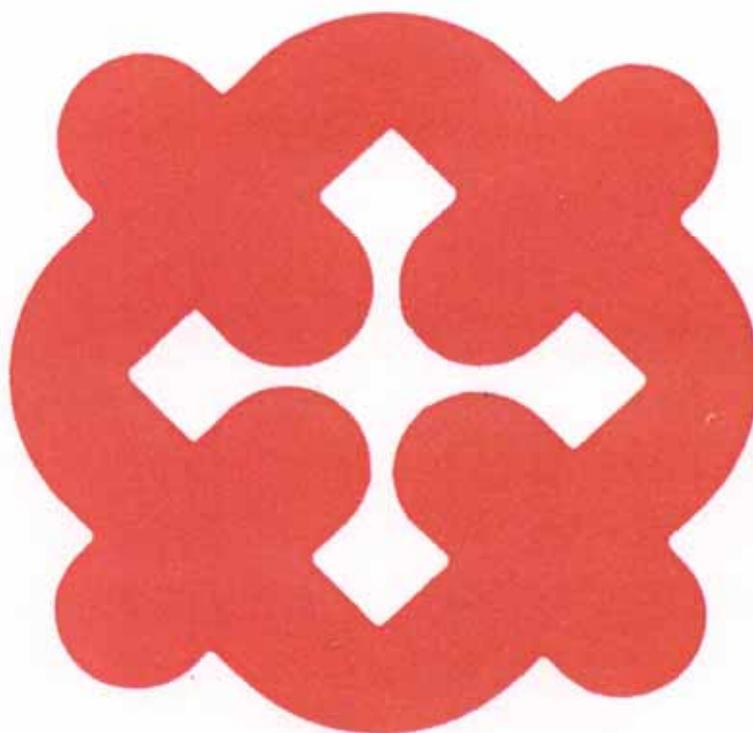


**PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA
LIBRETTO ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE**

**CERAMIC COOK TOP
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK**



Cod. 888632

Rev. 0

L'apparecchiatura è dotata di una targhetta posizionata in prossimità del cavo d'alimentazione indicante la potenza elettrica assorbita e la tensione di funzionamento. L'allacciamento deve essere eseguito da personale abilitato ed in grado di rilasciarvi l'attestato di garanzia per l'allacciamento stesso.

Prima di effettuare l'allacciamento verificare che:

- l'interruttore generale e l'impianto elettrico siano adatti al carico dell'apparecchiatura; il carico è rilevabile sulla suddetta targhetta;
- l'impianto sia dotato del collegamento di terra, secondo le leggi vigenti del luogo d'installazione;
- qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla rete senza spina, il conduttore di terra non dovrà mai essere staccato dall'interruttore;
- ad apparecchiatura installata, la presa di corrente o l'interruttore generale sia facilmente accessibile;
- il cavo sia posto in un luogo dove non possa superare di 50°C la temperatura dell'ambiente;
- nell'allacciamento il cavo giallo/verde venga utilizzato esclusivamente per il collegamento di terra;
- qualora il cavo d'alimentazione venga sostituito o allungato, deve essere di tipo H07 RNF con sezione minima dei singoli conduttori di 1,5 oppure 2,5 mm² e fissato alla morsettiera attraverso l'apposito serracavo. Il conduttore di terra deve essere inoltre tenuto 1 cm più lungo rispetto agli altri conduttori d'alimentazione, fissati alla morsettiera di arrivo linea.

NORME PER L'UTILIZZO DEL PIANO IN VETROCERAMICA

AVVISO IMPORTANTE PER LA PRIMA UTILIZZAZIONE DEL PIANO IN VETROCERAMICA

- L'isolante termico dell'apparecchiatura e gli eventuali residui grassi della lavorazione possono produrre fumi e/o vapori, non nocivi alla salute.
- Consigliamo quindi al primo utilizzo di riscaldare l'apparecchiatura eccezionalmente a vuoto (senza pentola) per non più di 10 minuti alla massima impostazione e di aerare il locale durante questa prima operazione.
- Durante il primo periodo di funzionamento del piano si potrebbe avvertire un odore acre o di bruciato, che scompare completamente dopo i successivi due o tre funzionamenti.

USO DEL PIANO IN VETROCERAMICA

L'apparecchio è dotato di zone di cottura di diametro e potenze che variano secondo il modello, perciò le posizioni ottimali sono contrassegnate tramite le serigrafie sul vetro. Vi ricordiamo che il riscaldamento avviene soltanto all'interno di queste serigrafie (solitamente a cerchi).

Per ottenere un buon rendimento ed un adeguato consumo di energia elettrica, è indispensabile utilizzare solo pentole e tegami adatti alla cottura elettrica (osservate le sigle sul fondo delle stesse): il loro fondo deve essere molto spesso e perfettamente piano (da controllare eventualmente con un righello).

