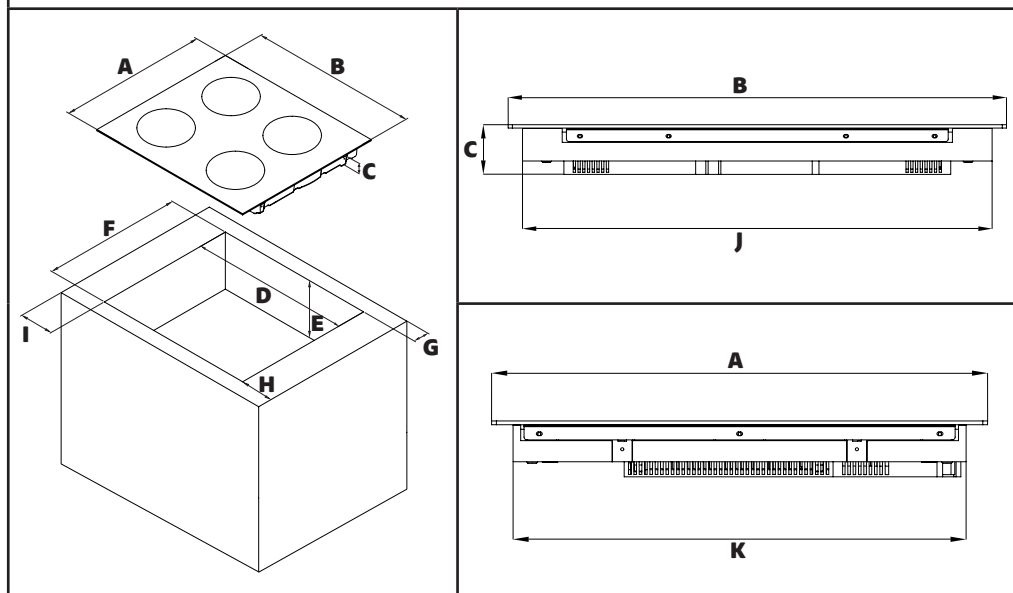
If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer of the hood or aspirator for height of installation. (Minimum 650 mm)

The countertop must be horizontally straight and fixed.

The gap in which the appliance will be placed on the countertop must be cut according to the dimensions of the appliance installation. (See countertop cutting dimensions). The rules specified in the local standards related to electricity should be followed when installing the appliance.

Countertop Cutting Dimensions

Note the following drawings and values when installing the appliance or cutting counter.

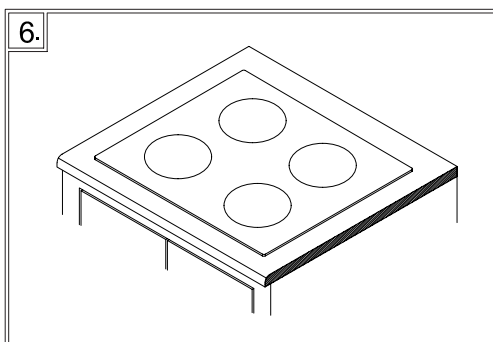
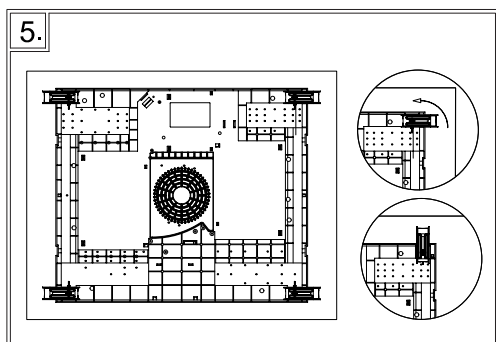
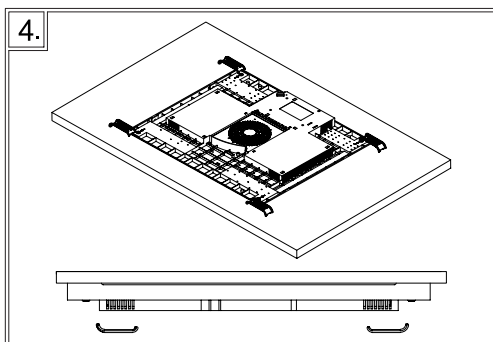
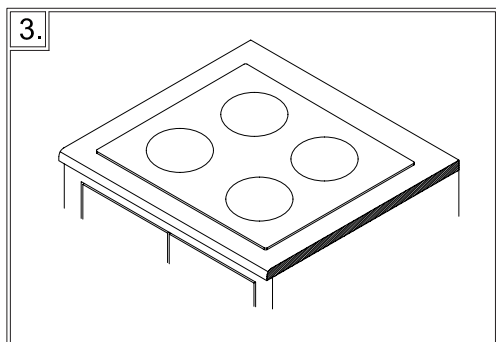
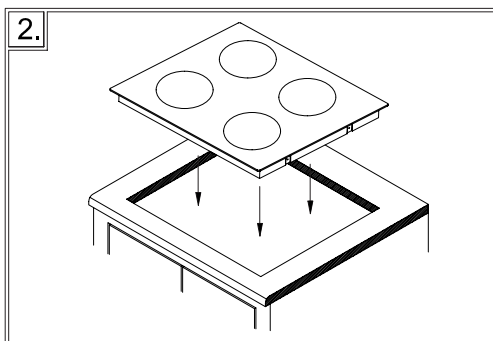
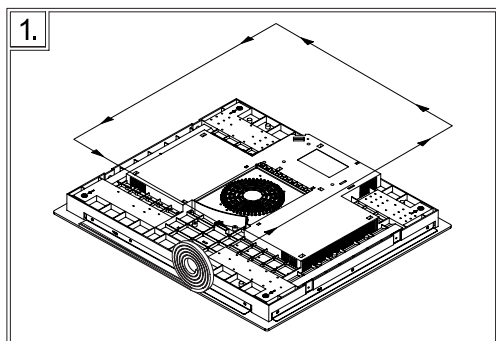


A	520 mm	B	590 mm	C	60 mm	A	520 mm	B	590 mm
D	560 mm	E	Min. 175 mm	F	480 / 490 mm	C	60 mm	J	556 mm
G		H		I	Min. 50 mm	K	475 mm		

Correct Installation

1. Turn the appliance upside down and put it on a flat floor.
2. To prevent foreign materials and liquids from entering between the appliance and the countertop, stick the wick provided in the package to the visible glass surfaces of the appliance.
3. Place the appliance on the countertop.
4. Secure the appliance by using the clamps and screws supplied in the package.

Assembly Diagram



APPLIANCE USE

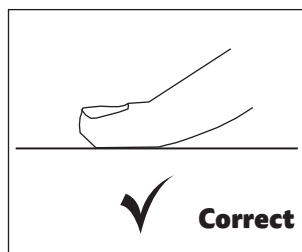
Remove any protective foils and labels that may be present on the device.

Before the first use, wipe the appliance with a wet cloth and dry it.

Make the electrical connection of the appliance.

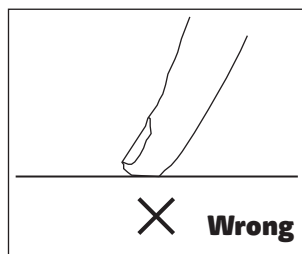
To turn on and off the appliance, press and hold the on / off key () until you hear **"beep sound"**. When the appliance is turned on, the cooking zone indicators will be displayed.

Using the Touchscreen Control



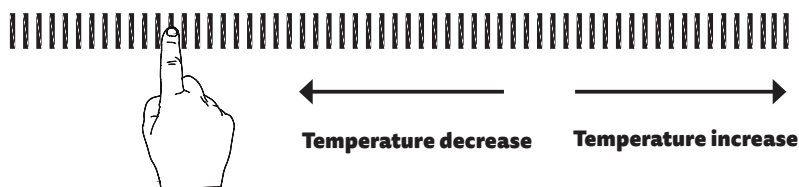
The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.

Use the bottom, not the tip of your finger while using the device. You shall hear a **"beep"** at every touch.



Make sure that the touchscreen controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touchscreen controls to work.

