



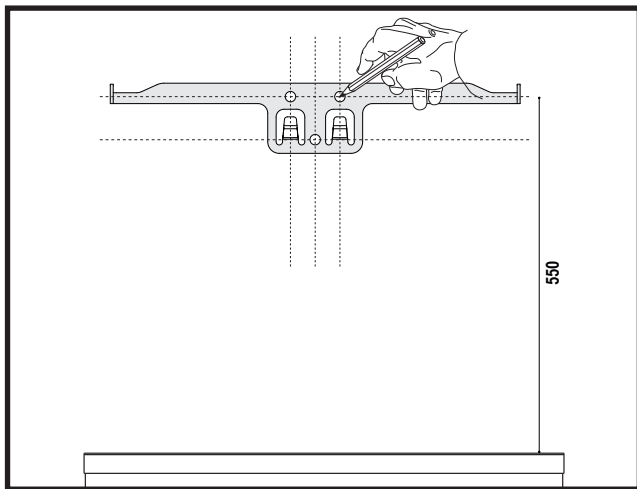
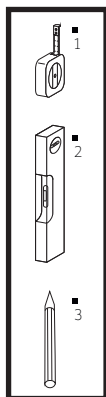
ordine

# ■ Instructions

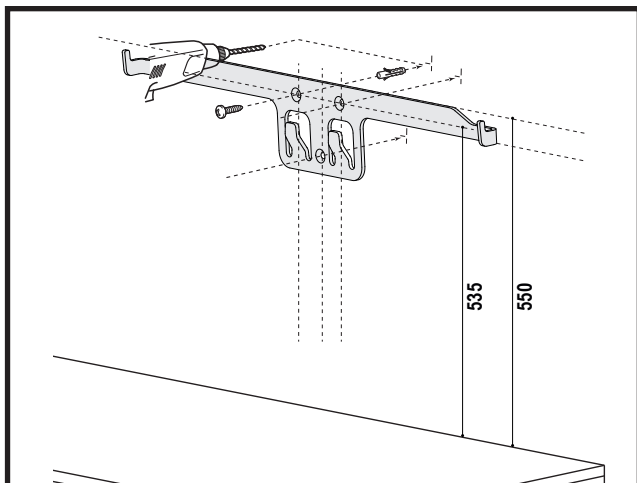
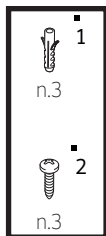
Istruzioni ■