Il diametro delle pentole non deve essere superiore al diametro del cerchio sul piano di cottura; se è minore, si avrà uno spreco di energia, se è superiore, non si avrà una cottura omogenea. Inoltre, prima del loro utilizzo, il fondo delle pentole deve essere pulito ed asciutto, così come il piano di cottura.

Near the power cord, the appliance features a label with the indication of the total power absorption and operational tension. The electrical connection to the main line must be done only by authorised personnel, who must also release a guarantee for the quality of the connection.

Please verify prior to installation:

- the general switch and the electrical lines must withstand the power consumption; the total power consumption is indicated on the above-stated label at the bottom of the appliance;
- the main electrical line has to be earthed, as of the current laws of the installation place;
- if the appliance is connected directly to the mains, the earth line must not be interrupted at any time;
- once the appliance is installed, it must be possible to easily reach the general switch and connection;
- the power cord has to be laid in places where it can not exceed of more than 50°C the environmental temperature;
- the earthing wire (yellow-green) has to be used exclusively for earthing purposes;
- whenever you need to substitute the power cord, use only type H07 RNF with minimum single wire diameter of 1,5 or 2,5 mm², which must be fixed to the clamp-board;
- the earthing line must be 1 cm longer than the other ones and must be fixed on the clamp-board.

INSTRUCTIONS FOR THE USE OF THE CERAMIC COOK TOP

IMPORTANT NOTE FOR THE VERY FIRST USE OF THE CERAMIC COOK TOP

- The thermal insulation material and eventual residues of the production process may produce odour and vapour, which are not dangerous for your health.
- We suggest therefore, at the very first use of the ceramic cook top, to switch it on at the maximum temperature range and to let it run without any pan on it (exceptionally and not longer than 10 minutes) and to keep windows and doors open to allow air to circulate during this operation.
- During this first operation, you may notice an acid or burnt odour, which will disappear as soon as the heating elements are completely heated up.

USE OF THE CERAMIC COOK TOP

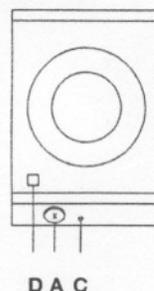
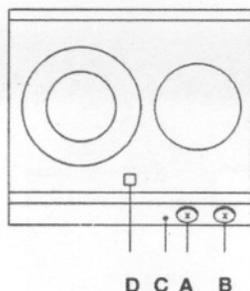
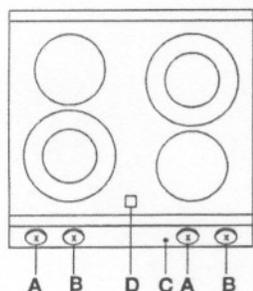
The appliance features different cooking zones and their power may vary according to the model. The cooking zones are clearly indicated by the circles on the surface. Please note that heating up will take place only within these circles. The remaining surface will not heat up.

For efficient use and adequate energy consumption, it is necessary to use only appropriate cook ware with thick and flat (NO ROUNDED) bottoms. Please verify the signs (gas, electric, induction, etc.) on the bottom. The diameter of the cook ware must not be superior to the cooking zone. If this happens, homogeneous cooking will not be reached, while if the cooking zone has a larger diameter, energy will be wasted.

Please keep the cooking zones and cook ware bottoms clean at all times.

Le zone radianti si accendono dopo qualche secondo e sono regolabili tramite la manopola a diverse posizioni sul frontale. Per eseguire la cottura, dopo aver posto la pentola nella zona di cottura, regolare la manopola sulla posizione di massima potenza. **Quindi dopo aver raggiunto l'ebollizione o la temperatura desiderata, regolare la manopola su una posizione inferiore.**

The heating elements will produce heat within a few seconds and temperature regulation is possible simply by turning the knob(s) on the front. **For cooking, put a pan on the desired zone, turn the relative knob on the maximum position, once the food reaches the desired temperature, turn the knob to a lower position and let the food simmer.**



A – Manopola zona singola:

posizione 0 = spento;

posizione 1 = potenza minima;

posizione 6 = potenza massima;

B – Manopola doppia zona: come sopra; **vedi anche la nota sotto**

C – Lampada spia funzionamento zone di cottura: accesa se il piano è in funzione;

D – Lampada spia calore residuo: accesa se il piano è ancora caldo (anche se è spento).

NOTA PER L'UTILIZZO DELLA SECONDA ZONA: la rotazione della manopola comanda la zona interna "1", mentre se si ruota oltre la posizione "6", facendo scattare la molla, si accende anche la zona esterna "2"; a questo punto regolerete la potenza di entrambe le zone con la stessa manopola. Per spegnere il piano, posizionare la manopola sullo "0". Riposizionando poi la manopola tra "1" e "6", lavorerete soltanto con la zona interna "1", fino a quando non fate nuovamente le operazioni di cui sopra.

