

1. AVVERTENZE PER L'USO	4
2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	6
3. CURA DELL'AMBIENTE	8
4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO	9
5. USO DEL PIANO DI COTTURA	10
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	26
7. POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP	29

QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLAMENTE PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI IDENTIFICATIVI SONO RIPORTATI SULLA COPERTINA DEL PRESENTE MANUALE.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE: indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: sono destinate al tecnico qualificato che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



Ulteriori informazioni sui prodotti sono disponibili sul sito www.smeg.com



1. AVVERTENZE PER L'USO



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL' APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DELL'APPARECCHIO.

È INDISPENSABILE UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE DIRETTIVE CEE ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: COTTURA DI CIBI; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.



QUALORA L'APPARECCHIO VENISSE INSTALLATO SU IMBARCAZIONI O CARAVAN, NON UTILIZZARLO COME RISCALDATORE DI AMBIENTI.



MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.



QUESTO APPARECCHIO DISPONE DI CONTRASSEGNO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/CE 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.



LA TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA È VISIBILMENTE APPLICATA ALL'APPARECCHIO. LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.



PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, È OBBLIGATORIO RIMUOVERE TUTTI I FILM PROTETTIVI.



PER QUALSIASI OPERAZIONE SI CONSIGLIA VIVAMENTE L'UTILIZZO DI APOSITI QUANTI TERMICI.



EVITARE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO L'USO DI SPUGNE IN ACCIAIO E RASCHIETTI TAGLIANTI PER NON DANNEGGIARE LE SUPERFICI.

USARE I NORMALI PRODOTTI, NON ABRASIVI, SERVENDOSI EVENTUALMENTE DI UTENSILI DI LEGNO O MATERIALE PLASTICO. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE E ASCIUGARE CON UNO STRACCIO MORBIDO O CON UN PANNO IN MICROFIBRA.





Avvertenze generali

IT



NON LASCIARE INCOSTUDITO L'APPARECCHIO DURANTE LE COTTURE CHE POSSONO LIBERARE GRASSI OD OLI. I GRASSI E GLI OLI POSSONO INCENDIARSI.



AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL PIANO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE **O** (SPENTO).



NON APPOGGIARE SULLE GRIGLIE DEL PIANO DI COTTURA PENTOLE CON IL FONDO NON PERFETTAMENTE LISCIO E REGOLARE.



NON IMPIEGARE RECIPIENTI CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.



NON OSTRUIRE LE APERTURE, LE FESSURE DI VENTILAZIONE E DI SMALTIMENTO DEL CALORE.



(SOLO PER I MODELLI VETROCERAMICI)

FARE ATTENZIONE A NON ROVESCIARE ZUCCHERO O MISCELE DOLCI SUL PIANO DURANTE LA COTTURA O AD APPOGGIARVI MATERIALI O SOSTANZE CHE POTREBBERO FONDERE (PLASTICA O FOGLI DI ALLUMINIO); SE CIÒ DOVESSE ACCADERE, PER EVITARE DI COMPROMETTERE LO STATO DELLA SUPERFICIE, SPEGNERE IMMEDIATAMENTE IL RISCALDAMENTO E PULIRE MENTRE LA PIASTRA È ANCORA TIEPIDA. **QUALORA IL PIANO DI VETROCERAMICA NON FOSSE PULITO IMMEDIATAMENTE SI CORREREBBE IL RISCHIO DI INCROSTAZIONI IMPOSSIBILI DA TOGLIERE UNA VOLTA CHE IL PIANO SI SARÀ RAFFREDDATO.**



2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA



CONSULTARE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE PER LE NORME DI SICUREZZA PER APPARECCHI ELETTRICI O A GAS E PER LE FUNZIONI DI VENTILAZIONE.

NEL VOSTRO INTERESSE E PER LA VOSTRA SICUREZZA, È STABILITO PER LEGGE CHE L'INSTALLAZIONE E L'ASSISTENZA DI TUTTI GLI APPARECCHI ELETTRICI VENGANO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.