By tapping the sliding touchscreen control, you can adjust the temperature or timer. (This is applicable to products with sliding touchscreen control)



Electronic Board Use

Overviews



Model 1



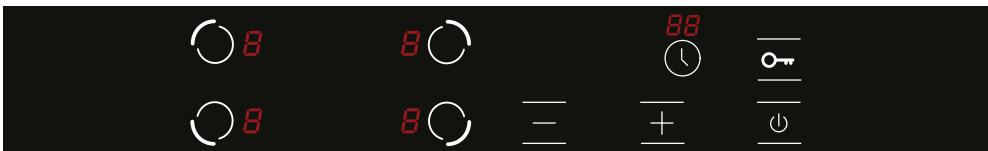
Model 2



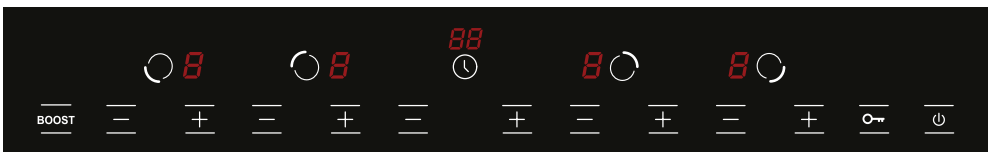
Model 3



Model 4



Model 5



Model 6

Appliance Keys



On/Off key: It used for switching the appliance on and off.



*** Sliding touchscreen control:** It is used for setting the temperature level of the cooking zones.



*** Plus key:** It is used to increase the temperature levels of cooking zones and the duration of the timer.



*** Minus key** It used to decrease the temperature levels of cooking zones and the duration of the timer.



*** Timer key:** It is used for setting the cooking time.



Lock button: It is used for locking the appliance against undesired usage.



*** High power (Boost) key:** It is used for doing the cooking faster.



Lower left cooking area selection key



* Lower right cooking zone selection key



* Upper right cooking zone selection key



Upper left cooking area selection key



* Right cooking zone selection key

Turning the Appliance On

The appliance is turned on by pressing the on / off key ().

Unit becomes operational within 1 second after it is plugged to the mains. All LEDs and displays illuminate for 1 second.

WARNING: Electronic components remain active for 1 minute. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to “Off Mode” with a beep.

Switching off the Appliance

The appliance is switched off by pressing the on / off key (). You may turn off the appliance by pressing the on / off key () even if the child lock () is active on the timer indicator.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

If the residual heat indicator () is flashing on the appliance screen, then this means that the cooking zone is still hot. It can be used to heat a small amount of food.

WARNING: Residual heat indicator symbol () does not light up, and does not warn the user against heat in case of a power outage.

Note: The residual heat indicator () of each cooking zone remains active until the measured glass temperature is below + 35 °C.

Turning the Cooking Zones of the Appliance On

1. The appliance is turned on by pressing the on/off key ().
2. By pressing the relevant cooking zone selection button once, you can select the cooking zone.  symbol flashes on the indicator of the selected cooking zone.
3. Depending on the appliance option, the power level of the relevant cooking zone can be set from 1 to 9 by using the plus () and minus () keys or by sliding the finger to the right or left on the sliding touchscreen control.

Turning the Cooking Zones of the Appliance Off

A selected cooking zone may be turned off in 3 ways;

1. The appliance is turned off by pressing the on/off key ().
2. A single cooking zone can be turned off by setting the appliance to the lowest cooking level () on the cooking area. If the relevant cooking zone is still hot at the end of the time, the residual heat indicator () flashes. The  symbol is displayed on the screen if the relevant cooking zone is not hot.
3. The relevant cooking zone can be turned off by setting the timer.

Child Lock Function



To Activate the Child Lock Function;

When the appliance is on, the lock key () is pressed once to prevent unwanted use, the child lock is activated.

The  symbol is displayed on timer indicator.

Note: When the child lock function becomes active, all buttons except the on/off key () are disabled.

To Disable the Child Lock Function;

To disable the child lock function, it is necessary to hold down the lock key () for 3 seconds. At the end of the duration, the  symbol on the timer indicator disappears.

Note: If the child lock function is activated before the appliance is turned off, the child lock function will still be active in case the appliance is turned on again. When the appliance is turned on again by pressing the on/off key (), the  symbol is displayed on the timer indicator. You need to deactivate the child lock in order to cook in the appliance.

WARNING: Child lock function shall be disabled in case of a power outage.

* Timer Function

There are two types of timer functions.

1. Independent Timer Function

It may be set when setting mode of any hob is not active. It may be used as an alarm, too. Independent timer continues to operate when any cooking zone is started to be used. The timer can be set as long as the timer selection is active.

To Set The Independent Timer;

1. The appliance is turned on by pressing the on/off key ().
2. The timer button () is pressed.
3. After pressing the timer key (), the time can be set between 1-99 minutes by using the plus () and minus () keys or the sliding touchscreen control, depending on the appliance option.

Note: If the time is to be set between 1-9 minutes, the timer key () is pressed 2 times and the time is set by using the plus () and minus () keys or the sliding touchscreen control according to the appliance option. (This is applicable to appliances with sliding touchscreen control).

Note: If you want to change the set independent timer duration, the timer key () is pressed again and the steps in the above title are repeated. (see to set the independent timer)

Note: Countdown starts with the final setting immediately after the timer value is set. After 5 seconds timer selection ends automatically and the timer indicator illustrates the set time value.

WARNING: Turning off the appliance (pressing the on/off key ()) stops the timer function. When the appliance is turned on again, the timer function will not resume running.

2. Cooking Area Timer Function

To Set The Cooking Zone Timer;

1. The appliance is turned on by pressing the on/off key ().
2. By pressing the relevant cooking zone selection button once, you can select the cooking zone.
3. Depending on the appliance option, the temperature level of the cooking zone is set by using the plus () and minus () keys or the sliding touchscreen control.
4. When the cooking zone temperature level setting is active, the timer key () is pressed.
5. After pressing the timer key (), the time can be set between 1-99 minutes by using the plus () and minus () keys or the sliding touchscreen control, depending on the appliance option.

Note: If more than one timer is available, timer display indicates the lowest remaining time value after the setting period. Depending on which cooking zone the remaining time on the timer belongs to, the point next to that cooking zone flashes.

Note: The timer can be set for all cooking zones. The shortest set time is displayed on the timer indicator.

Note: The relevant cooking zone can be selected and the temperature level and time setting can be changed, while the timer is running.

* High Power Function (BOOST)

This function is used for doing the cooking faster.

To Activate the High Power Function (BOOST);

1. The appliance is turned on by pressing the on / off key ().
2. The relevant cooking zone is detected and the desired power level is set to 1-9 according to the appliance option by using the plus () and minus () keys or the sliding touchscreen control.
3. After setting the power level for the relevant cooking zone, the high power function (BOOST) key () is pressed. The high power function (BOOST) symbol () is displayed on the screen of the relevant cooking zone.

To Disable the High Power Function;

The power level of the relevant cooking zone is set to any power levels between 1-9 by using the sliding touchscreen control. At the end of this process, the high power function () is disabled.

Note: The duration of the high power function () is 5 minutes maximum.

WARNING: The high power function (BOOST) cannot be adjusted simultaneously for the vertical hob eyes.

Pot Identification / Focusing (No Pot Warning)

Cooking stops if there is no pot (either there is no pot or the pot is not induction-compliant) in the cooking zone when the cooking is started or if the pot is removed from the cooking zone while cooking. Then, a no pot warning () is displayed for the relevant cooking zone.

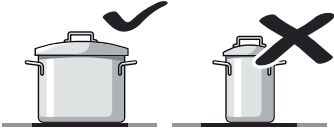
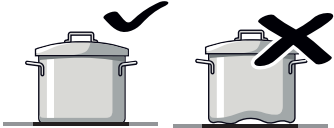
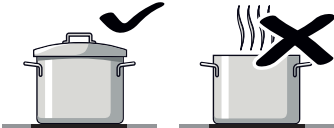
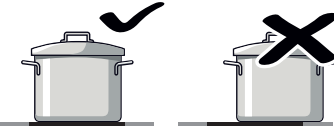
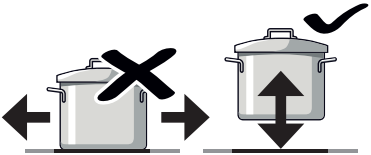
No pot warning lasts 60 seconds. When this time expires, the cooking zone will turn off automatically if there is no pot in the cooking zone. If the cooking zone is hot, the residual heat indicator () symbol is displayed.

Error Codes and Recommendations for Solutions

Error codes, their probable causes and recommendations for solutions are provided in the chart below.

Error Code	Possible Cause	What to do
F3 / F4	Temperature sensor failure of induction stove coil	Please contact the manufacturer.
F9 / FA	IGBT temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
E1 / E2	Improper supply voltage	Please check if the supply voltage is normal.
E3	High temperature warning of induction stove coil temperature sensor	Please contact the manufacturer
E5	IGBT temperature sensor high temperature warning	Please restart cooking again after the pot gets cool.