L'apparecchio è dotato di una lampada spia sul frontale che si accende quando una qualsiasi zona di cottura è in funzione. Se si porta l'indice della manopola sulla posizione "0", la spia di calore residuo, che si trova in un riquadro sul vetro, rimane accesa indicando per un certo tempo che la relativa zona di cottura è ancora calda. DURANTE QUESTO PERIODO NON BISOGNA ASSOLUTAMENTE ESEGUIRE LA MANUTENZIONE E/O LA PULIZIA DEL PIANO.

IL MAGGIOR PREGIO DELLA COTTURA CON VETROCERAMICA È LA RAPIDITÀ DI RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA DI COTTURA, QUINDI NON SERVE LASCIAR ACCESO IL PIANO TUTTO IL GIORNO, MA È SUFFICIENTE ACCENDERLO AL MOMENTO DELL'UTILIZZO OPPURE LASCIARLO ACCESO AL MINIMO (POS. "1").

IL PIANO DI COTTURA NON DEVE RIMANERE ACCESO A VUOTO, SPECIALMENTE AL MASSIMO, (ECCEZION FATTA PER IL PRIMO FUNZIONAMENTO) SENZA AVER APPOGGIATO ALCUN CIBO, CHE NE ASSORBE IL CALORE.

Queste norme sono molto importanti perché se seguite, non si avranno sprechi di calore e di energia, ma il massimo rendimento del piano di cottura.

IMPORTANTE: Fate molta attenzione in quanto dopo l'uso la zona rimane calda per un certo periodo, anche se spenta (calore residuo). Evitare quindi di appoggiarvi le mani e tenere lontano i bambini !!

Avvertenza: La superficie del piano di cottura è resisten-

A – Main knob :

position "0" = ceramic cook top turned off;

position "1" = ceramic cook top turned on, minimum power;

position "6" = maximum power;

B – Secondary knob : As main knob above, for an eventual secondary zone; **see note below.**

C – Signal lamp: Illuminates as soon as one of the zones is heating up;

D – Residual heat illuminated until the zones are still hot (even when the cook top signal lamps is turned off).

UTILIZATION OF THE SECONDARY ZONE: the simple rotation of the knob commands the interior zone, while the secondary, external zone has to be activated rotating the knob over the position "6", until you feel the "click": turn back the knob on any position from "1" to "6": now you are commanding both zones. Once you return to position "0" and from there again on any other position, you will command only one zone, until you repeat what is stated above.

The appliance features a signal lamp which illuminates as soon as one of the zones is heating up. If the knob is in position "0", the residual heat signal lamp (in a square on the ceramic surface), illuminates up until the relative cooking zone is still hot. NEVER EFFECT MAINTENANCE OR CLEANING DURING THIS PERIOD.

ONE OF THE MAIN ADVANTAGES OF CERAMIC COOKING IS THE REDUCED HEATING TIME, SO IT IS NOT NECESSARY TO LET THE APPLIANCE RUN ALL DAY, BUT IT IS SUFFICIENT TO TURN IT ON ONCE YOU NEED IT OR TO KEEP IT RUNNING ON THE LOWEST POSITION (POS. "1").

THE APPLIANCE MUST NOT BE TURNED ON WITHOUT ANY COOK WARE (WHICH ABSORBS ITS HEAT) ON THE SURFACE, ESPECIALLY ON POS. "6", (EXCEPT FOR THE VERY FIRST UTILIZATION).

These rules are very important, because if followed, you will save time and energy and will have the maximum yield of the ceramic cook top.

IMPORTANT: please be very careful, the surface of the appliance remains hot for a certain period of time, even when turned off (residual heat). Do not put any body part on it and keep children away !!

The ceramic surface is resistant, but not unbreakable. An impact with heavy or sharp objects may crack or break the top.

...are se
...duri e appuntiti.
... verificchino rotture, incrinature o crepe **NON UTILIZZARE PIÙ L'APPARECCHIO** e mettersi in contatto con il Servizio Assistenza.

MANUTENZIONE E PULIZIA DEL PIANO IN VETROCERAMICA
IMPORTANTE: Prima di qualsiasi manutenzione o pulizia, DISINSERIRE LA SPINA DELL'APPARECCHIATURA.

