

Sommario

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| 1 Avvertenze | 4 |
| 1.2 Scopo dell'apparecchio | 8 |
| 1.7 Come leggere il manuale d'uso | 9 |
| 2 Descrizione | 10 |
| 2.1 Descrizione generale | 10 |
| 2.2 Zone di cottura | 10 |
| 2.3 Simbologia | 12 |
| 3 Uso | 13 |
| 3.1 Operazioni preliminari | 14 |
| 3.2 Uso del piano | 14 |
| 4 Pulizia e manutenzione | 22 |
| 4.1 Pulizia delle superfici | 22 |
| 4.2 Pulizia ordinaria settimanale | 22 |
| 4.3 Macchie di cibo o residui | 22 |
| 4.4 Pulizia settimanale | 23 |
| 4.5 Cosa fare se... | 24 |
| 5 Installazione | 25 |
| 5.1 Collegamento elettrico | 25 |
| 5.2 Indicazioni di sicurezza | 27 |
| 5.3 Intaglio del piano di lavoro | 27 |
| 5.4 Incasso | 28 |
| 5.5 Staffe di fissaggio | 29 |
| 5.6 Per l'installatore | 30 |

ISTRUZIONI ORIGINALI

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com



1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto: pericolo di surriscaldamento.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.



- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.



Avvertenze

- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- I recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere (plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.



- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.

Per questo apparecchio

- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se spente. Evitare che i bambini vi entrino in contatto.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti, evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.



Avvertenze

- La superficie in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio.
- Se presente, rimuovere dal coperchio gli eventuali liquidi trascinati prima di aprirlo.
- Prima di chiudere il coperchio, lasciar raffreddare il piano cottura.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

1.2 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

1.3 Responsabilità del produttore

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:
 - uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
 - inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
 - manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
 - utilizzo di ricambi non originali.

1.4 Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

1.5 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.



1.6 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

1.7 Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.



Avvertenza di sicurezza



Suggerimento / Informazione

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale

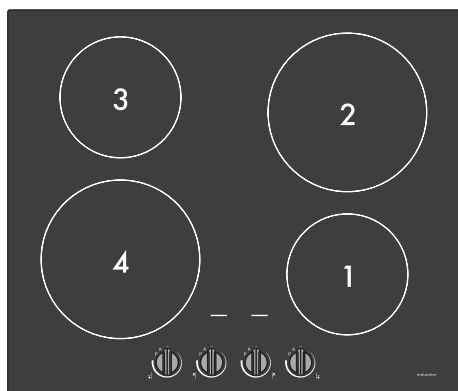
Vantaggi della cottura a induzione



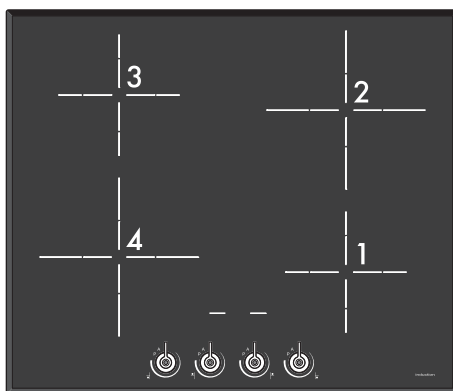
Il piano è dotato di un generatore ad induzione per ogni zona di cottura. Ogni generatore sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico che induce una corrente termica sulla base della pentola. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso, ma creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

- Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili) rispetto alla tradizionale cottura elettrica.
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciateure poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.