I NOSTRI INSTALLATORI RICONOSCIUTI GARANTISCONO UN LAVORO SODDISFACENTE.

GLI APPARECCHI A GAS O ELETTRICI DEVONO SEMPRE ESSERE DISINSERITI DA PERSONE COMPETENTI.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA CONTROLLARE I DATI INDICATI SULLA TARGHETTA CON QUELLI DELLA RETE STESSA.



LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SOTTO IL CARTER.

LA TARGHETTA SUL CARTER NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.



PRIMA DI ESEGUIRE LAVORI DI INSTALLAZIONE / MANUTENZIONE ACCERTARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA ALIMENTATO DALLA RETE ELETTRICA.



LA SPINA DA COLLEGARE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE E LA RELATIVA PRESA DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.

LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO.

NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.



QUALORA IL CAVO DI ALIMENTAZIONE FOSSE DANNEGGIATO CONTATTARE IMMEDIATAMENTE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA CHE PROVVEDERÀ ALLA SUA SOSTITUZIONE.



È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.



SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DELL'APPARECCHIO SEGUENDO LE ISTRUZIONI RIPORTATE PIÙ AVANTI. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA. NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.



DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI.



L'USO DI QUESTO APPARECCHIO NON È CONSENTITO A PERSONE (INCLUSO I BAMBINI) DALLE RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE E MENTALI, O CARENTI DI ESPERIENZA NELL'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE, A MENO CHE NON SIANO SUPERVISIONATI O ISTRUITI DA PARTE DI PERSONE ADULTE E RESPONSABILI PER LORO SICUREZZA.



Avvertenze generali

IT



NON PERMETTERE AI BAMBINI DI AVVICINARSI ALL'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO.



NON INSERIRE OGGETTI METALLICI APPUNTITI (POSATE O UTENSILI) NELLE FERITORIE DELL'APPARECCHIO.



NON UTILIZZARE GETTI DI VAPORE PER PULIRE L'APPARECCHIO. IL VAPORE POTREBBE RAGGIUNGERE LE PARTI ELETTRICHE DANNEGGIANDOLE E CAUSARE CORTI CIRCUITI.



NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.



I GRASSI E GLI OLI POSSONO PRENDERE FUOCO SE SI SURRISCALDANO. SI RACCOMANDA PERTANTO DI 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.



APPENA SI NOTA UNA INCRINAZIONE O UNA CREPA SULLA SUPERFICIE DELLA PIASTRA VETROCERAMICA, DISINSERIRE IMMEDIATAMENTE L'APPARECCHIO E RIVOLGERSI AD UN CENTRO ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO.



NON VAPORIZZARE PRODOTTI SPRAY NELLE VICINANZE DELL'ELETTRODOMESTICO QUANDO È IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE PRODOTTI SPRAY FINTANTOCHE' IL PRODOTTO È ANCORA CALDO.



I PORTATORI DI PACEMAKER O DI 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



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



3. CURA DELL'AMBIENTE

3.1 Nostra cura dell'ambiente



Ai sensi delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti "Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ecologicamente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

Il prodotto non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

3.2 Vostra cura dell'ambiente

Per l'imballo dei nostri prodotti vengono utilizzati materiali non inquinanti, pertanto compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare provvedendo con un corretto smaltimento dell'imballaggio. Informatevi presso il vostro rivenditore o presso le organizzazioni competenti di zona in merito agli indirizzi dei centri di raccolta, riciclaggio, smaltimento.



Non abbandonare o lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso. Questi possono rappresentare un pericolo di soffocamento per i bambini, in particolar modo i sacchetti di plastica.

