

**ISTRUZIONI D'USO**  
**INSTRUCTION OF USE**

**SVI95**

## Caro cliente,

Grazie per aver scelto il nostro piano cottura in vetroceramica a induzione.

Al fine di utilizzare al meglio il vostro dispositivo, vi consigliamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per future consultazioni.

## INDICE

---

<b>SICUREZZA .....</b>	<b>3</b>
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	3
ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	3
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO .....	4
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO .....	6
ALTRE PRECAUZIONI .....	6
<b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>7</b>
DATI TECNICI.....	7
PANNELLO DEI COMANDI .....	7
<b>USO DEL PIANO DI COTTURA.....</b>	<b>7</b>
INDICAZIONE .....	7
VENTILAZIONE.....	8
<b>PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA.....</b>	<b>8</b>
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO.....	8
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	8
LE FUNZIONI DEI SENSORI.....	8
"SLIDER" CAMPO SENSORICO PER LA ZONA DI COTTURA E SELEZIONE TIMER .....	9
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA .....	9
RILEVAMENTO PENTOLA .....	10
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO.....	10
FUNZIONE BOOSTER (LIVELLO POWER).....	10
OROLOGIO TEMPORIZZATORE .....	11
COTTURA CON AVVIO RAPIDO .....	12
FUNZIONE PAUSA .....	12
FUNZIONE MEMORY.....	12
FUNZIONI DI MANTENIMENTO AL CALDO.....	13
BLOCCO DEL PIANO DI COTTURA/DEI SENSORI .....	13
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO.....	13
<b>CONSIGLI PER LA COTTURA .....</b>	<b>14</b>
RECIPIENTI DI COTTURA .....	14
DIMENSIONI DEI RECIPIENTI DI COTTURA .....	14
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	15
<b>PULIZIA E MANUTENZIONE .....</b>	<b>15</b>
<b>COSA FARE SE.....</b>	<b>15</b>
<b>TUTELA AMBIENTALE .....</b>	<b>16</b>
<b>ISTRUZIONI DI MONTAGGIO.....</b>	<b>17</b>
<b>ALLACCIAMENTO ELETTRICO .....</b>	<b>18</b>

# SICUREZZA

---

## Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

## Istruzioni di sicurezza

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il

piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.

- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Gli oggetti metallici quali cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

## **Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio**

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla zona di cottura, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassette sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

## Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE!** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

## Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.

**L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA. IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.**



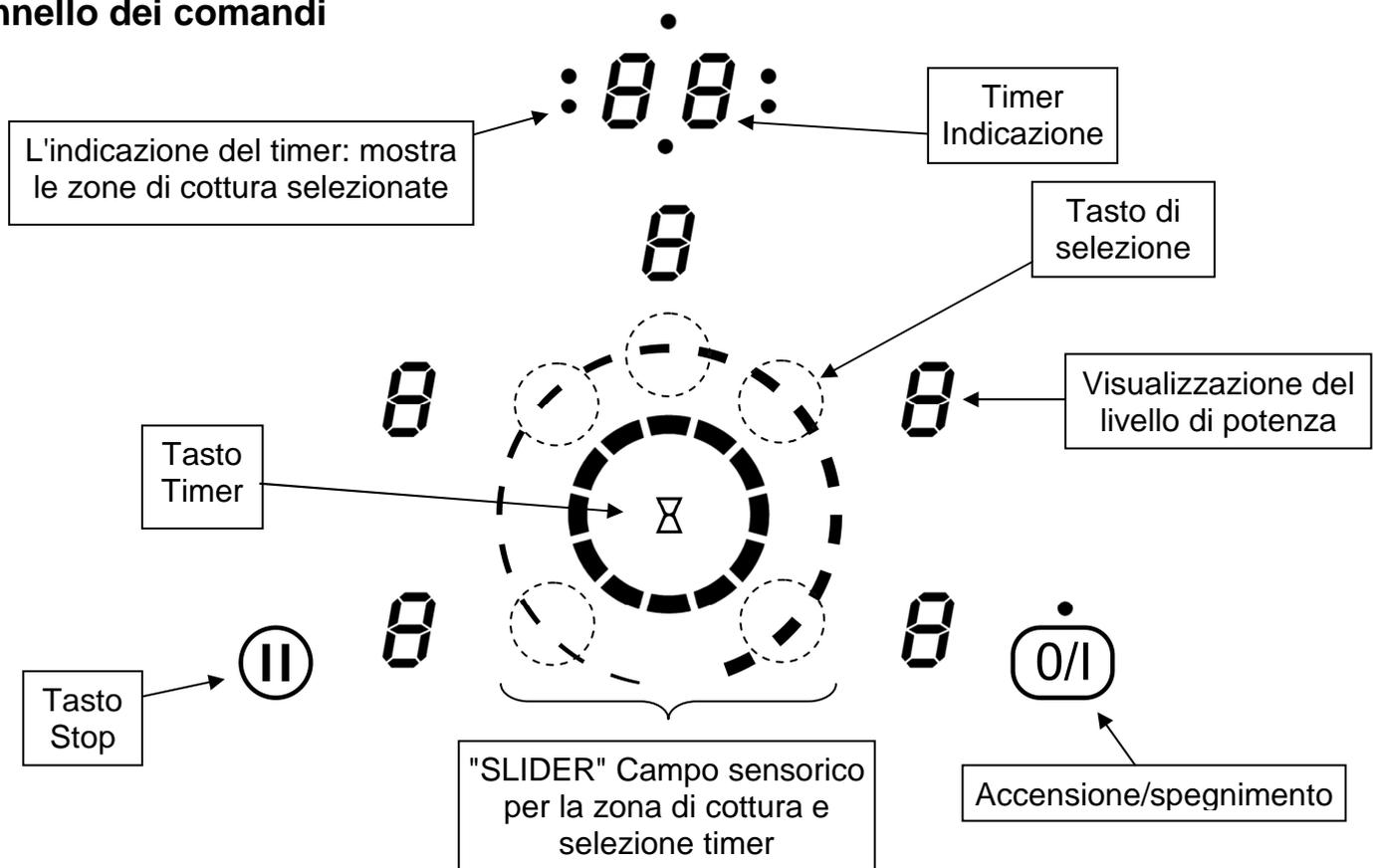
# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