INSTALLAZIONE  
INSTALLATION

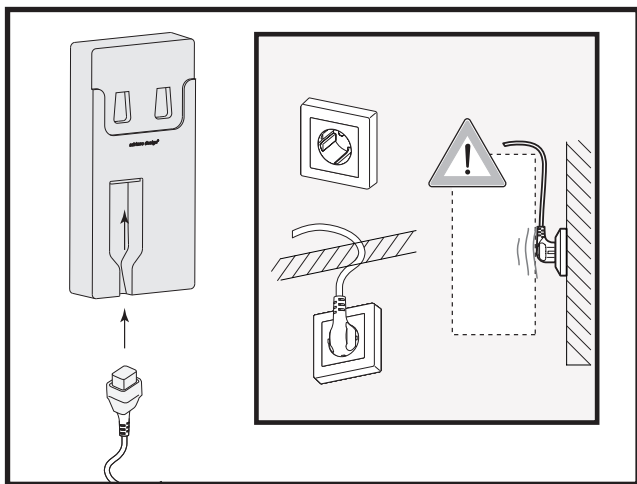
Fg\_1



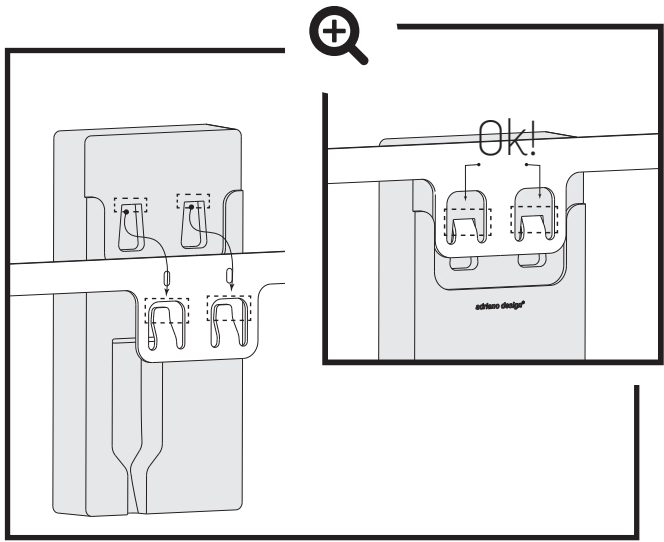
Fg\_2



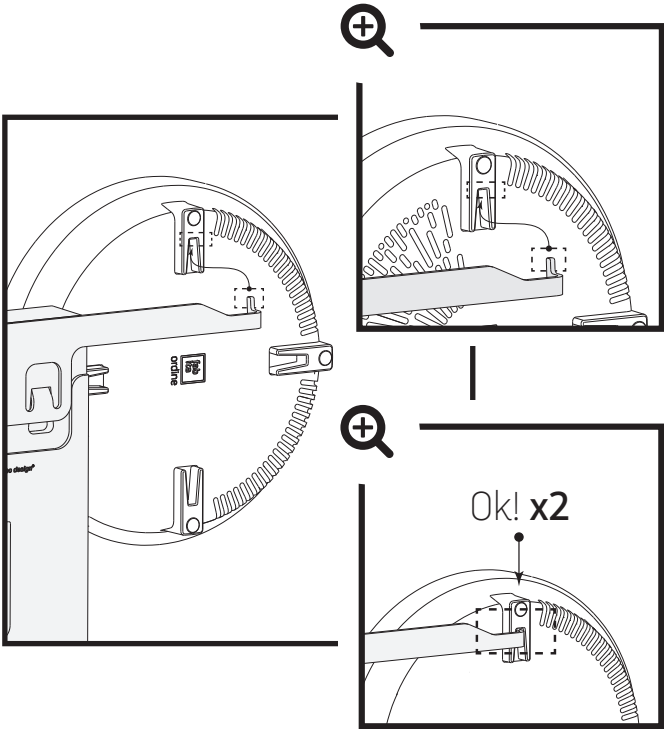
Fg\_3



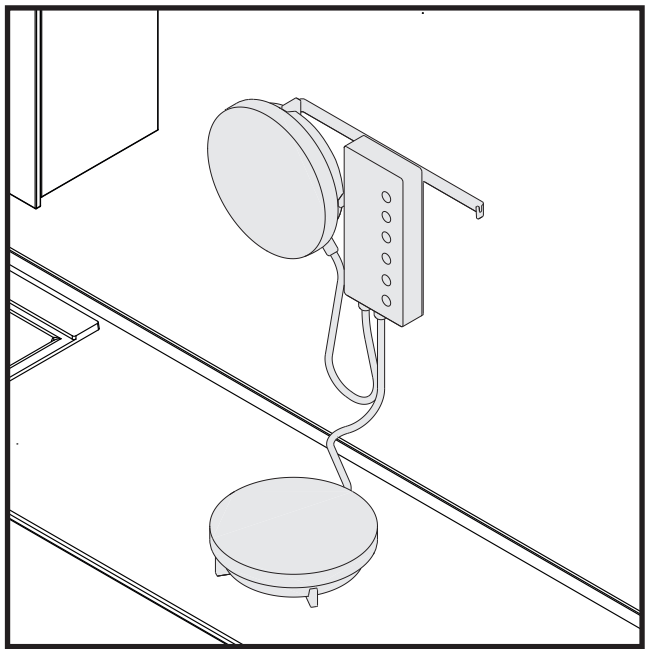
Fg\_4



Fg\_5



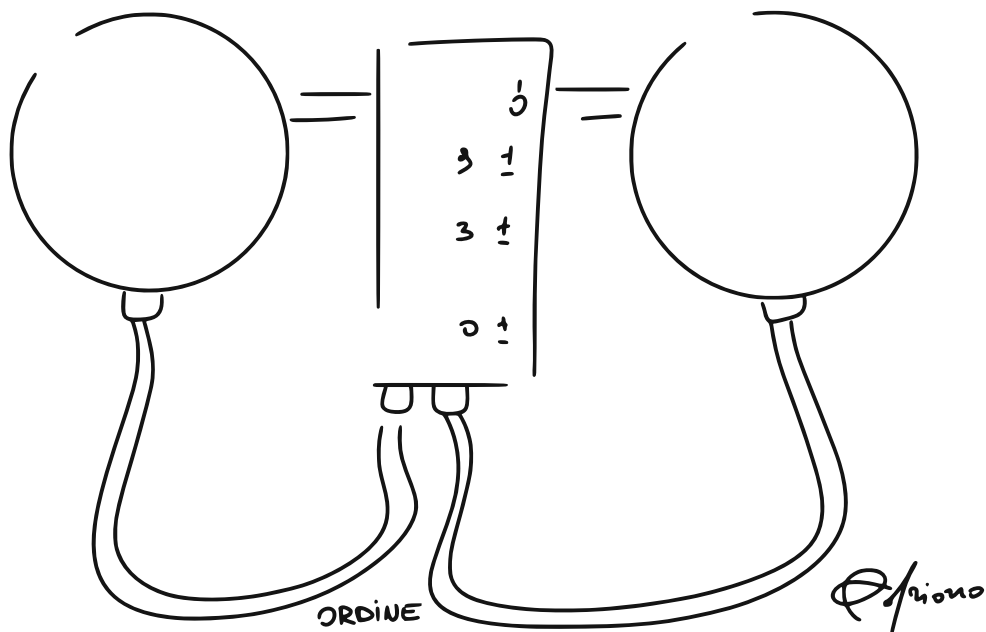
**Fg\_6**



**CONSUMPTION TABLE**

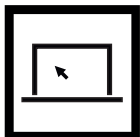
<b>LEFT ZONE</b>		<b>RIGHT ZONE</b>	
<b>LEVEL</b>	<b>WATT</b>	<b>LEVEL</b>	<b>WATT</b>