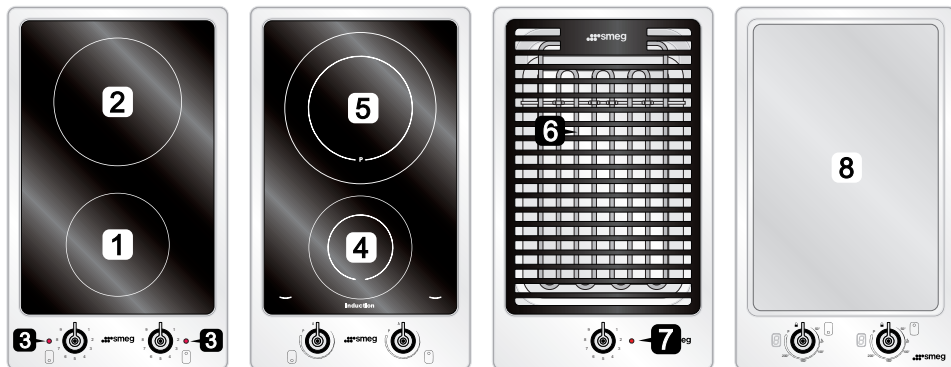
Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento.

Importante: consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto permette un intelligente recupero di materiali pregiati.

Prima di gettare il vostro apparecchio è importante togliere le porte e lasciare i ripiani come nelle posizioni di utilizzo, in modo da evitare che i bambini, per gioco, possano imprigionarsi al suo interno. È necessario inoltre, tagliare il cavo di collegamento alla rete elettrica e rimuoverlo insieme alla spina.



4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO



1

Piastra vetroceramica piccola

5

Piastra induzione grande

2

Piastra vetroceramica grande

6

Resistenza barbeque

3

Spie calore residuo

7

Spia termostato resistenza barbeque

4

Piastra induzione piccola

8

Piastra teppan yaki



Utilizzando le piastre elettriche o il barbecue (ove previsti) per la prima volta è opportuno riscaldarli alla loro massima temperatura per una durata sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.



5. USO DEL PIANO DI COTTURA

5.1 Piano vetroceramico

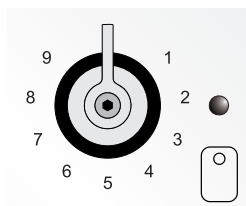
L'apparecchio è dotato di due zone di cottura di diametro e potenza diverse.

Le posizioni sono chiaramente indicate da cerchi e il riscaldamento avviene solo all'interno dei diametri tracciati sul piano. Le zone radianti si accendono dopo qualche secondo e il loro riscaldamento viene azionato agendo sulla manopola del regolatore di energia.



Per accendere le zone di cottura premere e ruotare la manopola su una posizione desiderata fra **1** e **9**.

La regolazione è progressiva, quindi tutte le zone intermedie possono essere utilizzate. Le spie a lato delle manopole indicano il calore residuo: si accendono quando le piastre elettriche superano i 50°C e si spengono quando scendono al di sotto di questo valore. Per la pulizia fare riferimento al paragrafo "6.2 Pulizia dei componenti del piano cottura".





5.1.1 Tabella di guida alla cottura

Nella seguente tabella sono riportate i valori di potenza che posso essere impostati e in corrispondenza di ognuno è indicato il tipo di cibo da preparare. I valori possono variare a seconda della quantità del cibo e del gusto del consumatore.

Posizione Manopola	Tipo di cottura adatto
1	Per sciogliere burro, cioccolato o simili.
2 - 3	Per riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, per sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro.
4 - 5	Per riscaldare vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelamento di surgelati, omelette di 2-3 uova, pietanze frutta e verdura, cotture varie.
6	Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.
7 - 8	Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.
9	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente in ebollizione l'acqua.

Per ottenere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo recipienti adatti alla cottura elettrica:

- Il fondo dei recipienti deve essere molto spesso e perfettamente piano, inoltre, deve essere pulito ed asciutto come pure il piano di cottura.
- Non utilizzare pentole in ghisa o con il fondo ruvido, perchè potrebbero provocare graffi sulla superficie di cottura.

Il diametro del fondo dei recipienti deve essere uguale al diametro del cerchio tracciato sulla zona di cottura; se questi non corrispondono si avrà uno spreco di energia.



5.2 Piano induzione



Oggetti metallici come posate o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.

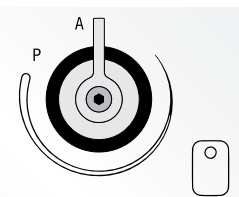
5.2.1 Zone di cottura

L'apparecchio è dotato di due zone di cottura di diametri e potenze diversi. La loro posizione è chiaramente indicata da cerchi e il calore è delimitato entro i diametri tracciati sul vetro.