## Dati tecnici

Tipo	Potenza complessiva	Zone di cottura	Potenza nominale*	Potenza booster*	Individuazione del diametro minimo
SVI95	7400 W	davanti a sinistra dietro a sinistra mezzo dietro a destra davanti a destra	1100 W 1400 W 2300 W 2300 W 1100 W	1400 W 2000 W 3000 W 3000 W 1400 W	90 mm 90 mm 110 mm 100 mm 90 mm

\* Potenza media. Le potenze massimali misurate possono cambiare a seconda delle dimensioni e del materiale della pentola e della rete locale

## Pannello dei comandi



## USO DEL PIANO DI COTTURA

### Indicazione

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	Zona di cottura attivata
1...9	Livello di potenza	Selezione del livello
U	Nessun rilevamento pentole	Manca recipiente o non adatto
A	Cottura con avvio rapido	Potenza massima + cottura preliminare
E	Indicazione guasto	Anomalia dei dispositivi elettronici
H	Calore residuo	La zona di cottura è ancora calda
P	Booster	Funzione booster attivata.
U	Scaldavivande	Mantiene caldi i cibi a 70°C
II	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura

## Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia.

Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

## **PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA**

---

### **Prima del primo riscaldamento**

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

### **Principio dell'induzione**

Sotto ogni zona di cottura si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla zona. La trasmissione di energia avviene solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.

Sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili.

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate: pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta

La zona ad induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della zona di cottura.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [ U ].

### **Le funzioni dei sensori**

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

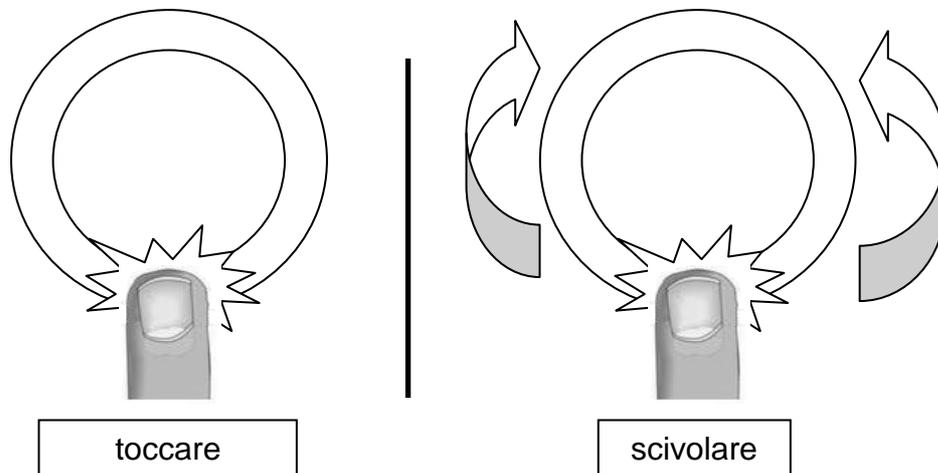
**Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.**

## "SLIDER" Campo sensorico per la zona di cottura e selezione timer

Per primo selezionare la zona di cottura premendo col dito lo SLIDER accanto. Il display si illumina.

Affinché la zona di cottura è attiva (display acceso) è possibile selezionare il livello di potenza, o toccando leggermente il campo sensorico con il dito o scorrendo sullo slider.

Aspettare alcuni secondi (l'illuminazione del display si riduce) prima di impostare il livello di potenza della prossima zona di cottura.



### Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Accensione/spegnimento del piano di cottura:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	Premere [ 0/I ]	[ 0 ]
Spegnere	Premere [ 0/I ]	nessuna o [ H ]

- **Accensione/spegnimento delle zone di cottura:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare una zona di cottura	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	[ 0 ]
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [ 1 ] a [ P ]
Diminuire la potenza	Scivolare sullo Slider	da [ P ] a [ 1 ]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino allo 0 o premere subito lo 0	[ 0 ] o [ H ] [ 0 ] o [ H ]

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

## Rilevamento pentola

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [ U ]. Il simbolo [ U ] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [ U ]. Il simbolo [ U ] si spegne se sulla zona di cottura si pone di nuovo il recipiente di cottura. La zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [ U ].

## Indicatore del calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [ H ] per il calore residuo. Il simbolo [ H ] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore.

**Pericolo di ustionarsi!**

## Funzione booster (livello Power)

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di potenza elevata, ossia con una potenza maggiorata.