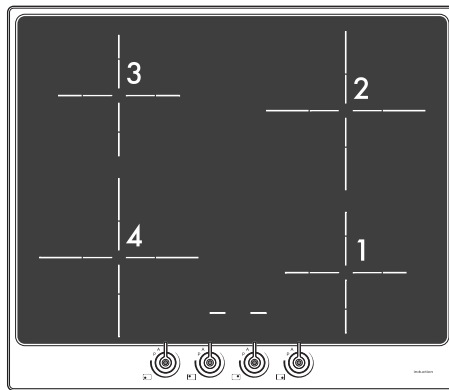
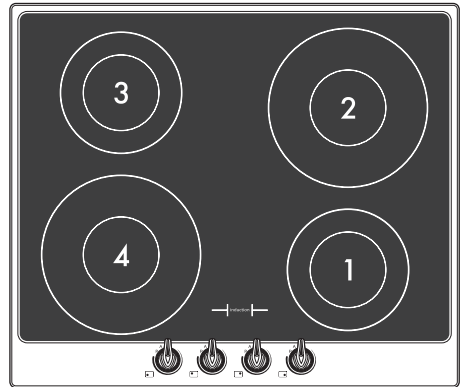
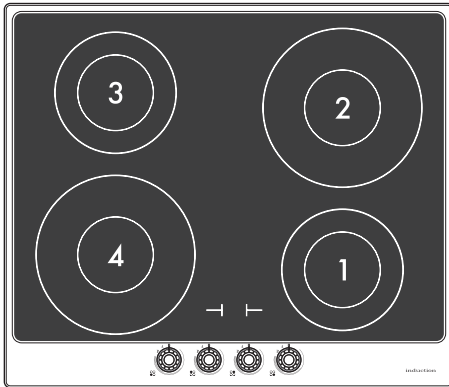
2.2 Zone di cottura



Modelli con bordo dritto



Modelli con bordo bisellato



Modelli con cornice

| Zona | Diametro esterno (mm) | Ø pentola min. (mm) | Potenza max assorbita (W)* | Potenza assorbita in funzione Booster (W)* |
|------|-----------------------|---------------------|----------------------------|--|
| 1 | 160 | 110 | 1300 | 1400 |
| 2 | 210 | 120 | 2300 | 3000 |
| 3 | 160 | 110 | 1300 | 1400 |
| 4 | 210 | 120 | 2300 | 3000 |

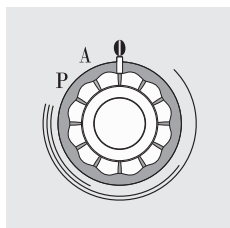
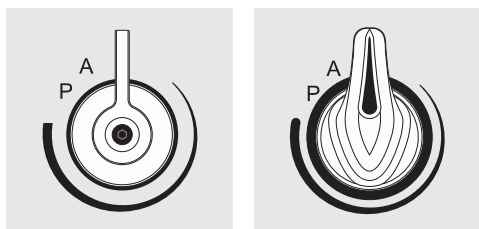
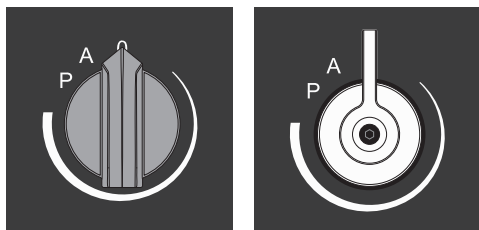
* le potenze sono indicative e possono variare a seconda delle impostazioni selezionate e dalla tensione di rete.



Descrizione

2.3 Simbologia

Manopole



Ruotare la manopola in senso orario o antiorario per aumentare o diminuire la potenza della zona di cottura il cui valore è visibile sui display.

Posizione di OFF **0**

La zona di cottura è spenta.

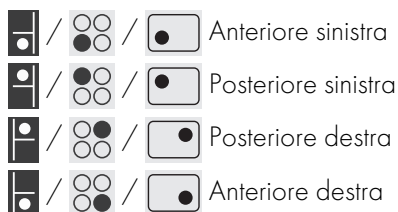
Posizione booster **P**

In questa posizione si attiva la funzione booster della zona di cottura.

Posizione acceleratore **A**

In questa posizione si attiva la funzione acceleratore della zona di cottura.

Zone di cottura





3 Uso

Avvertenze



Temperatura elevata Pericolo di ustioni

- Proteggere le mani tramite guanti termici durante l'uso.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Non mettere pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.



Temperatura elevata Pericolo di incendio o scoppio

- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.
- Non usare scatolame, contenitori chiusi, stoviglie e contenitori di plastica per la cottura.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi od oli.
- In caso di incrinature, crepe o impossibilità di spegnimento dell'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.



Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non appoggiare pentole con fondo non perfettamente liscio e regolare.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- In caso di incrinature o crepe, spegnere immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.



3.1 Operazioni preliminari

Al fine di rimuovere l'eventuale umidità accumulata durante le lavorazioni di fabbrica, per un corretto funzionamento dei circuiti elettronici e della tastiera comandi:

1. Rimuovere le pellicole protettive dalle superfici esterne dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici).
3. Posizionare una pentola piena d'acqua su ognuna delle zone di cottura anteriori e accenderle alla massima potenza per almeno 30 minuti.
4. Trascorsi i 30 minuti, spegnere le zone di cottura anteriori e ripetere l'operazione sulle zone di cottura posteriori e sulla eventuale zona di cottura centrale.
5. Nel caso in cui, dopo le suddette operazioni i comandi non dovessero funzionare correttamente, potrebbe essere necessario prolungare le operazioni fino alla completa evaporazione dell'umidità.

3.2 Uso del piano



Durante la prima connessione alla rete elettrica viene eseguito un controllo automatico che accende tutte le spie per alcuni secondi.

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicata la zona di cottura associata. È sufficiente ruotare in senso orario la manopola sul valore di potenza desiderato.

Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.


Recipienti adatti:

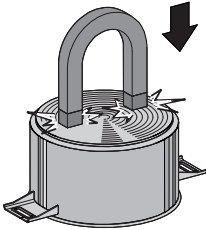
- Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso.
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.



Recipienti non adatti:


- Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.


Per verificare che la pentola sia adatta è sufficiente avvicinare una calamita al fondo: se questa viene attratta la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si dispone di una calamita si può mettere nel recipiente una piccola quantità d'acqua, posarlo su una zona di cottura e mettere in funzione la piastra. Se sul display verrà visualizzato il simbolo , significa che la pentola non è adatta.



Usare esclusivamente recipienti con il fondo perfettamente piatto adatti per le piastre ad induzione. L'utilizzo di pentole col fondo irregolare potrebbe compromettere l'efficienza del sistema di riscaldamento fino ad impedire la rilevazione della pentola sulla piastra.

Riconoscimento pentola

Quando su una zona di cottura non vi è alcuna pentola o se la pentola è troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia e sul display verrà visualizzato il simbolo .

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di potenza impostato tramite la manopola. La trasmissione di energia si interrompe anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura (sul display verrà visualizzato il simbolo .

Se si attiva la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, viene trasmessa solo l'energia necessaria.

Limiti nel riconoscimento pentola: Il diametro minimo della base della pentola è segnalato dalla grafica circolare oppure a croce sulla zona di cottura (a seconda dei modelli).

Le pentole con diametri inferiori rischiano di non far rilevare la propria presenza e quindi di non attivare l'induttore.



Limitazione della durata di cottura

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio. Se non si modificano le impostazioni della zona di cottura, la durata di funzionamento massimo di ogni singola zona dipende dal livello di potenza selezionato.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e se calda viene visualizzato il

simbolo  sul display.

| Livello di potenza impostato | Durata massima della cottura in ore |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 - 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1 ½ |

Protezione da surriscaldamento

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

Consigli per il risparmio d'energia

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.



- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.



Se piano cottura e forno vengono utilizzati contemporaneamente, in determinate condizioni potrebbe essere superato il limite massimo di potenza utilizzabile dal proprio impianto elettrico.



Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella trovate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

| Livello di potenza | Adatto per: |
|--------------------|--|
| 0 | Posizione OFF |
| 1 - 2 | Cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima) |
| 3 - 4 | Cottura |
| 5 - 6 | Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi |
| 7 - 8 | Arrostire, soffritto con farina |
| 9 | Arrostire |
| p * | Arrostire / Rosolare, cuocere (potenza massima) |

* vedi funzione booster

Residuo calore



Uso non corretto
Pericolo di ustioni

- Fare molta attenzione ai bambini, perché difficilmente possono vedere l'indicazione di residuo calore. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo, anche se spente. Evitare che i bambini vi appoggino le mani.