1	<b>550</b>	1	<b>550</b>
2	<b>650</b>	2	<b>650</b>
3	<b>850</b>	3	<b>850</b>
4	<b>1000</b>	4	<b>1000</b>
5	<b>1200</b>	5	<b>1200</b>
6	<b>1300</b>	6	<b>1300</b>
7	<b>1400</b>	7	<b>1400</b>
8	<b>1600</b>	8	<b>1600</b>
9	<b>1800</b>	9	<b>1800</b>

**adriano design®**

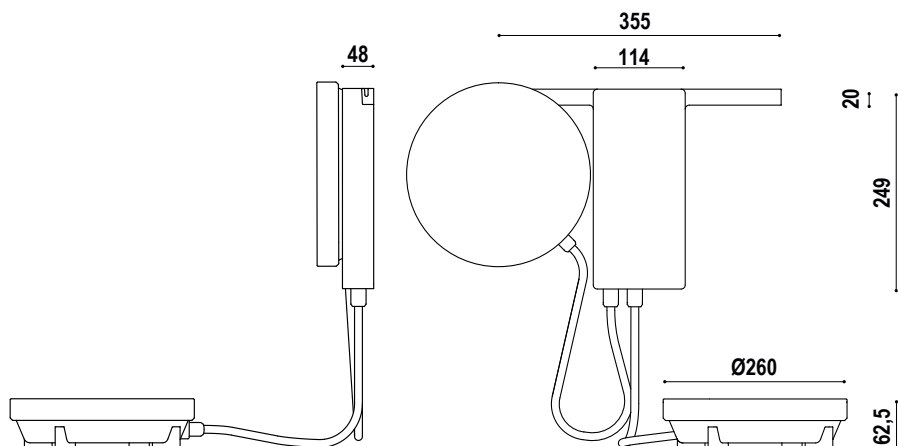


**Fabita Srl**

Serralta 49 | A  
Serra San Quirico  
Ancona | 60048 | ITALY  
**info@fabita.it**  
**www.fabita.it**