Se la funzione booster è attivata, la zona di cottura si riscalda per 5 minuti con una potenza maggiorata [P]. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Accensione/spegnimento del booster :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	[ 0 ]
Attivare il livello power	Scivolare sullo Slider	da [ 0 ] a [ P ]
Disattivare il livello power	Scivolare sullo Slider	da [ P ] a [ 0 ]

- **Comando automatico della funzione booster (gestione della potenza):**

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima. Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo. A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.

<u>Operazione</u>	<u>Altre zone di cottura (ad es.: livello di potenza 9)</u>
[ P ] lampeggia	[ 9 ] cambia a [ 8 ] e lampeggia

## Orologio temporizzatore

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 99 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer:**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Selezione della zona di cottura desiderata	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	[ 0 ]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	a [ 1 ] a [ 9 ]
Selezionare il timer	Premere [ ⌘ ]	[ 00 ]
Impostare la durata	Premere [ ⌘ ] scivolare sullo Slider	[ 10, 20, 30 ] [ 31, 32, 33 ]

La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare il timer:**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Selezione della zona di cottura desiderata	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	Durata]
Selezionare il timer	Premere [ ⌘ ]	Durata
Impostare la durata	Premere [ ⌘ ]	[ 00 ]

- **Uso del timer come contaminuti:**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Accendere il piano di cottura	Premere [ 0/I ]	[ 0 ]
Selezionare il timer	Premere [ ⌘ ]	[ 00 ]
Impostare la durata	Premere [ ⌘ ] scivolare sullo Slider	[ 10, 20, 30 ] [ 31, 32, 33 ]

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico:**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [ 00 ] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare il sensore [ ⌘ ].

## Cottura con avvio rapido

Tutte le zone di cottura sono dotate di cottura con avvio automatico. Attivando questa funzione, la zona si riscalda con la massima intensità e successivamente si attiva la gradazione selezionata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione selezionata per continuare la cottura.

- **Attivare la cottura con avvio rapido:**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Selezionare la potenza (ed es. « 7 »)	Scivolare sullo Slider fino a [ 7 ] Scivolare e mantenere premuto per 3 secondi	[ 7 ] lampeggia con [A]

- **Spegnere la cottura con avvio rapido:**

È possibile disattivare la funzione cottura con avvio rapido e continuare con la cottura con un'altro livello oppure terminare completamente il processo di cottura.

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [ 0 ] a [ 9 ]

## Funzione Pausa

Tale funzione consente di arrestare temporaneamente e riattivare la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata.

- **Attivare /disattivare la funzione pausa:**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Accendere la funzione pausa	Premere per 3 secondi [ II ]	[ II ] nell'indicazione
Spegnere la funzione pausa	Premere per 3 secondi [ II ] e Toccare lo Slider	Impostazioni precedenti

## Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente tale valori. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni.

- Livelli di potenza delle zone di cottura
- Impostazioni timer delle zone di cottura
- Impostazioni della cottura con avvio rapido

Attivare la funzione Memory :

- Accendere il piano di cottura (premere [ 0/I ] )
- In seguito premere per meno di 6 secondi [ II ]

I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.

## Funzioni di mantenimento al caldo

La funzione mantiene i cibi al caldo a 70°C.

- **Accensione e spegnimento:**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Funzione di mantenimento al caldo	Premere sullo Slider tra livello [ 0 ] e [ 1 ]	[ U ]
Spegnere	Scivolare sullo Slider	da [ 0 ] a [ 9 ]

## Blocco del piano di cottura/dei sensori

Per evitare di **apportare involontariamente** modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [ 0/I ].

- **Attivazione del blocco dei sensori:**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Accendere il piano di cottura	Premere [ 0/I ]	[ L ]
Bloccare il piano di cottura	Premere [ II ] e lasciare il dito su questo tasto, con l'altro dito premere 3 volte [ X ]	[ 0 ] o [ H ]

## Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato.

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

<b>Livello di potenza impostato</b>	<b>Limitazione della durata d'esercizio (ore)</b>
<b>1</b>	<b>8.7</b>
<b>2</b>	<b>6.7</b>
<b>3</b>	<b>5.3</b>
<b>4</b>	<b>4.3</b>
<b>5</b>	<b>3.5</b>
<b>6</b>	<b>2.8</b>
<b>7</b>	<b>2.3</b>
<b>8</b>	<b>1.9</b>
<b>9</b>	<b>1.5</b>