Proper Pot Use

	Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone.
	Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom.
	Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This causes you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.
	Center the dish exactly over the cooking zone.
	When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.
	Never use two burner or heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.

WARNING: The pots or dishes used must be compatible to induction.



WARNINGS RELATED TO COOKING

WARNING: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

BURNING HAZARD: During its use, the heater elements of the appliance are hot. Avoid touching the heater elements! There is risk of burning.

WARNING: Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

WARNING: Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

WARNING: Plastic dishes, which are not resistant against heat and steam, may melt at high temperatures and damage the stove. Only use plastic dishes, which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. Pay attention to the recommendations of the dish producers.

WARNING: Do not place dishes and pots empty in exposed cooking zones.

WARNING: Rough pot and pan bases scratch the glass-ceramic surface. Use only pots and pans with smooth bases.

WARNING: Never prepare food directly on the glass surface. Always use a suitable cooking dish.

WARNING: Always turn off the cooking zones after each use.

WARNING: Do not operate the cooking zones without any pots and pans placed on them.

WARNING: Do not place the lids of the pots and pans on the cooking zones.

WARNING: When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want.

WARNING: Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

COOKING APPLICATIONS

Use your appliance in the heating setting suitable for cooking.

Heating setting	Usage
0	Off
1-3	Keeping warm, melting
4-5	Slow heating, cooking
6-7	Reheating, fast cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power

WARNING: The information provided in the table is for purposes of guidance only.

MAINTENANCE AND CLEANING

The operating life of the appliance is extended and the problems encountered are reduced if it is cleaned at regular intervals.

WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait for the appliance to cool down before cleaning the appliance. Hot surfaces may cause burns.

WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the appliance.

WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher!

WARNING: Due to accidental opening of the appliance or residual heat when the appliance is covered; the material covered on the appliance may ignite, crack or melt. Never cover the appliance with a lid, a cloth or a protective foil.

1. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers when cleaning glass surfaces, as scratching glass surfaces will cause breaking.

2. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents.

3. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

4. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.



5. The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

6. Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

7. Do not clean the appliance with hard tools such as brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

8. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.

9. Clean the control panel with a wet cloth and dry them with a dry cloth.

10. Quickly clean the substances containing vinegar, lemon, salt, cola and similar acids and alkaline spilled on the appliance.

11. Clean and dry the appliance after every use.

12. If the appliance is not used for a longer time than usual, it must be thoroughly cleaned before it is restarted and checked by an authorised technician for proper operation.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your appliance by checking the following points before calling the technical service. If the problem persists after trying these suggestions, contact the service center.

- 1.** Check if the mains power is available safely,
- 2.** Check the fuses.
- 3.** Check for any damage in the power cord of the stove.

HANDLING RULES

- 1.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 2.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 3.** Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- 4.** Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- 5.** Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.



INTENDED USE

1. This appliance is designed for domestic use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This appliance should only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

4. The operational life of the appliance you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this appliance as defined is provided by the manufacturer.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use as little water as possible during the cooking process.

2. Use pans and pots that are sufficient for the amount of food.

3. Use pans and pots of the type suitable for the amount of food for small quantities.

4. Use pots and pans made of materials with good heat conduction. For example, pots and pans made of cast iron, steel, or enamel heat faster compared to glass or ceramic baking ware, consuming less energy.

5. Select the lowest energy setting where the water can boil. Reduce the current energy setting to as low as possible to maintain the required temperature.

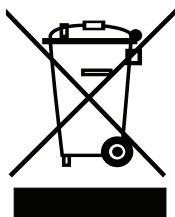
6. Ensure that the cooking item is centred on the cooker.

COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

This product does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" published by Ministry of Environment and Urbanisation of the Republic of Turkey. Complies with WEEE Regulation.

PACKAGE INFORMATION

This appliance was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.



Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un nostro prodotto.

Il nostro obiettivo è garantire ai nostri clienti che possano utilizzare in modo ottimale ed efficiente questo prodotto nelle nostre strutture moderne in condizioni rispettose dell'ambiente e precise rispetto al totale senso di qualità.

Ti consigliamo di leggere attentamente il manuale d'uso e di conservarlo correttamente prima di utilizzare il piano cottura in modo che mantenga a lungo le sue caratteristiche originali.

ATTENZIONE: Questo manuale operativo è pensato per più modelli. L'apparecchio potrebbe non presentare alcune funzioni specificate nel manuale.

I nostri dispositivi sono stati progettati per un uso domestico. Non è stato pensato per un uso di tipo commerciale.

Le immagini presenti nel manuale sono schematiche e potrebbero non essere perfettamente corrispondenti col prodotto.

Questo prodotto è stato realizzato in moderne strutture eco-compatibili, senza danneggiare la natura.

Le funzioni recanti il simbolo * sono optional.

“Conforme al regolamento WEEE”

Indice

Avvisi importanti _____	43
Collegamento elettrico _____	52
Introduzione all'apparecchio _____	55
Caratteristiche tecniche _____	56
Impostazione dell'apparecchio _____	58
Uso dell'apparecchio _____	63
Avvisi correlati alla cottura _____	74
Applicazioni di cottura _____	76
Manutenzione e pulizia _____	77
Risoluzione dei problemi _____	79
Regole d'uso _____	79
Uso previsto _____	80
Consigli per il risparmio energetico _____	80
Conformità ai regolamenti WEEE e smaltimento dei rifiuti _____	81
Informazioni sull'imballaggio _____	81

IMPORTANTI AVVERTENZE

1. Leggere attentamente le istruzioni operative. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

2. L'installazione e la riparazione dovrebbero essere eseguiti sempre da **"PERSONALE AUTORIZZATO"**. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

3. Le condizioni di configurazione di questo apparecchio sono specificare sull'etichetta identificativa o sulla piastra dei dati.

4. Questo apparecchio è stato pensato unicamente per un uso domestico.

5. ATTENZIONE: Rischio di incendio; non riportare i materiali sulla superficie di cottura.

6. ATTENZIONE: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso.

7. ATTENZIONE: Questo apparecchio progettato per la cottura. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.

8. ATTENZIONE: Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnerne il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperschio o una coperta antincendio.

9. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.

10. ATTENZIONE: Se il vetro dell'apparecchio è rotto, spegnere immediatamente qualsiasi elemento riscaldante e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione, non utilizzare l'apparecchio.

11. ATTENZIONE: Poiché i piani cottura ad induzione funzionano ad alta potenza o a causa della struttura del materiale del fondo delle pentole, è possibile che venga generato del rumore. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.

12. ATTENZIONE: Poiché il piano cottura ad induzione genera un campo magnetico, potrebbe causare effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi medici come pacemaker o pompe per insulina.

13. L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.



14. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.

15. Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.

16. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, persone con problemi fisici, uditivi o mentali o persone con scarsa esperienza o conoscenza; fintanto che siano sotto controllo o vengano fornite informazioni su eventuali pericoli.

17. Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni, se non vengono monitorati in modo continuo.

18. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

19. Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

20. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.

21. Non posizionare oggetti accessibili ai bambini sull'apparecchio.

22. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

23. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchiatura stessa. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchiatura.

24. Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.

25. Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.

26. Non utilizzare l'apparecchio se rotto o visibilmente danneggiato.

27. L'alimentazione del piano cottura può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione in casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del piano cottura deve essere effettuato da un servizio autorizzato.

28. Mantenere aperti i canali di ventilazione.

29. Non posizionare utensili metallici come un coltello, una forchetta o un cucchiaino sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.

Metodi per la protezione da danni della superficie di cottura in vetroceramica

La superficie in vetro ceramica è infrangibile e resistente ai graffi in una certa misura. Tuttavia, per evitare danni, procedere come segue:

1. Non versare mai acqua fredda su fornelli caldi.

2. Non salire su un piano in vetroceramica.

3. La pressione improvvisa, ad esempio, l'effetto di una saliera che cade potrebbe essere critica. Quindi non posizionare tali oggetti sui piani di cottura.

4. Dopo ogni utilizzo, assicurarsi che la base della pentola e le superfici dei fornelli siano pulite e asciutte.

5. Non pulire le verdure sulle superfici del piano di cottura. I granelli di sabbia che cadono dalle verdure possono graffiare la superficie in vetroceramica.

6. Fare attenzione a non lasciare che cibi zuccherati o succhi di frutta entrino in contatto con i fornelli caldi, La superficie in vetro ceramica può macchiarsi.

7. Non poggiare materiali infiammabili come cartone o plastica sul forno. Oggetti come stagno, zinco o alluminio (così come pellicole di alluminio o caffettiere vuote) possono fondersi su superfici di cottura calde e causare danni.