Perché l'apparecchio si conservi a lungo nel tempo è indispensabile eseguire frequentemente un'accurata pulizia generale tenendo conto dei seguenti consigli:

- le parti in acciaio inox devono essere pulite con prodotti idonei (NON ABRASIVI) reperibili comunemente in commercio. Non devono mai essere usate sostanze contenenti cloro (candeggina, ecc.) o acidi;
- le parti cromate devono essere pulite con un panno inumidito con acqua e sapone o acqua e detersivo liquido non corrosivo;
- macchie o depositi sulla superficie del vetro devono essere eliminati rapidamente, preferibilmente a piastra ancora tiepida (attenzione alle scottature) e comunque prima di un riutilizzo del piano; per ulteriori informazioni potete anche consultare il libricino blu del produttore di vetroceramica, allegato nella confezione del piano stesso;

In caso di deposito leggero e fresco, è sufficiente passare con un panno soffice ed inumidito, mentre in caso di deposito consistente o incrostazioni, inumidire leggermente (NON SPRUZZARE TROPPI ACQUA E COMUNQUE SEMPRE A PIANO COMPLETAMENTE DISINSERITO ELETTRICAMENTE) il deposito e passare eventualmente con il raschietto con lametta (in dotazione), poi pulire con panno soffice ed inumidito.

Seguendo questi consigli non sarà sufficiente, occorre attendere il raffreddamento completo del piano e quindi l'uso di prodotti idonei e NON ABRASIVI.

Dopo la pulizia, asciugare completamente il piano e applicare un prodotto specifico per vetroceramica che, formando una velata pellicola sulla piastra, ne proteggerà la superficie.

NON UTILIZZARE COMPLETAMENTE SCONSIGLIATI TUTTI I TIPI DI DETERSIVI LIQUIDI.

ATTENZIONE: NON PULIRE MAI L'APPARECCHIATURA CON O SOTTO UN GETTO D'ACQUA, IN QUANTO POTREBBE PENETRARE NELLE PARTI ELETTRICHE INTERNE CAUSANDO DANNI ALLE PERSONE.

NON VERSARE MAI ACQUA FREDDA DIRETTAMENTE SULLA PIASTRA ANCORA CALDA, PER LA STESSA RAGIONE DI CUI SOPRA.

Qualora si riscontrassero anomalie nel funzionamento dell'apparecchio è necessario farlo controllare da personale qualificato.

In caso di guasti, i componenti difettosi devono essere sostituiti con parti di ricambio originali, forniti direttamente dalla casa costruttrice.

If the ceramic glass top breaks or cracks at an
NOT CONTINUE TO USE THE APPLIANCE and get with the customers' assistance.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE CERAMIC COOKTOP
IMPORTANT: Before any maintenance operation, ALWAYS DISCONNECT THE APPLIANCE.

In order to keep the appliance in good operating condition, we invite you to frequently effect a profound general cleaning and maintenance, keeping in mind the following suggestions:

- parts in stainless steel have to be cleaned with specific (NON ABRASIVE) products, which you can find in general stores and supermarkets. Never use products containing chlorine (bleach or similar) or acids;
- chromed parts have to be cleaned with a damp cloth and soap-water or a non-corrosive detergent;
- stains or residues on the ceramic glass top have to be removed rapidly, preferably when the top is still warm (NEVER HOT; pay attention not to get burned) and immediately before a subsequent utilization of the appliance please also consult the blue leaflet from the producer of the ceramic glass, included in the packing of your article;
- if the residue is light and fresh, it is sufficient to clean with a damp cloth and soap-water, while if the residue is consistent or even burned on the top, put very little water on it and wait until it wets up (NEVER TOO MUCH WATER AND ALWAYS ON A COMPLETELY DISCONNECTED APPLIANCE), then pass with the scraper (included) and clean up with a damp cloth and soap-water or non-corrosive detergent.

If following these suggestions, the ceramic top can not be cleaned perfectly, please wait until it cools down completely to the touch and then clean with specific, NEVER ABRASIVE products.

Once the cleaning operations are over, completely dry the appliance with a soft cloth and apply a small quantity of the specific ceramic glass product (sample included) on the surface, in order to protect the same.

NEVER USE ANY POWDERY DETERGENT (SOAP POWDER OR SIMILAR)

ATTENTION : NEVER CLEAN THE APPLIANCE UNDER / WITH A FAUCET, WATER COULD PENETRATE IN THE INTERIOR (ELECTRICAL PARTS !!!) AND CREATE DANGER TO PERSONS OR DAMAGE THE APPLIANCE.

NEVER PUT COLD WATER DIRECTLY ON THE HOT TOP, FOR THE SAME REASON AS ABOVE AND BECAUSE THE CERAMIC GLASS MAY CRACK OR BREAK (DUE TO THE THERMAL SHOCK).

IMPORTANT : If you notice any anomalies during the operation of the appliance, have it checked by authorised personnel only.

In the case of defects, the original spare parts have to be requested from the manufacturer.