# CONSIGLI PER LA COTTURA

## Recipienti di cottura

**Materiali adatti:** acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

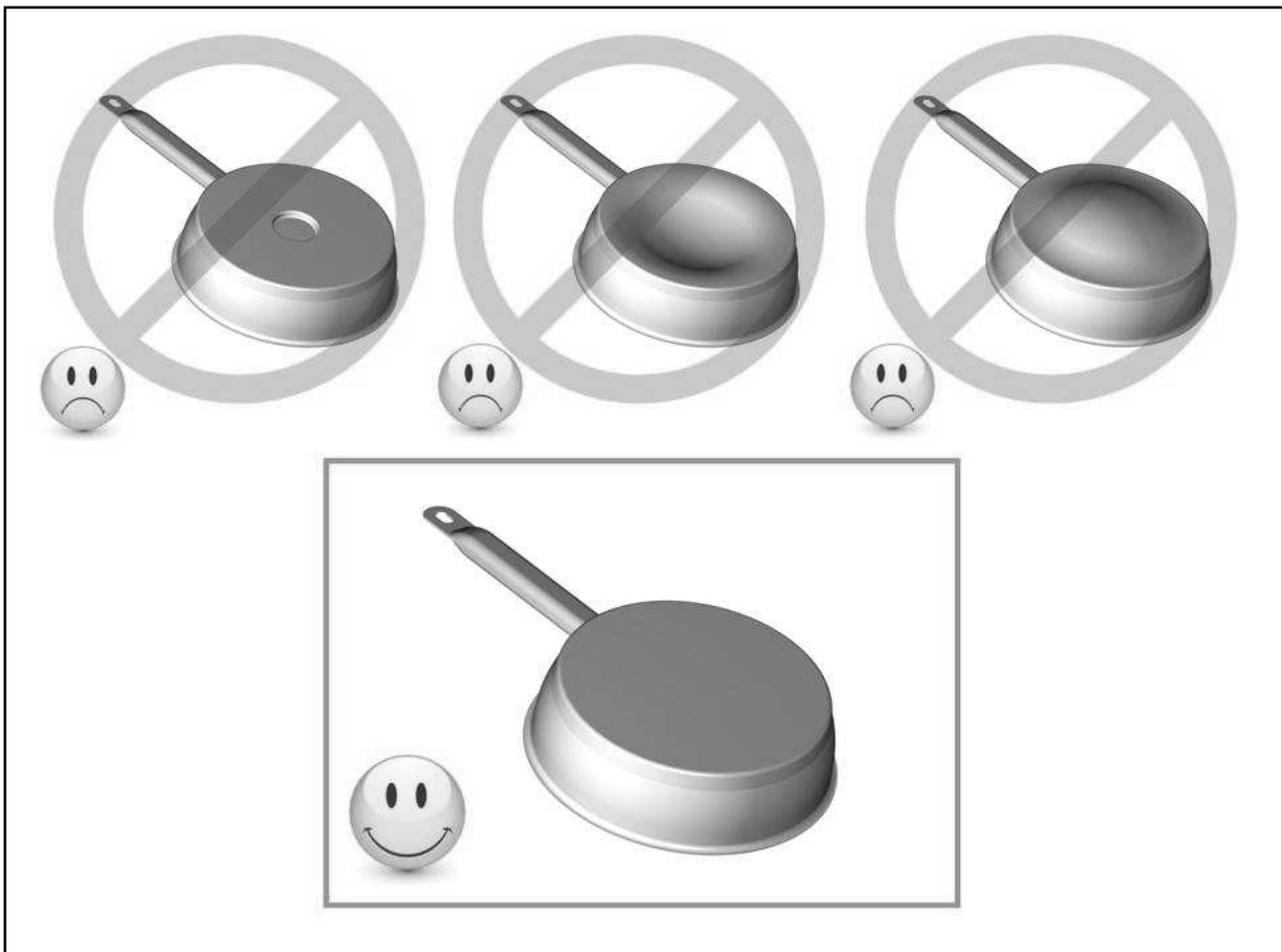
**Materiali non adatti:** alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, cotto, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione.

Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione:

- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [ 9 ]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.



## Dimensioni dei recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona.

Per il più elevato rendimento, centrare sempre bene il recipiente al centro della zona di cottura.

## Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

1 - 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, yogurt
2 - 3	mettere in ammollo, scongelare, riscaldare	riso, prodotti congelati, pesce, verdura
3 - 4	cuocere con acqua	pesce, verdura, frutta
4 - 5	cuocere a calore moderato, cuocere con acqua, scongelare	pesce, verdura, pasta, cereali, legumi, cibo congelato
6 - 7	cuocere (di proseguimento)	carne, fegato, uova, salsiccia involtini, frittate
7 - 8	arrostire	pesce, bistecche, salsiccia, uova strapazzata
9	arrostire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate lenticchie
<b>P e u i i</b>	cuocere	elevate quantità d'acqua

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

**Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!**

Eliminare lo sporco regolarmente servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano.

- Spegnere il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

## COSA FARE SE...

---

**Il piano o le zone di cottura non si accendono:**

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

**Nell'indicatore viene visualizzato [ U ]:**

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

**Nell'indicatore viene visualizzato [ E ]:**

- Contattare il servizio assistenza.

### **Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono:**

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

### **Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura:**

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

### **La cottura con avvio rapido non si attiva:**

- La zona di cottura è ancora calda [ H ].
- È stata selezionata la gradazione più alta [ 9 ]

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ II ]:**

- Vedi voce: "Funzione Pausa".

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ L ]:**

- Leggere le indicazioni nel capitolo "Bloccaggio del piano di cottura".

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ U ]:**

- Vedi voce: "Funzione Mantenimento al caldo".

### **Il pannello di controllo indica [ ] o [er03]**

- Un oggetto o del liquido copre i tasti del pannello di controllo. Il simbolo scompare appena il tasto è liberato o pulito.

### **Il pannello di controllo indica [ E2 ] o [ EH ]**

- L'apparecchio è surriscaldato, lasciare raffreddare prima di riaccenderlo.

### **Il pannello di controllo indica [ E3 ]**

- La pentola non è adatta, sostituirla.

### **Il pannello di controllo indica [ E6 ]**

- Collegamento errato. Controllare Frequenza e voltaggio Del collegamento elettrico

### **Il pannello di controllo indica [ E8 ]**

- La presa d'aria della ventola è ostruita, liberarla

### **Il pannello di controllo indica [ EC ]**

- Errore di configurazione. Programmare nuovamente l'apparecchio, seguendo le istruzioni indicate nel capitolo "compare l'errore [ E4 ]".

**Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.**

## **TUTELA AMBIENTALE**

---

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.



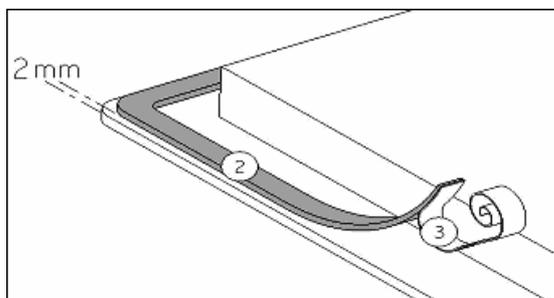
- Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

# ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel paese in cui viene installato l'apparecchio.

## Come fissare la guarnizione:



Incollare la guarnizione a (2) 2mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

## Incasso :

Tipo	Foro incasso
SVI95	810 x 490 mm

- **Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 40 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.**
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Solo apparecchi di questo tipo possono essere installati con un ampio spazio da un lato. **Attenzione! Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.**
- Il piano di lavoro sotto quale l'apparecchio è installato, deve essere in grado di resistere a temperature fino a 75 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie, lavatrice o asciugatore.
- Garantire la presenza di **uno spazio di almeno 20 mm** al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassette o altro.
- Le superfici di giunzione dei piani di lavoro dovranno essere sigillate con vernice speciale, caucciù di silicone o resina colata al fine di evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Incollare bene la guarnizione fornita.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone!** Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

## **Ventilazione**

- La parete posteriore del mobile inferiore deve essere aperta all'altezza dell'intaglio della superficie di lavoro per assicurare un'adeguata ventilazione.
- Occorre rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.
- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

## **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**

---

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori, con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm. Sono validi gli interruttori-LS, i fusibili ed i relè.
- Un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione. I cavi di connessione devono essere perfettamente coperti.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

## Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz.

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

La targhetta dei dati è applicata sotto l'apparecchio. Per aprire l'apparecchio usare un cacciavite e inserirlo nell'apertura.

Rete	Allacciamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230V, 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V, 50/60Hz	2 fasi + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* secondo la norma EN 60 335-2-6

## Collegamento del piano di cottura

Per le diverse possibilità di allacciamento elettrico, usare i ponti di connessione in ottone situati nella scatola di collegamento.

### Collegamento monofase 230V~1P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2. Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4, la fase L al morsetto 1 o 2.

### Collegamento bifase 400V~2P+N

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4, la fase L1 al morsetto 1 e la fase L2 al morsetto 2.

**Attenzione ! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.**

**Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.**

## Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

## SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>21</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING .....	21
USING THE APPLIANCE .....	21
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	22
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....	23
OTHER PRECAUTIONS .....	23
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>24</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	24
CONTROL PANEL .....	24
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>24</b>
DISPLAY .....	24
VENTILATION .....	25
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>25</b>
BEFORE THE FIRST USE .....	25
INDUCTION PRINCIPLE .....	25
SENSITIVE TOUCH .....	25
“SLIDER” ZONE: TO SET POWER AND TIMER VALUES .....	26
STARTING-UP .....	26
PAN DETECTION .....	26
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	27
BOOSTER FUNCTION .....	27
TIMER .....	27
AUTOMATIC COOKING .....	28
STOP&GO FUNCTION .....	28
MEMORY FUNCTION .....	28
« KEEP WARM » FUNCTION .....	29
CONTROL PANEL LOCKING .....	29
OPERATING TIME LIMITATION .....	29
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>30</b>
PAN QUALITY .....	30
PAN DIMENSION .....	30
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....	31
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>31</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>31</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>32</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>33</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>34</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### **Precautions not to damage the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## Other precautions

- Make sure that the cookware is always centred on the cooking zone. The bottom of the pot should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers, the magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob: they could melt on residual hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