Sicurezza elettrica

1. ATTENZIONE: Scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.

2. ATTENZIONE: Qualora vi siano crepe sulla superficie in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.

3. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.

4. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non sarà responsabile dei danni che possono verificarsi a causa dell'utilizzo dell'apparecchio senza messa a terra secondo le norme locali.

5. Gli interruttori automatici dell'apparecchio devono essere accessibili all'utente finale una volta sistemato l'apparecchio.

6. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.

7. Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi sopra dell'acqua! C'è il rischio di elettrocuzione.

8. Quando si usa un apparecchio elettrico accanto all'elettrodomestico, ad esempio un mixer, prestare attenzione al fatto che il cavo di collegamento non tocchi la piastra calda. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.

9. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.

10. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina dell'apparecchio.

11. Scollegare l'apparecchio durante l'installazione, la manutenzione, la pulizia e le riparazioni.

12. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.

13. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.

14. L'apparecchio deve essere installato in modo tale che l'impianto elettrico possa essere completamente scollegato. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.

15. L'elettrodomestico è dotato di un cavo **di tipo "Y"**.

16. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

17. Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.

COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE

Questo apparecchio deve essere installato e collegato correttamente, secondo le istruzioni del produttore e da parte del servizio autorizzato.

ATTENZIONE: I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati solo con prese (con messa a terra) con un sistema di messa a terra conforme alle norme vigenti.

Contattare un elettricista autorizzato in caso di assenza di una presa adatta all'impianto di messa a terra nel luogo in cui sarà collocato l'apparecchio. Il produttore non è responsabile dei danni causati dalle prese senza messa a terra collegate all'apparecchio.

L'apparecchio deve essere usato con messa a terra. Assicurarsi che la presa sia messa a terra. La spina deve essere a portata di mano dopo l'installazione.

L'elettrodomestico è prodotto per un'alimentazione elettrica di 220-240 V N AC / 380-415 V 2N AC 50/60 Hz. e richiede un fusibile da 16 o 32 A. Se la vostra rete elettrica non fornisce queste specifiche, contattate un elettricista o un servizio autorizzato.

Interruttori di circuito

L'alimentazione dovrebbe essere scollegata dalla rete mediante un interruttore onnipolare. (La distanza tra i contatti deve essere di almeno 3 mm). Questo interruttore protegge dalla sovracorrente.

Scollegamento dalla rete

Per togliere l'alimentazione di rete all'apparecchio;

. Elementi fusibile

Rimuovere completamente il fusibile dalla base. O:

. Fusibili automatici

Premere il pulsante di controllo (rosso) per rilasciare il pulsante centrale. O:

. Fusibili automatici integrati

Ruotarlo sulla posizione 0 (OFF) dalla posizione 1 (ON) .

(L'interruttore di linea deve essere almeno di tipo B o C) Oppure:

. Interruttore automatico FI (interruttore di falsa induzione)

Ruotarlo in posizione 0 (OFF) dalla posizione 1 (ON) o premere il pulsante di ispezione.

ATTENZIONE: Adottare precauzioni di sicurezza contro l'accensione involontaria.

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, questo cavo dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato per prevenire situazioni pericolose.

Schema elettrico

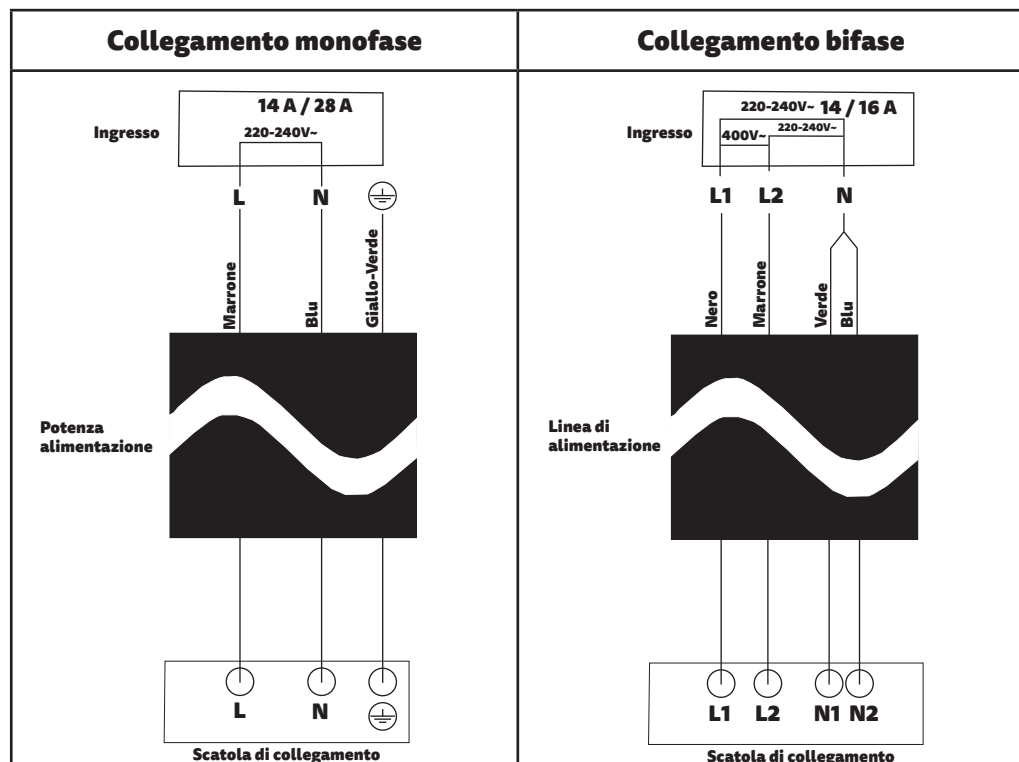
ATTENZIONE: Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere effettuato da personale autorizzato e certificato. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni che potrebbero derivare da operazioni eseguite da persone non autorizzate.

ATTENZIONE: Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. L'azienda produttrice non sarà responsabile dei danni che possono verificarsi a causa dell'utilizzo dell'apparecchio senza messa a terra secondo le norme locali.

RISCHIO DI FOLGORAZIONE: Prima di effettuare qualsiasi operazione sui collegamenti elettrici, rimuovere la connessione elettrica dell'apparecchio.

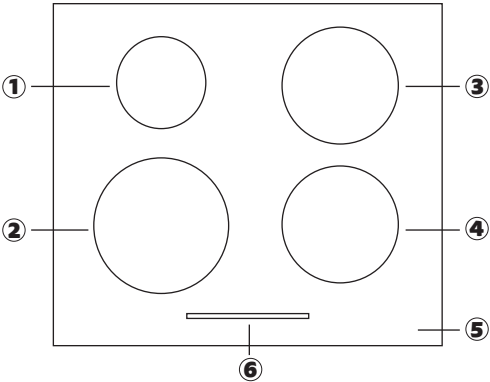
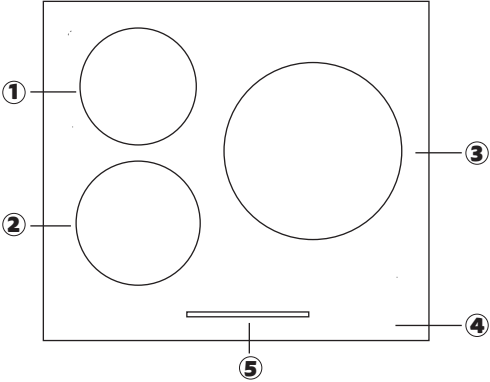
Schema elettrico

Effettuare il collegamento elettrico dell'apparecchio secondo l'apposito schema elettrico.



ATTENZIONE: Un'alimentazione elettrica di 220-240 V 50/60 Hz è adatta per il collegamento monofase e 380-415 V 50/60 Hz per il collegamento bifase.