Dopo lo spegnimento della zona di cottura se la zona è ancora calda verrà visualizzato sul display il simbolo **H**.

Quando la temperatura si abbasserà sotto i 60°C il simbolo non verrà più visualizzato.

Funzione booster



La funzione booster consente di attivare la zona di cottura alla massima potenza per un periodo massimo di 5 minuti. Utile per portare rapidamente ad ebollizione una grande quantità d'acqua o passare a fuoco vivo la carne.

- Ruotare la manopola in senso orario sulla posizione **P** per due secondi e poi rilasciare. Sul display appare il simbolo **P**.

(Solo sulle zone di cottura **2** e **4**): Dopo 5 minuti la funzione booster viene automaticamente disattivata e la cottura prosegue a livello di potenza **9**.



La funzione booster è prioritaria rispetto alla funzione acceleratore di riscaldamento.



Acceleratore di riscaldamento



Ogni zona di cottura è dotata di un acceleratore di riscaldamento che permette di erogare la massima potenza per un tempo proporzionale alla potenza selezionata (la zona si accende sull'impostazione più alta per poi continuare alla potenza selezionata).

1. Ruotare la manopola in senso antiorario sulla posizione **A** e rilasciare. Sul display appare il simbolo **A**.
2. Entro 3 secondi, selezionare la potenza di riscaldamento desiderata (**1...8**). La potenza selezionata e il simbolo **A** lampeggiano alternativamente sul display.

In qualsiasi momento è possibile aumentare il livello di potenza. Il periodo di "massima potenza" viene automaticamente modificato.



Per disabilitare l'acceleratore di riscaldamento portare la manopola sulla potenza **9**. Successivamente riportare la manopola sulla potenza di riscaldamento desiderata (**1...8**).

In caso che l'acceleratore di riscaldamento sia stato impostato sulla potenza **9**, ruotare la manopola in senso antiorario.

Gestione potenza

Il piano è dotato di un modulo di gestione potenza che ne ottimizza/limita i consumi. Se i livelli di potenza complessivi impostati, superano il limite massimo consentito, la scheda elettronica provvede automaticamente a gestire la potenza erogata delle piastre.

Il modulo cerca di mantenere i livelli massimi di potenza erogabili. Sul display vengono visualizzati i livelli impostati dalla gestione automatica.

Il lampeggio di una potenza indica che viene automaticamente limitata ad un nuovo valore selezionato dal modulo di gestione potenza.



La priorità è data dalla prima zona impostata.



Il modulo di gestione potenza non influenza l'assorbimento elettrico totale dell'apparecchio.



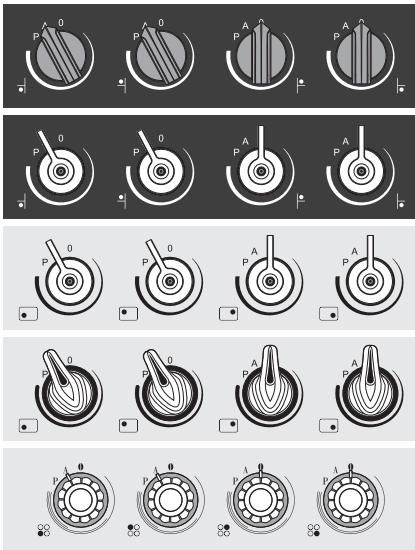
Blocco comandi



Il blocco comandi è un dispositivo che permette di proteggere l'apparecchio dall'uso involontario o non appropriato.

1. Con tutte le zone di cottura spente, ruotare contemporaneamente le due manopole comando zona cottura a sinistra in senso antiorario (posizione

A).



2. Mantenere ruotate le manopole finché sui display non compaiono i simboli **L**.
3. Rilasciare le manopole.

Per rimuovere il blocco comandi ripetere le stesse operazioni descritte precedentemente.



Qualsiasi manopola ruotata sulla posizione **A** per più di 30 secondi, fa apparire sui display il messaggio di errore **E**.

Codici errori

Nel caso il display visualizza uno dei seguenti codici d'errore **E**, **E**, contattare l'assistenza tecnica.