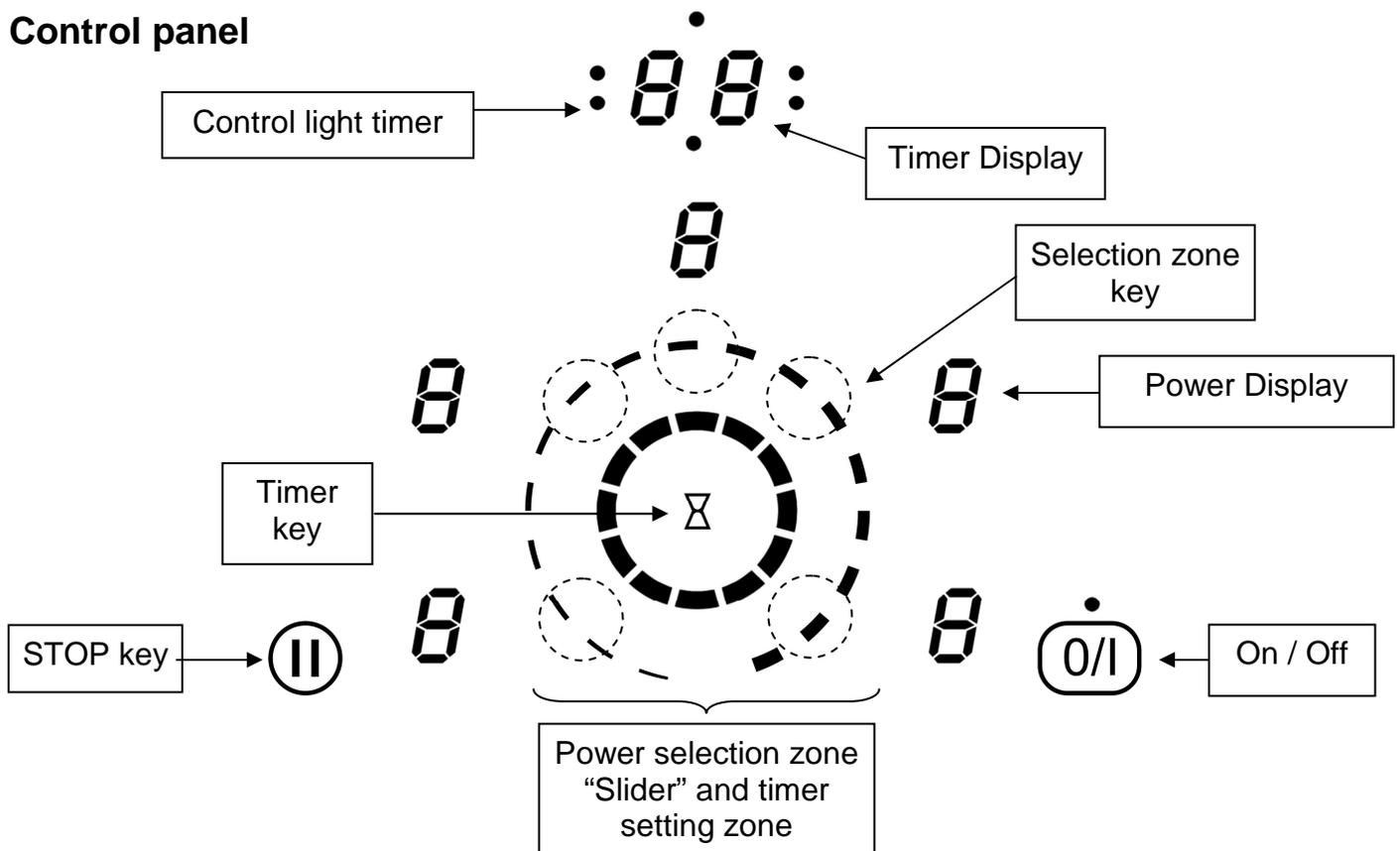
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristics

Type	Total Power	Dimension of the heating zone	Nominal Power*	Booster Power*	Minimum diameter detection
SVI95	7400 W	Front left	1100 W	1400 W	90 mm
		Rear left	1400 W	2000 W	90 mm
		Middle	2300 W	3000 W	110 mm
		Rear right	2300 W	3000 W	100 mm
		Front right	1100 W	1400 W	90 mm

\* Average measured power. According to the form, size and quality of the pan, the maximum measured power can exceed these figures.

## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

### Display

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C
II	Stop&Go	The hob is in pause.

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent: this may cause blue-tinted colour on the glass surface.

### Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- NOT suitable: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. Cookwares with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the heating zone diameter.

If the pan is not suitable to the induction hob, the display will show [ U ] symbol.

### Sensitive touch

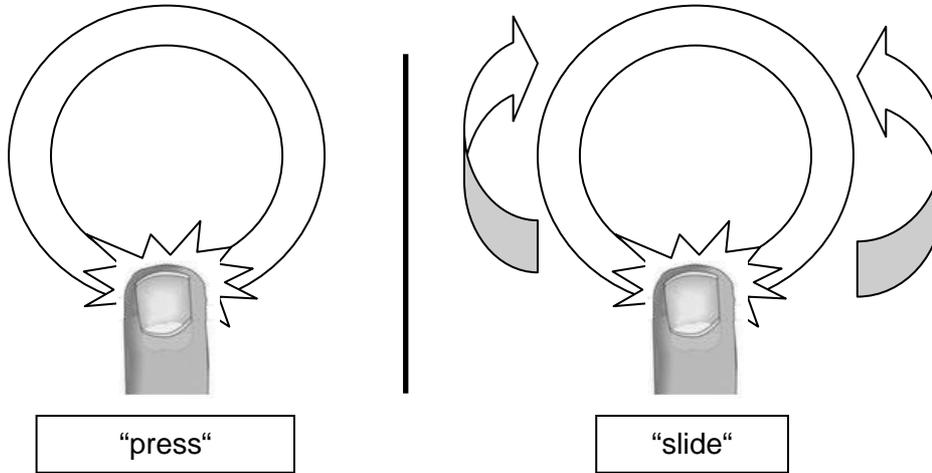
Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key during 1 second, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

**For normal use, press only one key at any time.**

## “SLIDER” zone: to set power and timer values

Select the cooking zone. The display corresponding to the selected zone will be highlighted. While the zone is activated (for a few seconds), you can adjust the power, either by sliding your finger on the slider, or by direct access.

To adjust the power of another cooking zone, wait until the previous zone is no longer activated (the highlighted display becomes normal).



### Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [ 0/I ]	[ 0 ]
To stop	press key [ 0/I ]	nothing or [ H ]

- **Start up / switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on the “SLIDER” across from the desired zone	[ 0 ]
Select the power level	Slide on the “SLIDER”	[ 1 ] to [ P ]
To stop	Slide to [ 0 ] on “SLIDER” or press on [ 0 ]	[ 0 ] or [ H ] [ 0 ] or [ H ]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

### Pan detection

The pan detection ensures perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not suitable to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a suitable pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone. The operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back on the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, make sure that the heating elements have been switched off: don't leave the pan detection [ U ] active.