In vendita su [fabitashop.it/en/](http://fabitashop.it/en/)  
For sale on [fabitashop.it/en/](http://fabitashop.it/en/)



Dimensione vetro | *Glass size*  
 Ø 260

Dimensione display | *Display size*  
 260x127x4 mm

Lunghezza cavo | *Cable lenght*  
 650 mm

Zone Cottura | *Cooking zones*  
 3.600 W Max | 1.800 W dx | 1.800 W sx

Protezione Spegnimento Automatico  
*Automatic power-off protection*

9 Livelli Di Potenza | *9 Power Levels*

Timer

Colorazioni Disponibili | *Available colors*  
 Display Vetro Nero | *Black Glass Display*  
 Display Vetro Bianco | *White Glass Display*  
 Display Finitura Legno | *Display Wood Finish*

Dimensione base | *Base dimension*  
 676x120 H 85 mm

Colorazioni Disponibili base | *Available colors base*  
 Frassino noce scuro | *Ash dark walnut*

**INFO GENERALI**

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

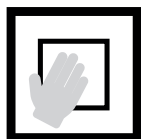
Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

**AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
  - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - case agricole;
  - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti tipo bed and breakfast.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.
- **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio

è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.

- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnerne sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.



## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura, pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta. Quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Con il panno-carta rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alle superfici del prodotto.

**ATTENZIONE:** In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.





**ATTENZIONE:** Non utilizzare pulitori a vapore.

**ATTENZIONE:** Non utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti nelle zone cromate o ramate del prodotto.

### CONNESSIONI ELETTRICHE

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento.

**Zone cottura\_3.600 W | 1.800 W dx | 1.800 W sx**



### LA COTTURA AD INDUZIONE

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

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

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

### RECIPIENTI PER LA COTTURA

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione. Solo pentole/recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

- Acciaio smaltato





- Ghisa
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola.

Si consigliano recipienti a fondo piatto. Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

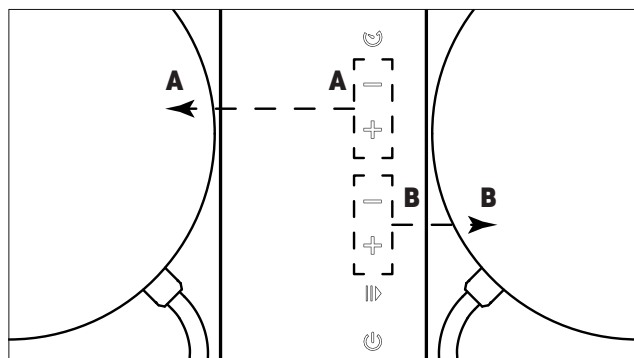
Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata.

Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

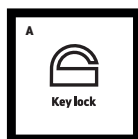
## USO DEL PIANO COTTURA

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

## ABBINAMENTO COMANDO ZONE



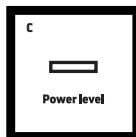
## PANNELLO COMANDI



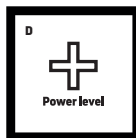
**A\_ Tasto Blocco** modalità che permette il blocco di ogni funzione tranne on/off. Per disattivarla tenere premuto il comando per due secondi.



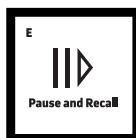
**B\_ Tasto Timer\_** per entrambe le zone il timer è compreso tra 0 e 99 minuti. **NOTA BENE:** Se non si imposta il timer e non si attivano o cambiano le funzioni di impostazione il prodotto si spegnerà automaticamente dopo 60 minuti.



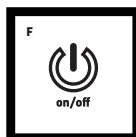
**C\_ Tasto Zona\_ -\_** (diminuisce il valore); basta selezionare il livello di potenza desiderato tramite i simboli “-” e “+”, con il livello predefinito impostato a uno.



**D\_ Tasto Zona\_+\_** (aumenta il valore) basta selezionare il livello di potenza desiderato tramite i simboli “-” e “+”, con il livello predefinito.