Limitazione della potenza



Il piano ad induzione è configurato per funzionare alla potenza di **7,4 kW**, ma è possibile limitarlo a funzionare a **4,5 kW**, **3,8 kW**, **3 kW**, **2,6 kW** oppure **1,9 kW**.

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere 10 secondi prima di restituirne l'alimentazione.

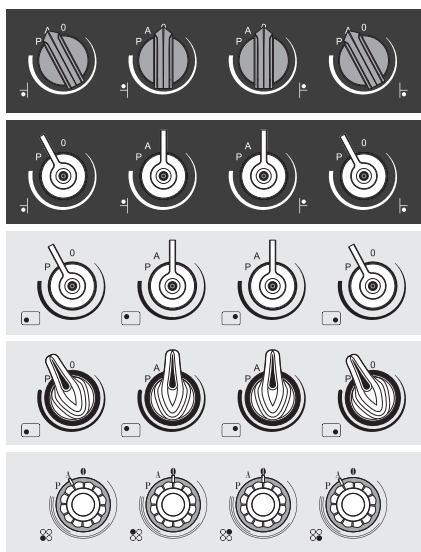


L'impostazione del livello di potenza deve essere eseguito entro 2 minuti dalla connessione alla rete elettrica.



2. Ruotare contemporaneamente la manopola comando zona cottura anteriore a sinistra e la manopola comando zona cottura anteriore a destra in senso antiorario (posizione

A) e mantenere la posizione.



Sui display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compaiono le diciture "7." e "4".

3. Rilasciare le manopole.
4. Ruotare nuovamente entrambe le manopole in senso antiorario e mantenere la posizione.

Sui display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compare la potenza indicata con i valori "4." e "5".

5. Rilasciare le manopole.
6. Ruotare nuovamente entrambe le manopole in senso antiorario e mantenere la posizione.

Sui display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compare la potenza indicata con i valori "3." e "8".

7. Rilasciare le manopole.
8. Ruotare nuovamente entrambe le manopole in senso antiorario e mantenere la posizione.

Sui display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compare la potenza indicata con i valori "3." e "0".

9. Rilasciare le manopole.
10. Ruotare nuovamente entrambe le manopole in senso antiorario e mantenere la posizione.

Sui display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compare la potenza indicata con i valori "2." e "6".

11. Rilasciare le manopole.
12. Ruotare nuovamente entrambe le manopole in senso antiorario e mantenere la posizione.

Sui display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compare la potenza indicata con i valori "1." e "9".

13. Rilasciare le manopole.



Dopo aver rilasciato le manopole sulla potenza desiderata, attendere fino allo spegnimento dei display.



È possibile modificare nuovamente la potenza per circa 4 minuti dopo lo spegnimento dei display (senza dover scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica).



Per riportare il prodotto alla potenza iniziale (o ad una potenza differente) è necessario ripetere la configurazione.



L'ultima potenza impostata rimane attiva anche in caso di mancata corrente.

Possibili combinazioni delle zone cottura

| POTENZA | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 |
|---------|--------|--------|--------|--------|
| 7,4 kW | 9 | 9 | 9 | 9 |
| | 7 | P | 7 | P |
| | P | 9 | 7 | P |
| | P | 9 | P | 9 |
| | 7 | 9 | P | 9 |
| 4,5 kW | 8 | 8 | 8 | 8 |
| | 8 | - | 9 | 9 |
| | 8 | 8 | - | 9 |
| | - | 8 | 8 | 9 |
| | 9 | 8 | 9 | - |
| | 9 | - | 9 | 8 |
| | 8 | 9 | - | 8 |
| 3,8 kW | - | 9 | 8 | 8 |
| | 7 | 7 | 7 | 7 |
| | - | - | 9 | 9 |
| | - | 8 | - | 9 |
| | 9 | - | - | 9 |
| | - | - | 7 | P |
| | 8 | - | - | P |
| | 9 | - | P | 7 |
| | 9 | 7 | P | - |
| P | 7 | 9 | - | |
| P | - | 9 | 7 | |