INTRODUZIONE ALL'APPARECCHIO

	1. Fornello in alto a sinistra
	2. Fornello in basso a sinistra
	3. Fornello in alto a destra
	4. Fornello in basso a destra
	5. Superficie in vetro
	6. Pannello di controllo
	1. Fornello in alto a sinistra
	2. Fornello in basso a sinistra
	4. Fornello a destra
	5. Superficie in vetro
	6. Pannello di controllo

ATTENZIONE: L'elettrodomestico sopra rappresentato ha solo scopo illustrativo. A seconda delle opzioni degli elettrodomestici, le immagini possono variare. Considerare soltanto il proprio apparecchio.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello 1		Fornello	Alimentazione fornello	Alimentazione fornello	Alta potenza fornello	Alimentazione totale
		1	Ø160 mm	1200 W	-	3100 W
		2	Ø180 mm	1800 W	-	
		3	Ø210 mm	1800 W	2100 W	
Modello 2		Fornello	Alimentazione fornello	Alimentazione fornello	Alta potenza fornello	Alimentazione totale
		1	Ø160 mm	1200 W	-	4800 W
		2	Ø180 mm	1800 W	-	
		3	Ø210 mm	1800 W	2100 W	
Modello 3		Fornello	Alimentazione fornello	Alimentazione fornello	Alta potenza fornello	Alimentazione totale
		1	Ø160 mm	1500 W	-	6500 W
		2	Ø180 mm	2000 W	-	
		4	Ø280 mm	2300 W	3000 W	
Modello 4		Fornello	Alimentazione fornello	Alimentazione fornello	Alta potenza fornello	Alimentazione totale
		1	Ø160 mm	1600 W	-	6800 W
		3	Ø210 mm	2000 W	-	
		4	Ø280 mm	2300 W	3000 W	
Modello 5		Fornello	Alimentazione fornello	Alimentazione fornello	Alta potenza fornello	Alimentazione totale
		1	Ø160 mm	1400 W	-	6400 W
		2	Ø180 mm	1800 W	-	
		3	Ø210 mm	1800 W	2100 W	
		1	Ø160 mm	1400 W	-	

Modello 6		Fornello	Alimentazione fornello	Alimentazione fornello	Alta potenza fornello	Alimentazione totale
		1	Ø160 mm	1400 W	-	3100 W
		2	Ø180 mm	1800 W	-	
		3	Ø210 mm	1800 W	2100 W	
		1	Ø160 mm	1400 W	-	
Modello 7		Fornello	Alimentazione fornello	Alimentazione fornello	Alta potenza fornello	Alimentazione totale
		1	Ø160 mm	1600 W	1800 W	7200 W
		3	Ø210 mm	2000 W	2600 W	
		1	Ø160 mm	1600 W	1800 W	
		3	Ø210 mm	2000 W	2600 W	

ATTENZIONE: La tabella delle specifiche tecniche deve essere consultata in caso di modifiche da parte del servizio autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali modifiche erronee.

ATTENZIONE: Al fine di migliorare la qualità dell'apparecchio, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

ATTENZIONE: I valori dichiarati sull'apparecchio o in altri documenti stampati forniti con l'apparecchio sono i valori ottenuti in ambiente di laboratorio secondo le norme pertinenti. Questi valori possono variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali dell'apparecchio.

IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Controllare se l'installazione elettrica è adeguata per portare l'apparecchio in condizioni operative. Se l'impianto elettrico non è adeguato, contattare un idraulico certificato per organizzare i servizi necessari.

ATTENZIONE: Il produttore non è responsabile dei danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate e la garanzia dell'apparecchio decade.

ATTENZIONE: È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui verrà collocato l'apparecchio e l'impianto elettrico.

ATTENZIONE: Le regole specificate nelle norme locali relative all'elettricità devono essere seguite durante l'installazione dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

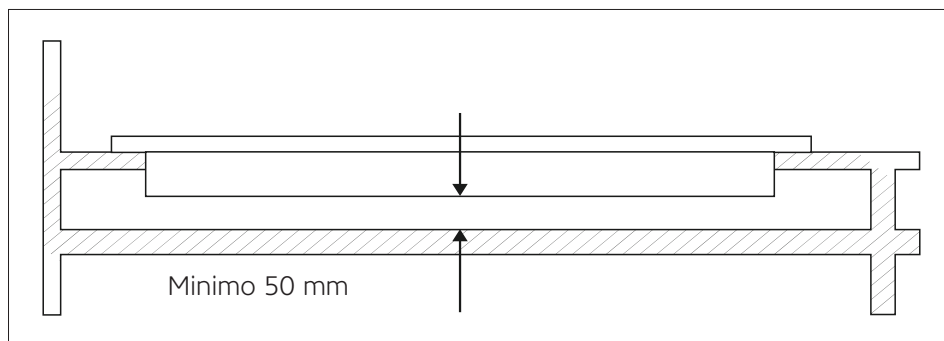
ATTENZIONE: Mantenere aperti i canali di ventilazione.

ATTENZIONE: Durante l'installazione è necessario indossare idonei dispositivi di protezione individuale e seguire le norme di sicurezza applicabili.

ATTENZIONE: Tutti i tipi di mobili da cucina vicino all'apparecchio dovrebbero essere resistenti al calore. (Non meno di 100 °C)

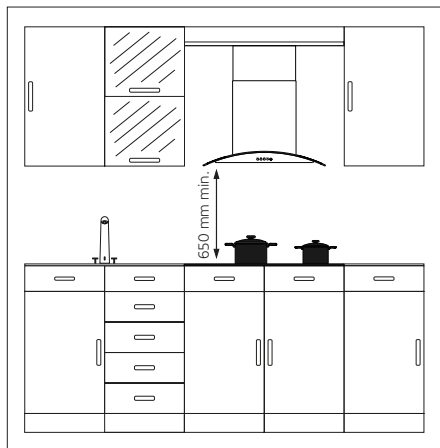
Se può toccare il lato inferiore dell'apparecchio a causa dell'installazione su un cassetto, questa sezione deve essere separata con un ripiano in legno.

È necessario installare un ripiano per separare il mobile e l'apparecchio come mostrato nella figura seguente quando si monta l'apparecchio su un mobile. Ciò non è necessario se montato su una cucina da incasso.



Se l'apparecchio verrà montato vicino a una parete dal lato destro o sinistro, la distanza minima tra la parete e l'apparecchio deve essere di 50 mm. (Vedi dimensioni di taglio del piano di lavoro).

Luoghi di installazione corretti



L'apparecchio è progettato in conformità con i piani di lavoro della cucina forniti dal mercato. È necessario mantenere una distanza di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti della cucina e i suoi mobili.

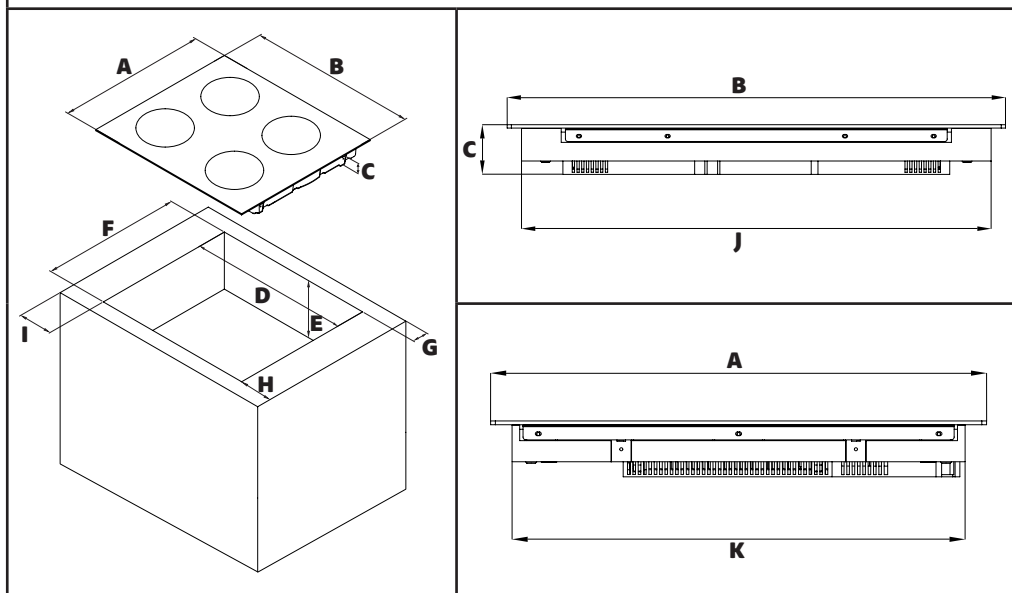
Se sopra l'apparecchio verrà installata una cappa o un aspiratore, seguire le istruzioni del produttore della cappa o dell'aspiratore per l'altezza di installazione. (Minimo 650 mm)

Il piano di lavoro deve essere dritto orizzontalmente e fisso.

Lo spazio in cui verrà posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro deve essere tagliato in base alle dimensioni di installazione dell'apparecchio. (Vedi dimensioni di taglio del piano di lavoro). Le regole specificate nelle norme locali relative all'elettricità devono essere seguite durante l'installazione dell'apparecchio.

Dimensioni di taglio del controsoffitto

Prendere nota dei seguenti disegni e valori durante l'installazione dell'apparecchio o del banco di taglio.