**E\_ Tasto Pause end Recall\_** attiva e disattiva le funzioni. Lasciando la funzione in pausa per 5 minuti il prodotto si spegnerà automaticamente.



**F\_ Tasto On/Off\_** Se la macchina è in modalità standby, si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi. La ventola continuerà a funzionare per altri 60 secondi dopo lo spegnimento del prodotto.

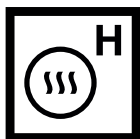


## RICONOSCIMENTO PENTOLE

Questo piano cottura è dotato di un sistema di controllo interattivo che lo rende molto semplice da usare. Quando una pentola viene rimossa da una zona cottura attiva il display relativo mostra il simbolo lampeggiante. Il simbolo scompare se la pentola viene riposizionata sulla zona e la cottura riprende secondo le regolazioni precedentemente impostate.

Il simbolo lampeggiante potrebbe comparire nel display della zona cottura anche nel caso in cui:

1. Il recipiente usato non è adatto alla cottura ad induzione.
2. Il diametro della pentola è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.



### **CALORE RESIDUO «H»**

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo «H» (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.



### **CONSIGLI IN MATERIA DI RISPARMIO ENERGETICO**

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.



### **TUTELA DELL'AMBIENTE\_ Smaltimento ecocompatibile**

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

**GENERAL INFO**

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

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

**SAFETY WARNINGS**

- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



### CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any remaining food and oil drops from the cooking surface, clean the heated area as well as possible by using suitable products and a paper towel. Then rinse with water and dry with a clean cloth.

With the paper towel remove immediately from the heated cooking area any aluminium foil fragments and plastic material, which have accidentally melted, or any residual sugar or high-content sugar foods. In this way any possible damage to the product surfaces is avoided.

**NOTE:** never use under any circumstances abrasive sponges or irritant cleaning chemicals like oven spray cleaner or stain remover.

**NOTE:** don't use steam cleaners.

**NOTE:** don't use abrasive sponges or irritant cleaning chemicals in the chromed or copper zones of the product.



### ELECTRICAL CONNECTIONS

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;

- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards. **Grounding is mandatory by law.**

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/ or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

**Cooking zones\_3.600 W | 1.800 W right | 1.800 W left**



### INDUCTION COOKING

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

Advantages:

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

The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.



### COOKING RECIPIENTS

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

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

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

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we



recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base. This way you can use the power optimally.

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

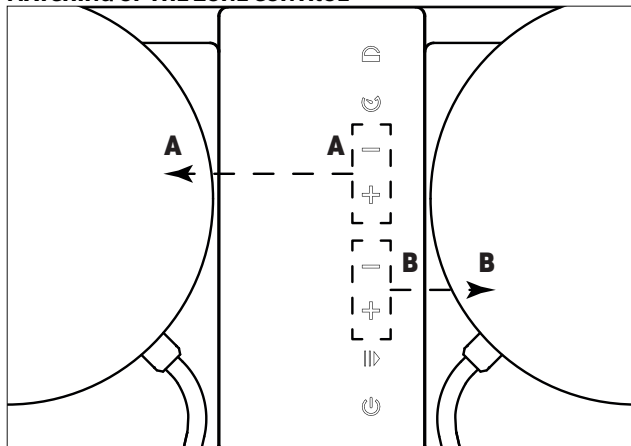
A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used. The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

## USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

## MATCHING OF THE ZONE CONTROL



## TOUCH CONTROL

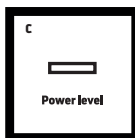


**A\_ Locked\_** this mode allows the lock of every function except ON/OFF. In order to deactivate it, hold the command down for 2s.

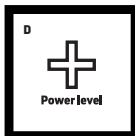


**B\_ Timer\_** the timer is between 0 and 99 mins for both the zones. Please note: if you don't set the timer and you don't activate or change the setting functions, the product will switch off automatically after 60 mins.

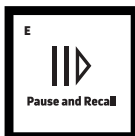




**C\_ Power level\_ -\_** (decreases power)\_ just select the desired power level by pressing the “-” and “+” symbols, with the default power level set at P1;



**D\_ Power level\_ +\_** (increases power)\_ just select the desired power level by pressing the “-” and “+” symbols, with the default power level set at P1;



**E\_ Pause end Recall\_** activate and deactivate the functions. If you leave the function on pause for 5 mins the product will switch off automatically.