| POTENZA | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 |
|---------|--------|--------|--------|--------|
| 3,0 kW | 8 | - | 8 | 8 |
| | - | 8 | - | 8 |
| | - | - | 7 | 9 |
| | 7 | - | - | 9 |
| | - | 8 | 9 | - |
| | 9 | - | 9 | - |
| | - | 8 | 9 | - |
| | 9 | - | 9 | - |
| | - | - | 9 | 8 |
| | 7 | - | 7 | 7 |
| 2,6 kW | - | 7 | - | 7 |
| | - | - | 8 | 8 |
| | 8 | - | - | 8 |
| | 9 | - | 9 | - |
| | - | 7 | 9 | - |
| | - | - | 9 | 7 |
| | 9 | 7 | - | - |
| | 9 | - | - | 7 |
| 1,9 kW | 8 | 8 | - | - |
| | 7 | - | - | 7 |
| | - | - | 7 | 7 |
| | - | - | - | 8 |
| | 7 | - | 9 | - |
| | - | 8 | 8 | - |
| - | 8 | - | - | |



4 Pulizia e manutenzione

Avvertenze



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere (plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche). Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.



Si consiglia l'uso di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

4.1 Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

4.2 Pulizia ordinaria settimanale

Pulire e curare il piano cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia del vetro. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

4.3 Macchie di cibo o residui

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto.

Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.

I granelli di sabbia che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarlo quando si spostano le pentole.

Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.



Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Si possono formare **superfici lucide** dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detersivi non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.



Dopo le operazioni di pulizia occorre asciugare accuratamente l'apparecchio in quanto colate di detersivi o acqua potrebbero comprometterne il corretto funzionamento e il suo aspetto estetico.

Manopole



Per la pulizia delle manopole non utilizzare prodotti aggressivi contenenti alcool o prodotti per la pulizia dell'acciaio e del vetro, poiché potrebbero provocare danni permanenti.

Le manopole vanno pulite con un panno morbido, inumidito con acqua tiepida ed asciugate accuratamente. Possono essere estratte tirandole dalla loro sede.



4.4 Cosa fare se...

Il piano cottura non funziona:

- Controllare che il piano cottura sia collegato e che l'interruttore generale sia inserito.
- Controllare che non si verifichino interruzioni di corrente.
- Controllare che non sia scattato il fusibile. In questo caso sostituire il fusibile.
- Controllare che non sia scattato l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico. In questo caso, riattivare l'interruttore.

I risultati della cottura non sono soddisfacenti:

- Controllare che la temperatura di cottura non sia troppo alta o troppo bassa.

Il piano cottura produce fumo:

- Lasciare raffreddare e pulire il piano a cottura ultimata.
- Controllare che il cibo non sia fuoriuscito ed eventualmente usare un recipiente più grande.

I fusibili o l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico scattano ripetutamente:

- Interpellare il Servizio Assistenza o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano cottura:

- Spegnere immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.



5 Installazione

5.1 Indicazioni di sicurezza



Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio
Rischio di incendio

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- **ATTENZIONE:** La temperatura della superficie è superiore a 95°C. Per evitare pericoli, l'accesso alla parte inferiore del piano deve essere limitato.

Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>90°C), altrimenti potrebbero deformarsi nel tempo.

La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.

Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.

5.2 Intaglio del piano di lavoro

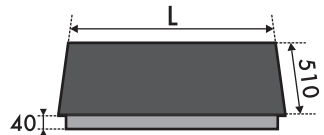


Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente.

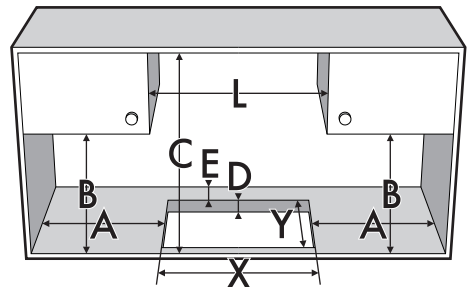
L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (>90°C).

Praticare un'apertura nel piano di lavoro del mobile con le dimensioni indicate (mm).