## Residual heat indication

After the switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot. This is indicated by displaying [ H ] symbol.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched safely.

As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

## Booster function

The Power function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra high power.

Power is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

- **Start up / Stop the booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on the "SLIDER" across from the desired zone	[ 0 ]
Start up the Power	Slide on the "SLIDER"	[ 0 ] to [ P ]
Stop the Power	Slide on the "SLIDER"	[ P ] to [ 0 ]

- **Power management:**

When it comes to the power, the cooking zones are running by pairs and cannot exceed an overall maximum of power. If the selected heating levels for both zones exceed the maximum available amount of power, the powermanagement function is automatically reducing the power from one of these zones. The display of this zone is first blinling ; the level is then automatically reduced to the highest suitable position.

### Heating zone selected

[ P ] is displayed

### The other heating zone: (example: power level 9)

[ 9 ] goes to [ 8 ] and blinks

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 1 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on the "SLIDER" across from the desired zone	[ 0 ]
Select the power level	Slide on the "SLIDER"	[ 1 ] to [ 9 ]
Select « Timer »	Press on the [ X ]	[ 00 ]
Set the « Timer »	Press on the [ X ]	[ 10, 20, 30... ]
	Slide on the "SLIDER"	[ 31, 32, 33... ]

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on the "SLIDER" across from the desired zone	time remaining
Select the timer	Press on the [ X ]	time remaining
Stop the timer	Press on the [ X ]	[ 00 ]

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished, the timer displays blinking [ 00 ], a sound rings and the heating zone stops.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the timer key [ X ].

- **Egg timer function:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
To start	press the key [ 0/I ]	[ 0 ]
Select « Timer »	Press on the [ X ]	[ 00 ]
Set the « Timer »	Press on the [ X ]	[ 10, 20, 30...]
	Slide on the “SLIDER“	[ 31, 32, 33...]

After a few seconds, the timer display stops blinking.

## **Automatic cooking**

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power for a certain time, and then reduces automatically its power to the pre-selected level.

- **Start-up :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Power level selection (For example « 7 »)	Slide to the position [ 7 ] and stay 3s	[ 7 ] Is blinking with [ A ]

- **Switching off the automatic cooking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[ 0 ] to [ 9 ]

## **Stop&Go function**

This function stops the entire hob’s cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the pause function :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Engage Pause	Press [ II ] key 3s.	displays [ II ] in the heating zone displays
Stop the Pause	Press [ II ] key 3s. and on the slider	Last settings

## **Memory function**

After switching off the hob [ 0/I ], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Automatic cooking
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [ 0/I ]
- Then press [ II ] key before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

## « Keep warm » Function

This function allows reaching and maintaining automatically a temperature of 70°C.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
To engage	press on the “SLIDER“ between the [ 0 ] and the [ 1 ]	[ U ]
To stop	Slide on the “SLIDER“	[ 0 ] to [ 9 ]

## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ 0/I ]).

- **Locking**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
To start Hob locking	press the key [ 0/I ] Hold a finger on the [ II ] and press 3 times on the [ X ]	[ 0 ] or [ H ] [ L ]

- **Unlocking**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
To start Unlocking the hob	press the key [ 0/I ] Hold a finger on the [ II ] and press 3 times on the [ X ]	[ L ] [ 0 ] or [ H ]

## Operating time limitation

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

<b>Power level</b>	<b>Operating time (hours)</b>
<b>1</b>	<b>8.7</b>
<b>2</b>	<b>6.7</b>
<b>3</b>	<b>5.3</b>
<b>4</b>	<b>4.3</b>
<b>5</b>	<b>3.5</b>
<b>6</b>	<b>2.8</b>
<b>7</b>	<b>2.3</b>
<b>8</b>	<b>1.9</b>
<b>9</b>	<b>1.5</b>