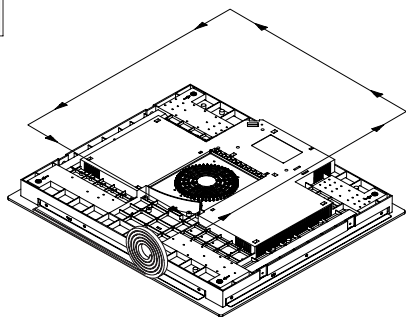
A	520 mm	B	590 mm	C	60 mm	A	520 mm	B	590 mm
D	560 mm	E	Min. 175 mm	F	480 / 490 mm	C	60 mm	J	556 mm
G		H		I	Min. 50 mm	K	475 mm		

Installazione corretta

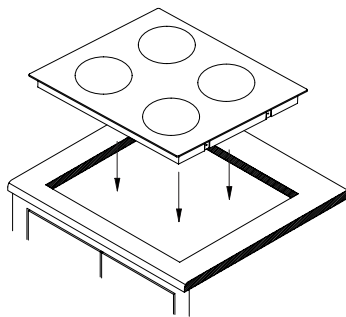
1. Capovolgere l'apparecchio e posizionarlo su una superficie piana.
2. Per evitare che corpi estranei e liquidi entrino tra l'apparecchio e il piano di lavoro, attaccare lo stoppino fornito nella confezione alle superfici in vetro visibili dell'apparecchio.
3. Posizionare l'apparecchio sul piano di lavoro.
4. Fissare l'apparecchio utilizzando le fascette e le viti fornite nella confezione.

Schema di assemblaggio

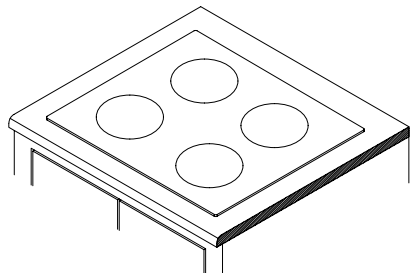
1.



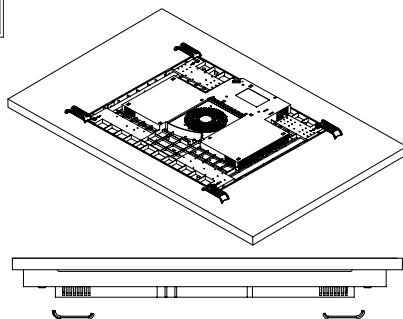
2.



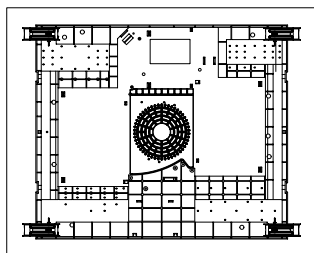
3.



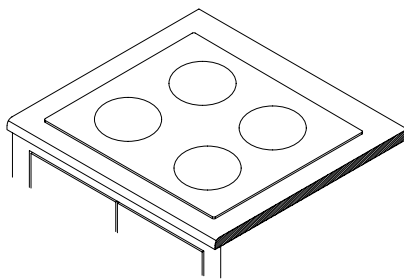
4.



5.



6.



USO PREVISTO

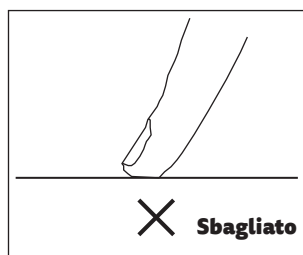
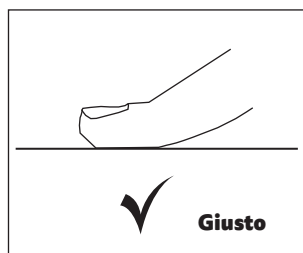
Rimuovere eventuali pellicole protettive ed etichette eventualmente presenti sul dispositivo.

Prima del primo utilizzo, pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo.

Eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio.

Per accendere e spegnere l'apparecchio, premere e tenere premuto il tasto on / off () fino a sentire un **"beep"**. Quando l'apparecchio è acceso, gli indicatori del fornello devono essere visualizzati.

Utilizzare il controllo touch

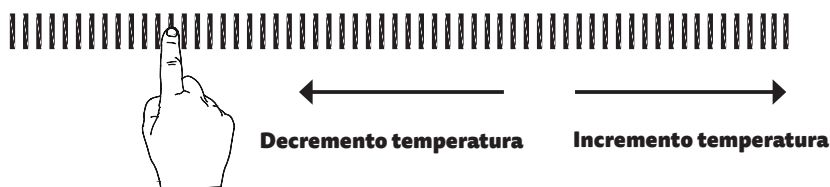


I controlli reagiscono al contatto, quindi non è necessario applicare alcuna pressione ai controlli.

Utilizzare la parte inferiore e non la punta del dito durante l'utilizzo del dispositivo. Si sentirà un **"beep"** ad ogni tocco.

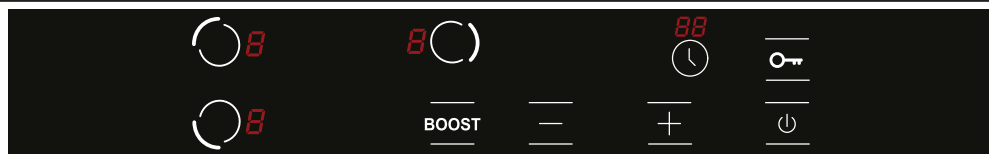
Assicurarsi che i controlli touchscreen siano sempre puliti e asciutti. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei controlli touchscreen.

Toccando il controllo touchscreen scorrevole, è possibile regolare la temperatura o il timer. (Questo è applicabile ai prodotti con controllo touchscreen scorrevole)



Utilizzo della scheda elettronica

Panoramica



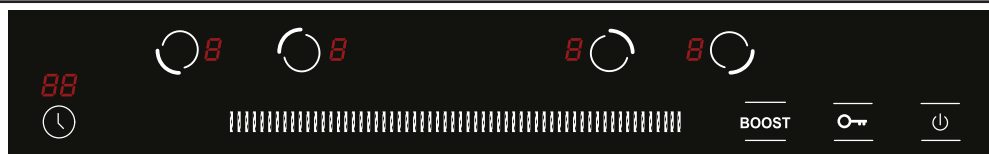
Modello 1



Modello 2



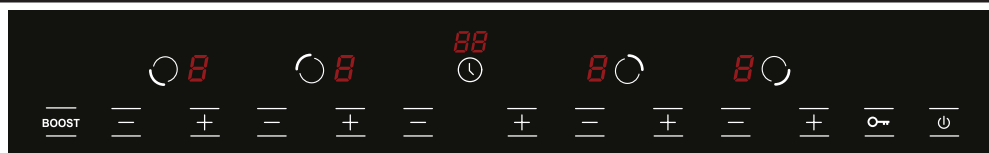
Modello 3



Modello 4



Modello 5



Modello 6

Tasti apparecchio	
	Tasto accensione/spegnimento: Questo tasto si utilizza per accendere e spegnere l'apparecchio.
	* Controllo touchscreen scorrevole: Viene utilizzato per impostare il livello di temperatura dei fornelli.
	* Tasto più: Viene utilizzato per aumentare i livelli di temperatura dei fornelli e la durata del timer.
	* Tasto meno Viene utilizzato per diminuire i livelli di temperatura dei fornelli e la durata del timer.
	* Tasto timer: Viene utilizzato per impostare il tempo di cottura.
	Pulsante di blocco: Viene utilizzato per bloccare l'apparecchio rispetto ad un uso indesiderato.
	* Tasto alta potenza (Boost): Serve per cuocere più velocemente.
	Tasto selezione area di cottura inferiore sinistra
	* Tasto selezione area di cottura inferiore destra
	* Tasto selezione area di cottura superiore destra
	Tasto selezione area di cottura superiore sinistra
	* Tasto selezione area di cottura destra

Accensione apparecchio

L'apparecchio viene acceso premendo il tasto on / off ().

L'unità diventa operativa in 1 secondo dopo il collegamento dell'alimentazione. Tutti i LED e i display si accendono per 1 secondo.

ATTENZIONE: I componenti elettronici restano attivi per 1 minuto. Se in questo intervallo di tempo non è presente alcun livello di cottura o timer selezionato, l'apparecchio passerà automaticamente alla "Modalità Spento" con un segnale acustico.

Spegnimento dell'apparecchio

L'apparecchio si spegne premendo il tasto di accensione/spegnimento (). E' possibile spegnere l'apparecchio premendo il tasto accensione/spegnimento () anche se il blocco bambini () è attivo sull'indicatore timer.