Piani con cornice e bordo bisellato



| L | X | Y |
|-----|---------|---------|
| 600 | 555÷560 | 478÷482 |



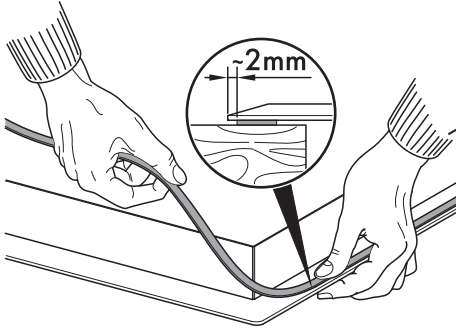
| A | B | C | D | E |
|------------|-------------|-------------|-------|------------|
| min. 50 | min. 460 | min. 750 | 20÷60 | min. 50 |



Installazione

Guarnizione del piano cottura

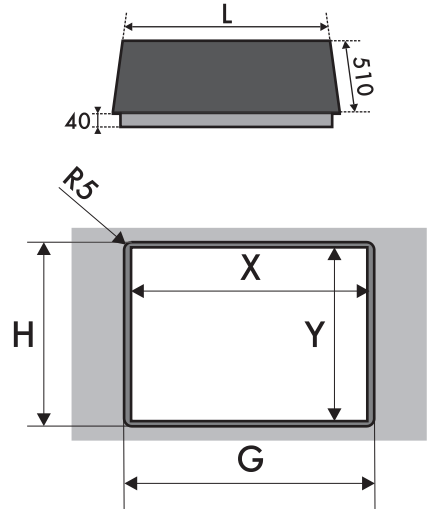
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano cottura.



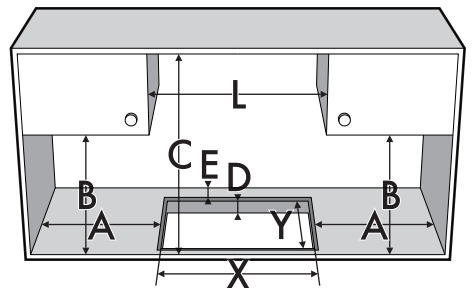
Non fissare il piano cottura con silicone. Se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

Piani cottura con bordo diritto

Per questa tipologia di piani cottura è necessario aggiungere una fresatura da praticare nel foro di incasso qualora si desideri installare il piano cottura a filo con il piano di lavoro.



| L | X | Y | G | H |
|-----|---------|---------|-----|-----|
| 600 | 555÷560 | 478÷482 | 604 | 514 |

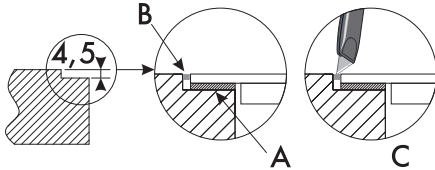


| A | B | C | D | E |
|------------|-------------|-------------|-------|------------|
| min. 50 | min. 460 | min. 750 | 20÷60 | min. 50 |



Dopo avere steso sulla superficie in vetro la guarnizione adesiva (A) e dopo aver posizionato e staffato il piano cottura, riempire i bordi con silicone isolante (B) e pulire l'eventuale eccesso.

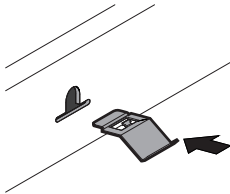
Se si rende necessario rimuovere il piano cottura, tagliare il silicone con una taglierina prima di tentare di rimuoverlo (C).