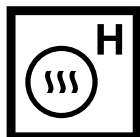
**F\_ On/Off\_** If the product is in standby mode, it will switch off automatically after 30s. The fan will continue to work for 60s after the product is switched off.



#### **POT DETECTION**

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. When a pot is removed from an active cooking zone, the corresponding display shows the flashing symbol. The symbol disappears if the pot is replaced on the zone and the cooking starts again according to the previously set regulations. The symbol also appears on one of the cooking zones displays when:

1. The recipient being used is not suitable for induction cooking.
2. The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.



#### **RESIDUAL HEAT «H»**

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the «H» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.



### **ADVISE ON ENERGY SAVING**

- Always use the lid corresponding to each pot. When you cook without the lid, the energy consumption is much higher. Use a glass lid in order to see inside without lifting it.
- Use flat base vessels. If the base is not flat, the energy consumption is higher. The base diameter of the vessels must correspond to the size of the cooking zone. Note: the vessels manufacturers indicate, generally, the upper diameter of the vessel, which is always larger than the base. For small quantities, use small vessels. An under-filled big vessel needs a lot of energy.
- For the cooking, use little quantity of water. In this way, you can save energy and all the vitamins and minerals of the vegetables are preserved.
- Select the lowest power level required for cooking. A too high level represents a waste of energy.



### **ENVIRONMENT PROTECTION\_ Environmentally friendly disposal**

Please dispose the packages with respect for the environment. This appliance is marked according to the European Directive 2012/19/UE for Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. This directive defines the rules for the collection and the recycling of the disused appliances and it is valid throughout the territory of the European Union.

CODICE	CODICE ERRORE	SUGGERIMENTI
U	<b>(Luce lampeggiante):</b> nessuna pentola sulla zona cottura o il materiale della pentola non è corretto. Il piano cottura a induzione si spegne automaticamente dopo 1 minuto	Usare pentole per Induzione
E1	La tensione è inferiore a 85 V	Controllare il voltaggio
E2	La tensione è superiore a 285V	Controllare il voltaggio
E3	Il dispositivo della temperatura di cottura della zona non funziona	Contattare Fabita Srl per segnalazione guasto
E4	Dispositivo IGBT (interno) non funzionante	Contattare Fabita Srl per segnalazione guasto
E5	La temperatura di cottura della zona è superiore a 280 gradi Celsius	Quando si raffredda funzionerà di nuovo
E6	La temperatura IGBT (interna) è troppo alta	Controllare che la presa d'aria non sia bloccata
Er	La principale comunicazione PCB non funziona	Contattare Fabita Srl per segnalazione guasto
r	Acqua nella zona comando per oltre 10 secondi; altrimenti si sta selezionando 2 pulsanti contemporaneamente per oltre 10 secondi	Pulire la zona cottura e mantenere asciutta l'area del comando; non premere più di 2 pulsanti contemporaneamente; riavviare il piano cottura.

CODE	ERROR CODE	ADVICES
U	<b>(Flashing light):</b> no pot on the cooking zone, or the material of the pot is not correct. the induction hob will be off automatically after 1min	Use proper induction pots
E1	The voltage is below 85V	Check the voltage
E2	The voltage is higher than 285V	Check the voltage
E3	Cooking zone cooking temperature device is not working	Contact Fabita Srl for fault reporting
E4	IGBT (Inner) device is not working	Contact Fabita Srl for fault reporting
E5	Cooking zone cooking temperature is higher than 280 celsius	When the temperature is cool down, it will work again
E6	IGBT (Inner) temperature is too high	Check the air vent is not locked
Er	Main PCB and light PCB communication not working	Contact Fabita Srl for fault reporting
r	Too much water on the touch pannel area over 10s; or touch over 2 buttons together over 10s	Clean the cooking zone and keep touch panel area dry; don't touch over 2 buttons together; restart induction hob.



ordine