INDICATORE DEL CALORE RESIDUO

Se l'indicatore del calore residuo () lampeggia sullo schermo dell'apparecchio, significa che il fornello è ancora caldo. Può essere utilizzato per riscaldare una piccola quantità di cibo.

ATTENZIONE: Il simbolo dell'indicatore di calore residuo () non si illumina e non avverte l'utente del calore in caso di interruzione di corrente.

Nota: L'indicatore del calore residuo () di ciascun fornello rimane attivo finché la temperatura misurata del vetro non è inferiore a + 35 °C.

Accendere i fornelli dell'apparecchio

1. L'apparecchio viene acceso premendo il tasto accensione/ spegnimento ().

2. Premendo una volta il relativo pulsante di selezione del fornello, è possibile selezionare il fornello. Il  simbolo lampeggia sull'indicatore del fornello selezionato.

3. A seconda dell'opzione dell'apparecchio, il livello di potenza del relativo fornello può essere impostato da 1 a 9 utilizzando i tasti più () e meno () o facendo scorrere il dito verso destra o sinistra sul controllo touchscreen scorrevole.

Spegnere i fornelli dell'apparecchio

Un fornello selezionato può essere spento in 3 modi;

1. L'apparecchio si spegne premendo il tasto di accensione/spegnimento ().

2. È possibile disattivare un singolo fornello impostando l'apparecchio sul livello di cottura più basso () sull'area di cottura. Se allo scadere del tempo il fornello interessato è ancora caldo, l'indicatore del calore residuo () lampeggia. Il simbolo  viene visualizzato sullo schermo se il relativo fornello non è caldo.

3. Il relativo fornello può essere spento impostando il timer.

Funzione blocco bambini

Per attivare la funzione di blocco bambini;

Quando l'apparecchio è acceso, il tasto di blocco () viene premuto una volta per evitare usi indesiderati, il blocco bambini è attivato.

Il simbolo  viene visualizzato sull'indicatore del timer.

Nota: Quando la funzione di blocco bambini diventa attiva, tutti i pulsanti tranne il tasto di accensione/spegnimento () sono disattivati.

Per disattivare la funzione di blocco bambini;

Per disattivare la funzione di blocco bambini è necessario tenere premuto il tasto di blocco () per 3 secondi. Al termine della durata, il simbolo  sull'indicatore del timer scompare.

Nota: Se la funzione di blocco bambini viene attivata prima dello spegnimento dell'apparecchio, la funzione di blocco bambini sarà comunque attiva nel caso in cui l'apparecchio venga riacceso. Quando l'apparecchio viene riacceso premendo il tasto di accensione/spegnimento (), il simbolo  viene visualizzato sull'indicatore del timer. È necessario disattivare il blocco bambini per poter cucinare con l'elettrodomestico.

ATTENZIONE: La funzione di blocco bambini deve essere disabilitata in caso di interruzione di corrente.

* Funzione timer

Esistono due tipi di funzioni del timer.

1. Funzione timer indipendente

Può essere impostata quando la modalità di impostazione di qualsiasi piano cottura non è attiva. Può essere utilizzata anche come segnale di avvertimento. Il timer indipendente continua a funzionare quando si inizia a utilizzare un fornello. Il timer può essere impostato finché la selezione del timer è attiva.

Per impostare il timer indipendente;

1. L'apparecchio si accende premendo il tasto di accensione/spegnimento ().
2. Viene premuto il pulsante () timer.
3. Dopo aver premuto il tasto del timer (), è possibile impostare il tempo tra 1 e 99 minuti utilizzando i tasti più () e meno () o il controllo touchscreen scorrevole, a seconda dell'opzione dell'apparecchio.

Nota: Se il tempo deve essere impostato tra 1 e 9 minuti, il tasto timer () viene premuto 2 volte e l'ora viene impostata utilizzando i tasti più () e meno () o il controllo touchscreen scorrevole a seconda dell'opzione dell'apparecchio. (Questo è applicabile ai prodotti con controllo touchscreen scorrevole).

Nota: Se si desidera cambiare l'impostazione della durata del timer indipendente, viene premuto nuovamente il tasto () timer e ripetuta le fasi sopra. (vedi per impostare il timer indipendente)

Nota: Il conto alla rovescia inizia con l'impostazione finale immediatamente dopo l'impostazione del valore del timer. Dopo 5 secondi la selezione del timer termina automaticamente e l'indicatore del timer illustra il valore temporale impostato.

ATTENZIONE: Spegnendo l'apparecchio (premendo il tasto on/off ()) la funzione timer si arresta. Quando l'apparecchio viene riacceso, la funzione timer non riprenderà a funzionare.

2. Funzione timer fornello

Per impostare il timer del fornello;

1. L'apparecchio si accende premendo il tasto di accensione/spegnimento ().

2. Premendo una volta il relativo pulsante di selezione del fornello, è possibile selezionare il fornello.

3. A seconda dell'opzione dell'apparecchio, il livello di temperatura del fornello viene impostato usando i tasti più () e meno () o il comando touch scorrevole.

4. Quando l'impostazione del livello di temperatura del fornello è attiva, il tasto timer () viene premuto.

5. Dopo aver premuto il tasto del timer (), è possibile impostare il tempo tra 1 e 99 minuti utilizzando i tasti più () e meno () o il controllo touchscreen scorrevole, a seconda dell'opzione dell'apparecchio.

Nota: Se è disponibile più di un timer, il display del timer indica il valore di tempo rimanente più basso dopo il periodo di impostazione. A seconda del fornello a cui appartiene il tempo rimanente del timer, il punto accanto a quel fornello lampeggia.

Nota: Il timer può essere impostato per tutti i fornelli. Il tempo impostato più breve viene visualizzato sull'indicatore del timer.

Nota: Mentre il timer è in funzione è possibile selezionare il fornello interessato e modificare il livello di temperatura e l'impostazione del tempo.

* Funzione ad alta potenza (BOOST)

Questa funzione viene utilizzata per effettuare cotture più velocemente.

Per attivare la funzione ad alta potenza (BOOST);

1. L'apparecchio viene acceso premendo il tasto accensione / spegnimento ().

2. Il fornello interessato viene rilevato e il livello di potenza desiderato viene impostato su 1-9 a seconda dell'opzione dell'apparecchio utilizzando i tasti più () e meno () o il controllo touchscreen scorrevole.

3. Dopo aver impostato il livello di alimentazione per il relativo fornello, il tasto della funzione di alta potenza (BOOST) viene () premuto. Il simbolo della funzione ad alta potenza (BOOST) () viene visualizzato sullo schermo del relativo fornello.

Per disattivare la funzione ad alta potenza;

Il livello di potenza del fornello interessato viene impostato su qualsiasi livello di potenza compreso tra 1 e 9 utilizzando il controllo touchscreen scorrevole. Al termine di questo processo, la funzione di alta potenza () viene disabilitata.

Nota: La durata della funzione ad alta potenza () è di 5 minuti massimo.

ATTENZIONE: La funzione ad alta potenza (BOOST) non può essere regolata contemporaneamente per gli occhielli del piano cottura verticale.

Identificazione/messa a fuoco della pentola (nessun avviso di pentola)

La cottura si interrompe se non c'è nessuna pentola (o non c'è la pentola o la pentola non è compatibile con l'induzione) il fornello quando si inizia la cottura o se la pentola viene rimossa dal fornello durante la cottura. Successivamente viene visualizzato un avviso di () pentola assente per il relativo fornello.

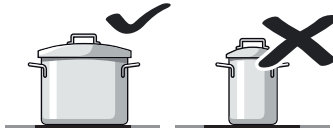
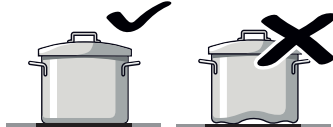
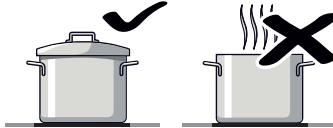
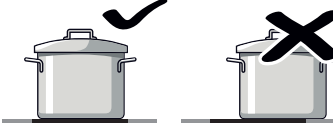
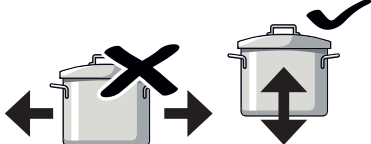
L'avviso di assenza di pentola dura 60 secondi. Allo scadere di questo tempo, il fornello si spegnerà automaticamente se non è presente alcuna pentola sul fornello. Se il fornello è caldo, il simbolo dell'indicatore di calore residuo () viene visualizzato.