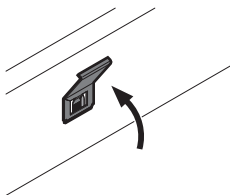
Mollette di fissaggio

Per garantire il fissaggio ed una centratura ottimale, è necessario posizionare le mollette in dotazione:

1. Inserire le mollette e incastrarle orizzontalmente con una leggera pressione nell'apposito intaglio.

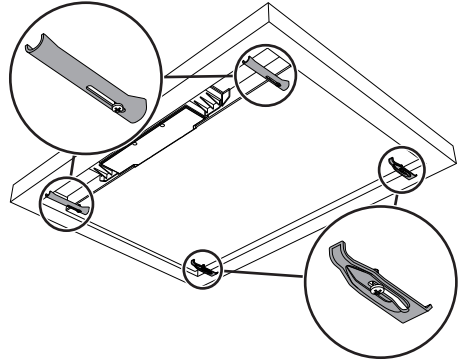


2. Ruotarle verso l'alto per incastrarle definitivamente.



Staffe di fissaggio

- Avvitare le staffe di fissaggio negli appositi fori posti sui lati del carter inferiore per fissare correttamente il piano cottura alla struttura.



Un fissaggio troppo serrato potrebbe mettere in tensione il vetro e causarne la rottura.



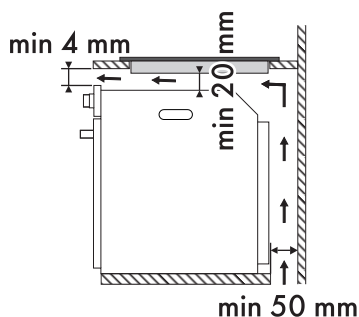
Installazione

5.3 Incasso

Su vano incasso forno

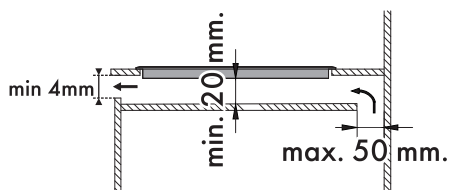
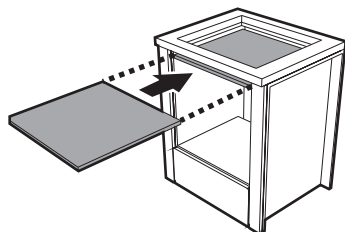
La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del prodotto installato sotto.

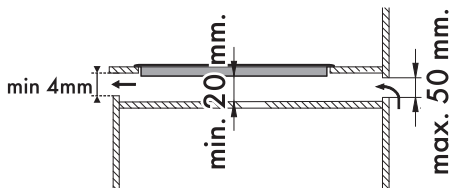


Su vano neutro o cassetti

Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.), lavastoviglie o frigoriferi, sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo di legno ad una distanza minima di **20 mm** dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



con apertura sul fondo



con apertura sul retro



Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.



La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.



5.4 Collegamento elettrico



**Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione**

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- Munirsi di dispositivi di protezione individuale.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettieria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

Informazioni generali

Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

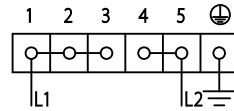
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

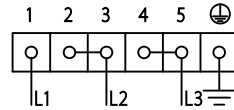
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- **220-240 V 2~**



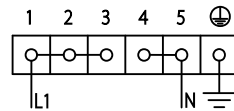
Cavo **tripolare 3 x 6 mm²**.

- **220-240 V 3~**



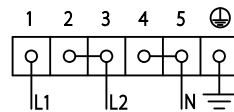
Cavo **tetrapolare 4 x 2,5 mm²**.

- **220-240 V 1N~**



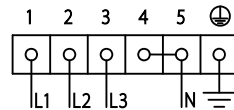
Cavo **tripolare 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Cavo **tetrapolare 4 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**

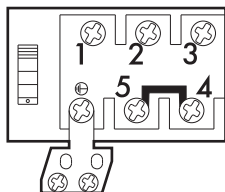


Cavo **pentapolare 5 x 1,5 mm²**.



Installazione

Lo schema qui sotto illustra la morsettieria di alimentazione vista da sotto, senza alcun cavo collegato. Il collegamento tra i morsetti **4** e **5** deve essere sempre presente.



Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'uso di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.



Far passare il cavo di alimentazione nella parte posteriore del mobile. Fare attenzione che non venga a contatto con la parte inferiore del piano cottura o con un eventuale forno incassato sotto di esso.



Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici aggiuntivi. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.

Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver seguito correttamente le istruzioni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

5.5 Per l'installatore

- La spina deve rimanere accessibile dopo l'installazione. Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.