Sotto ciascuna zona di cottura si trova una bobina chiamata induttore che viene alimentata da un sistema elettronico e che crea un campo magnetico variabile. Quando una pentola viene posizionata all'interno di tale campo magnetico, le correnti ad alta frequenza si concentrano direttamente sul fondo della pentola e si produce il calore necessario per la cottura degli alimenti.



Il simbolo posto a fianco delle manopole indica la zona di cottura comandata. Per accendere, premere e ruotare la manopola nella posizione desiderata. La regolazione è continua e quindi l'apparecchio funziona anche ai valori intermedi. Per spegnere, riportare la manopola su **0**.



I due display posti lateralmente alle zone di cottura forniscono informazioni in merito alle potenze di cottura ed alle funzioni speciali "Booster" e "Riscaldamento automatico".





5.2.2 Funzione booster

Il piano induzione possiede una funzione booster per il raggiungimento veloce delle temperature, indicato specialmente per pentole e padelle contenenti acqua. Questo booster genera una temporanea emissione di potenza superiore perfino alla potenza nominale della zona stessa.

Il booster può essere attivato girando in senso orario la manopola sulla posizione **P**. L'accensione della funzione booster è indicata dal simbolo **P** sul display relativo alla zona di cottura selezionata.

Il booster rimane attivo per un massimo di 10 minuti e successivamente si disattiva. Il display indica il valore di cottura massimo [9]. Durante gli ultimi 3 secondi di funzione booster il simbolo **P** lampeggiante indica la prossima disattivazione di questa funzione.

La disattivazione automatica della funzione booster può avvenire anche per il raggiungimento di una temperatura eccessiva del piano e per azione del controllo di potenza integrato.

In caso la manopola venga ruotata nuovamente sulla posizione **P**, mentre il booster è già in funzione, sul display apparirà il valore massimo di potenza [9].

La funzione può essere disabilitata anche ruotando la manopola in senso antiorario su un valore di potenza minore.



5.2.3 Controllo automatico di riscaldamento

Il controllo automatico di riscaldamento viene utilizzato per erogare la massima potenza di una zona cottura per un periodo di tempo dipendente dal valore della potenza selezionata. Una volta completata la propria funzione il controllo automatico di riscaldamento si disattiva mostrando sul display la potenza di funzionamento precedentemente selezionata.

Per attivare questa funzione girare la manopola in senso antiorario sulla posizione **A**, il display mostrerà il simbolo **A**. Selezionare entro i successivi 10 secondi la potenza di cottura desiderata. Dopo questo tempo il controllo automatico di riscaldamento entrerà in funzione mostrando il simbolo **A** fino alla sua disattivazione.

Al termine della funzione di controllo automatico di riscaldamento il display indicherà il valore di potenza precedentemente selezionato.

Il controllo automatico di riscaldamento può essere disattivato girando la manopola su un valore di potenza maggiore o minore, oppure attivando la funzione di acceleratore di riscaldamento.



5.2.4 Potenze di funzionamento

Di seguito forniamo una tabella con i consumi delle piastre in funzione.

Zona Numero	Diametro Zona	Potenza assorbita	
1	210 mm	Funzionamento normale:	1850 W
		Con funzione booster:	2500 W
2	140 mm	Funzionamento normale:	1400 W
		Con funzione booster:	1800 W



Utilizzando il piano per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla sua massima temperatura per una durata sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.

5.3 Tipi di pentole


Questo tipo di apparecchi necessitano di pentole particolari per poter funzionare.

Il fondo della pentola deve essere infatti in ferro o acciaio/ferro per generare il campo magnetico necessario al riscaldamento.

Non sono adatti i recipienti in:

- vetro;
- ceramica;
- terracotta;
- acciaio, alluminio o rame privi di fondo magnetico;

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 con una piccola quantità d'acqua, posarlo su una zona di cottura e mettere in funzione la piastra.