Codici di errore e raccomandazioni per le soluzioni

Codici di errore, loro possibili cause e raccomandazioni per le soluzioni sono forniti nella tabella seguente.

Codice di errore	Possibile causa	Cosa fare
F3 / F4	Guasto al sensore di temperatura della bobina del fornello a induzione	Contattare il produttore.
F9 / FA	Errore del sensore di temperatura IGBT.	Contattare il produttore.
E1 / E2	Tensione di alimentazione non corretta	Controllare se la tensione di alimentazione è normale.
E3	Avviso di alta temperatura del sensore di temperatura della bobina del piano cottura a induzione	Contattare il produttore
E5	Avviso di alta temperatura del sensore di temperatura IGBT	Riavviare la cottura dopo che la pentola si è raffreddata.

Uso corretto della pentola

	Utilizzare stoviglie di dimensioni adeguate per ciascun fornello. Non utilizzare stoviglie piccole in un fornello grande.
	Non utilizzare contenitori con basi convesse o concave. In questo modo i piatti possono essere abbassati. Utilizzare solo stoviglie con fondo piatto.
	Non cuocere senza coperchio o con il coperchio semiaperto. Questo fa sprecare energia. Spruzzi e traboccamenti possono danneggiare la superficie del piano cottura e provocare incendi.
	Centrare il piatto esattamente sopra il fornello.
	Quando si vuole mettere la pentola su un altro piano di cottura, prenderla e posizionala di nuovo, invece di trascinarla.
	Non utilizzare mai due fornelli o fonti di calore contemporaneamente per riscaldare una padella. Durante la cottura prolungata evitare l'uso di teglie e terrine alla massima temperatura.
ATTENZIONE: Le pentole o stoviglie utilizzate devono essere compatibili con l'induzione.	

AVVERTENZE RELATIVE ALLA COTTURA

ATTENZIONE: La cottura incustodita con olio solido o liquido nell'apparecchio è pericolosa e può provocare un incendio.

PERICOLO DI USTIONI: Durante il suo utilizzo, gli elementi riscaldanti dell'apparecchio sono caldi. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti! per evitare il rischio di bruciarsi.

ATTENZIONE: Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.

ATTENZIONE: Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro. La pressione potrebbe farli esplodere.

ATTENZIONE: Le stoviglie in plastica, che non resistono al calore e al vapore, possono sciogliersi alle alte temperature e danneggiare il fornello. Utilizzare solo stoviglie in plastica resistenti al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Prestare attenzione alle raccomandazioni dei produttori di piatti.

ATTENZIONE: Non posizionare piatti e pentole vuoti nei fornelli esposti.

ATTENZIONE: I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la superficie in vetroceramica. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo liscio.



ATTENZIONE: Non preparare mai il cibo direttamente sulla superficie del vetro. Utilizzare sempre un piatto da cottura adatto.

ATTENZIONE: Spegnerne sempre i fornelli dopo ogni uso.

ATTENZIONE: Non utilizzare i fornelli senza pentole e padelle posizionate su di essi.

ATTENZIONE: Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle sui fornelli.

ATTENZIONE: Quando si vuole mettere la pentola su un altro fornello, invece di farla scorrere, sollevarla e metterla sopra il fornello desiderato.

ATTENZIONE: Non riempire mai la pentola per più di un terzo di olio. Non lasciare la cucina mentre si riscalda l'olio. Gli oli estremamente caldi comportando un pericolo di incendio.

APPLICAZIONI DI COTTURA

Utilizzare il proprio elettrodomestico nelle modalità di riscaldamento idonee alla cottura.

Impostazione del riscaldamento	Utilizzo
0	Off
1-3	Funzione Tenuta in caldo, fusione
4-5	Riscaldamento lento, cottura
6-7	Riscaldamento, cottura veloce
8	Bollitura
9	Livello massimo
P	Potenza massima

ATTENZIONE: Le informazioni fornita nella tabella hanno solo funzione di guida.

MANUTENZIONE E PULIZIA

La durata di funzionamento dell'apparecchio si prolungano e i problemi riscontrati si riducono se viene pulito a intervalli regolari.

ATTENZIONE: Scollegare l'elettricità dall'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.

ATTENZIONE: Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni.

ATTENZIONE: Il vapore di un apparecchio per la pulizia a vapore può infiltrarsi nelle parti conduttrici di elettricità e provocarne un cortocircuito. Non utilizzare mai un dispositivo di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.

ATTENZIONE: Non lavare mai nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie!

ATTENZIONE: A causa dell'apertura accidentale dell'apparecchio o del calore residuo quando l'apparecchio è coperto; il materiale ricoperto dall'apparecchio potrebbe incendiarsi, rompersi o sciogliersi. Non coprire mai l'apparecchio con un coperchio, un panno o una pellicola protettiva.

1. Pulire le superfici in vetro con sostanze speciali per la pulizia del vetro. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati durante la pulizia delle superfici in vetro, poiché graffiare le superfici in vetro potrebbe romperle.

2. Non utilizzare detersivi alifatici o idrocarbonati.

3. Non usare materiali infiammabili come acidi, diluenti o gas per la pulizia dell'apparecchio.

4. Utilizzare steurato di potassio (sapone morbido) per sporco e le macchie.

5. Il prodotto deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo verranno puliti facilmente e si eviterà che i residui brucino quando l'apparecchio viene utilizzato in seguito.

6. Assicurarsi di asciugare completamente i residui di liquidi dopo il processo di pulizia e di pulire immediatamente gli schizzi di cibo durante la cottura.

7. Non pulire l'apparecchio con strumenti duri come spazzole, spugnette in rete d'acciaio o coltelli. Non usare materiali abrasivi, agenti graffianti o detergenti.

8. Alcuni detersivi o detergenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, detersivi in polvere, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

9. Pulire il pannello di controllo e i pulsanti con un panno bagnato e asciugarlo con un panno asciutto.

10. Pulire rapidamente le sostanze contenenti aceto, limone, sale, cola e simili acidi e sostanze alcaline rovesciatisi sull'apparecchio.

11. Pulire e asciugare l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

12. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo più lungo del normale, deve essere pulito accuratamente prima di essere riavviato e controllato da un tecnico autorizzato per il corretto funzionamento.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica. Se il problema persiste dopo aver provato questi suggerimenti, contattare il centro assistenza.

- 1.** Controllare se l'alimentazione di rete è disponibile in modo sicuro,
- 2.** Controllare i fusibili.
- 3.** Verificare eventuali danni al cavo di alimentazione della stufa.

REGOLE D'USO

- 1.** Effettuare il movimento e il trasporto nella confezione originale.
- 2.** Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.
- 3.** Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
- 4.** Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
- 5.** Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

USO PREVISTO

1. Questo prodotto è stato progettato per un uso domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto.

2. Il dispositivo può essere usato unicamente a fini domestici. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.

3. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.

4. La vita operativa dell'apparecchio acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo in cui i pezzi di ricambio richiesti per il funzionamento di questo apparecchio, come definito, sono forniti dal produttore.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Questo manuale vi aiuterà a usare il prodotto in modo rapido e sicuro.

1. Usare meno acqua possibile durante la cottura.

2. Usare pentole e padelle sufficienti per la quantità di cibo.

3. Usare pentole e padelle del tipo adatto alla quantità di cibo per le piccole quantità.

4. Usare pentole e padelle fatte di materiali che consentano una buona conduzione del calore. Per esempio, pentole e padelle in ghisa, acciaio o smalto si riscaldano più velocemente rispetto a quelle in vetro o ceramica, consumando meno energia.

5. Selezionare l'impostazione di energia più bassa con cui l'acqua può bollire. Ridurre l'impostazione di energia al minimo possibile per mantenere la temperatura richiesta.

6. Assicurarsi che il contenitore per la cottura sia centrato sul fornello.

CONFORMITA' CON LA NORMATIVE RAEE E LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Questo prodotto non contiene materiali pericolosi e proibiti indicati nel "Regolamento sui controlli delle apparecchiature elettriche ed elettroniche" pubblicato dal Ministero dell'Ambiente e dell'Urbanizzazione della Repubblica di Turchia. Conforme al regolamento WEEE.

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Questo prodotto è stato fabbricato con parti e materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto, non smaltire questo prodotto con altri rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Portalo in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Contribuire a proteggere l'ambiente e le risorse naturali riciclando i prodotti usati. Prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina elettrica per la sicurezza dei bambini e renderla inutilizzabile. L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con la nostra legislazione nazionale. Non smaltire i rifiuti dell'imballaggio con i normali rifiuti domestici o con altri rifiuti, smaltirli presso i punti di raccolta dedicati indicati dalle autorità locali.