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

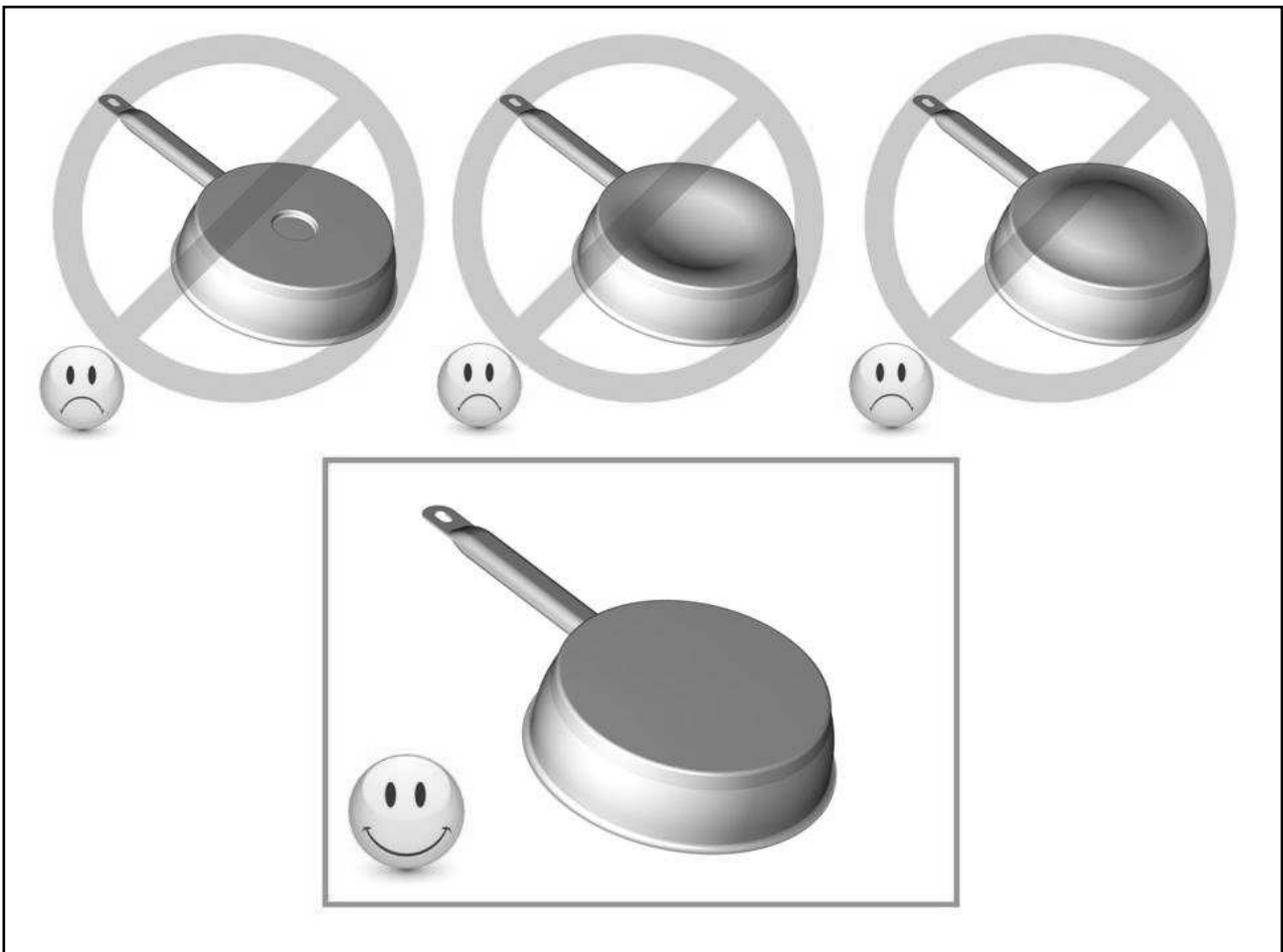
**Suitable materials:** steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom

**Not suitable materials:** aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain

The cookware manufacturers usually specify whether their products are suitable to induction. To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks to the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure of the appliance and doesn't influence the cooking operation.



## Pan dimension

The cooking zones are, within a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P or " II	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### **Switch-off the appliance before cleaning.**

Do not clean the hob if the glass is too hot because they is a **risk of burning**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

### **The hob or the cooking zone doesn't start-up:**

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

### **The control panel displays [ U ]:**

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

### **The control panel displays [ E ]:**

- Call the After-sales Service.

### **One or all cooking zone cut-off:**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **Continuous ventilation after cutting off the hob:**

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

### **The automatic cooking system doesn't start-up:**

- The cooking zone is still hot [ H ].
- The highest power level is set [ 9 ].

### **The control panel displays [ II ]:**

- Refer to the chapter "Pause".

### **The symbol [ L ] displays :**

- Refer to the chapter control panel locking page.

### **The symbol [ U ] displays :**

- Refer to the chapter "keep warm".

### **The control panel displays [ ] or [ Er03 ]:**

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

### **The control panel displays [ E2 ] or [ E H ]:**

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

### **The control panel displays [ E3 ]:**

- The pan is not adapted, change the pan.

### **The control panel displays [ E6 ]:**

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

### **The control panel displays [ E8 ]:**

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

### **The control panel displays [ E C ]:**

- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
  - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

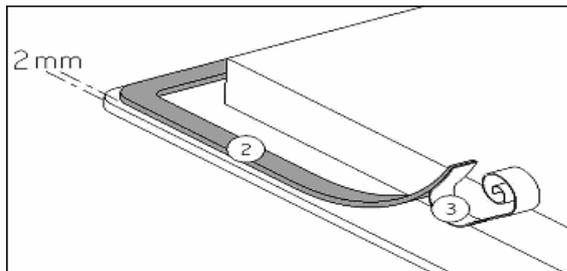


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor. This contractor will take the entire responsibility of the installation. The installation has to comply with the legislation and the standards in force in your country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below. Its installation has to be done carefully, as described below.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

## Fitting - installing:

Reference	Cut-size
SVI95	810 x 490 mm

- **Ensure that there is a distance of 40 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 75 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should not be subjected, after building-in, to any mechanical constraint (for instance constraint given by a drawer installed below).
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## **Ventilation**

- The cooktop ventilation can be improved by adding an opening in kitchen furniture back wall, just under the cut out of the worktop.
- The front cross member of the furniture must be fined down on the whole width of the cut out, in order to allow an air passage under the worktop.
- Any cross beneath the worktop must be removed if it is located partly or totally into the cut out area .
- When building-in the cooktop, make sure not to obstruct the openings foreseen in the casing of the hob. These holes are necessary for an efficient ventilation of the appliance.
- Avoid any excessive heating under the cooktop, eg related to a poorly ventilated and/or insulated oven.
- If the induction hob is installed over a pyrolytic oven, it cannot be used as long as the pyrolytic function is activated.

## **ELECTRICAL CONNECTION**

---

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

**Caution!**

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

**Connection of the hob**

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

**Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.**

**We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.**