Se sul display, al posto, della potenza compare il simbolo  allora la pentola non è adatta o non è posizionata correttamente.

Le pentole utilizzate per la cottura devono avere diametri minimi per garantire il funzionamento corretto.

Di seguito viene fornita una tabella con i diametri minimi delle pentole in funzione della zona di cottura.

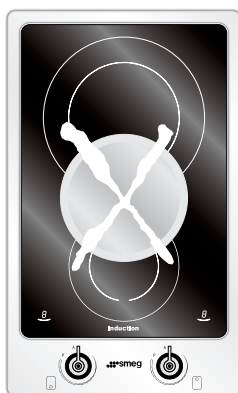


ZONE DI COTTURA DEL PIANO

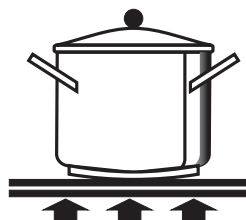
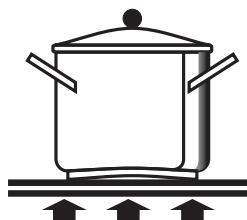
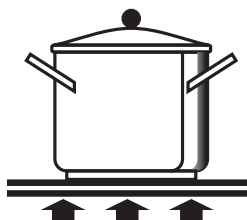
Ø min. (in cm)

- | | | |
|---|------------------------|----|
| 4 | Zona induzione piccola | 9 |
| 5 | Zona induzione grande | 14 |

È possibile utilizzare pentole anche più grandi delle zone di cottura facendo però attenzione che il fondo della pentola non venga a contatto con altre zone di cottura e che sia sempre in centro con il perimetro della zona di cottura.




Utilizzare tassativamente solo recipienti appositamente progettati per la cottura a induzione, dal **fondo spesso e completamente piatto**, oppure, in mancanza di questi, recipienti dal **fondo non bombato** (concavo o convesso).





5.3.1 Rilevamento pentole



Ogni zona di cottura è dotata di un dispositivo di rilevamento pentole che fa partire la cottura solo quando sulla piastra è presente e ben posizionato un recipiente con le caratteristiche adatte.

Se il recipiente non è posizionato bene o non è del materiale adatto e si cerca di azionare comunque la piastra, sul display comparirà dopo qualche secondo dall'attivazione della piastra, il simbolo  che segnala l'errore.



5.3.2 Calore residuo


Ogni piastra è dotata di un dispositivo che ne segnala il calore residuo. Sul display, dopo lo spegnimento di qualsiasi piastra, può venire visualizzata una

 lampeggiante. Tale segnale indica che quella zona di cottura è ancora molto calda. È possibile riprendere la cottura dei cibi anche con la  lampeggiante.



5.3.3 Bloccaggio comandi del piano

In condizioni di riposo i comandi del piano possono essere bloccati contro accensioni accidentali da parte di bambini.


Con le piastre spente ruotare e mantenere ruotate entrambe le manopole sul simbolo **A** per circa 2 secondi fino a che non compaiono sui display della potenza i simboli  dopodichè rilasciare le manopole.

La funzione può essere attivata ruotando e mantenendo ruotata sul simbolo **A** una sola manopola per almeno 5 secondi.

Per sbloccarlo ripetere la stessa operazione: i display delle piastre mostreranno la cifra 0 che starà ad indicare che è stato disattivato il blocco delle piastre.



5.3.4 Messaggio di errore

Le funzioni di tutti i comandi sono monitorati. Se si verifica un errore su una manopola le zone cottura non interessate continuano la loro normale attività. La zona cottura interessata da un errore si spegne automaticamente, sul display viene visualizzato il simbolo .



5.3.5 Protezione termica scheda elettronica

L'apparecchio è provvisto di un dispositivo che misura costantemente la temperatura della scheda elettronica.

Qualora la temperatura superasse certi valori, il dispositivo attiverà determinate funzioni per abbassare la temperatura e permettere al piano vetroceramico di continuare a lavorare correttamente.

Di seguito forniamo una tabella con le operazioni che si attivano in automatico e la relativa temperatura di partenza:

Operazione	Temperatura di intervento
Accensione ventola a bassa velocità	50° C
Accensione ventola ad alta velocità	60° C
Ritorno della ventola a bassa velocità	55° C
Spegnimento della ventola	45° C
Riduzione potenza di funzionamento da booster a 9	76° C
Riduzione della potenza di un punto per ogni zona di cottura	85° C
Spegnimento di tutte le zone di cottura	90° C
Riacensione delle zone di cottura a potenza ridotta	85° C
Funzionamento normale di tutte le zone di cottura	80° C

Ogni intervento di questo tipo sarà identificato sul piano cottura da un lampeggio dei display di potenza.

5.3.6 Protezione termica piano vetroceramico

Ogni zona di cottura è dotata di un dispositivo che ne misura costantemente la temperatura.

Qualora la temperatura superasse certi valori, il dispositivo attiverà determinate funzioni per abbassare la temperatura e permettere al piano vetroceramico di continuare a lavorare correttamente.

Di seguito forniamo una tabella con le operazioni che si attivano in automatico e la relativa temperatura di partenza:




Operazione	Temperatura di intervento
Riduzione potenza di funzionamento da Power a 9	250° C
Riduzione della potenza di un punto	280° C
Spegnimento della zona di cottura	300° C
Ritorno della potenza al valore impostato	250° C

Ogni intervento di questo tipo sarà identificato sul piano cottura da un lampeggio dei display di potenza.



5.3.7 Funzione di mantenimento

Lo scopo della funzione di mantenimento è di regolare la temperatura del fondo del pentolame a 70°C circa. Ciò consente di mantenere caldi i cibi con un livello energetico ottimale, nonché di riscaldarli delicatamente. La durata massima della funzione di mantenimento è limitata a 2 ore.

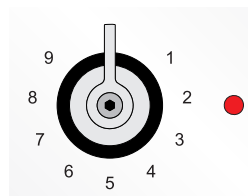
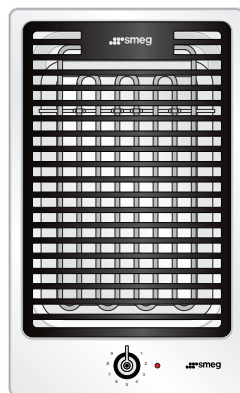
La funzione di mantenimento è tra [0] e [1] e viene indicata dal simbolo  pertinenti sulle zone di cottura

5.4 Piano barbecue

La regolazione della potenza della piastra barbecue avviene tramite la manopola di comando premendola e posizionandola sulla posizione desiderata fra **1** e **9**. La regolazione è progressiva, quindi tutte le zone intermedie possono essere utilizzate.

L'accensione della lampada spia segnala che la piastra è in fase di riscaldamento. Lo spegnimento di questa spia indica il raggiungimento del livello di potenza prefissato.

L'intermittenza regolare segnala che la potenza della piastra è mantenuta costantemente sul livello impostato. Per la rimozione della griglia e la pulizia fare riferimento al paragrafo "6.3 Pulizia del barbecue"





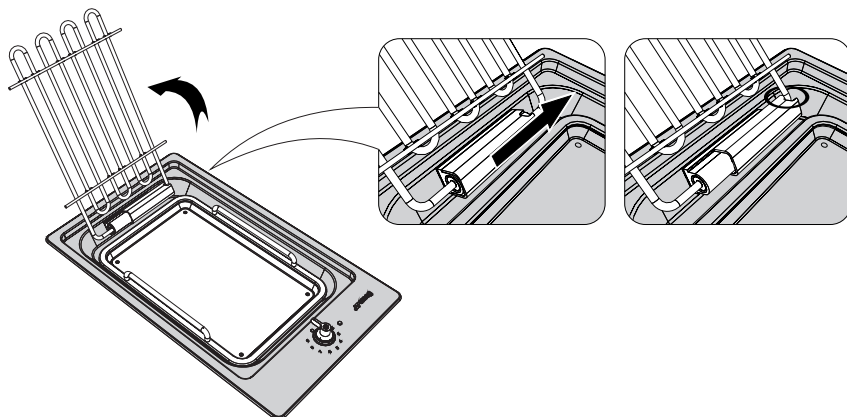
Potrete usare la griglia per cuocere **alla griglia**, **gratinare** o come **barbecue**.

Nella vaschetta posizionata sotto la resistenza è possibile mettere:

- acqua per raccogliere i grassi e l'unto derivanti dalla cottura (non superare il litro e mezzo d'acqua all'interno della vaschetta), oppure;
- uno strato di roccia lavica che permette di mantenere più a lungo il calore e quindi migliorare i tempi e la qualità di cottura.

In entrambi i casi fare attenzione a non superare il bordo della bacinella.

Prima di versare nella vaschetta l'acqua o la roccia lavica, bloccare la resistenza come mostrato in figura.



ATTENZIONE!

- La resistenza basculante, se alzata, deve sempre essere bloccata con l'apposito dispositivo scorrevole.
- Prima di alzare la resistenza assicurarsi che sia fredda. Pericolo di ustione!
- Quando la resistenza è alzata fare attenzione a non attivare il dispositivo di comando. Pericolo di ustione!



5.5 Piano teppan yaki

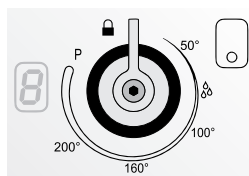
Questo piano permette di cucinare o riscaldare le pietanze direttamente sulla piastra, con o senza oli. Il principio su cui si basa questo tipo di cottura è il funzionamento a temperature tali da non superare mai i punti di fumo delle pietanze (ovvero le temperature alle quali i vari cibi bruciano) e su tempi di cottura molto rapidi.

L'apparecchio è dotato di due zone di cottura di superficie e potenza uguale. La loro posizione è identificabile all'incirca con la metà anteriore e la metà posteriore della piastra.

Sotto ciascuna zona di cottura si trova una bobina chiamata induttore che viene alimentata da un sistema elettronico e che crea un campo magnetico variabile. La piastra teppan yaki, che è posizionata all'interno di tale campo magnetico, fa concentrare sul suo fondo le correnti ad alta frequenza, producendo il calore necessario per il riscaldamento e la cottura degli alimenti.



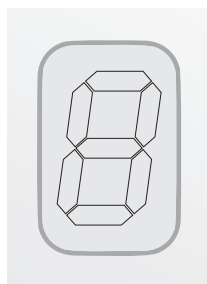
Il simbolo posto a fianco delle manopole indica la zona di cottura comandata. Per accendere ruotare la manopola nella posizione desiderata. La regolazione è continua e quindi l'apparecchio funziona anche ai valori intermedi. Per spegnere, riportare la manopola su **0**.



5.6 Display

I due display posti lateralmente alle manopole forniscono informazioni in merito alle potenze di cottura, al riscaldamento e raffreddamento della piastra nonché alla funzione speciale "Booster".

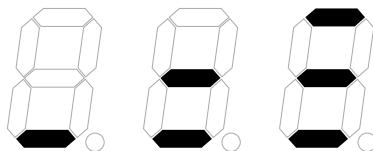
Nei display vengono visualizzati i livelli di temperatura, le cifre vanno da **1** a **9**. La corrispondenza tra livello e valore nominale della temperatura è indicata nella tabella dei valori del paragrafo "5.8 Temperature di funzionamento".





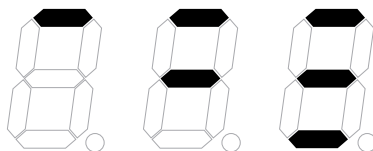
5.6.1 Riscaldamento

Regolando la manopola ad un valore maggiore di quello di partenza si avvierà la fase di riscaldamento. Durante il riscaldamento di una zona cottura sul display verranno visualizzati in modo alternato (ogni secondo circa) i simboli a fianco, compresa una fase di oscuramento.



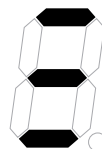
5.6.2 Raffreddamento

Regolando la manopola ad un valore minore di quello di partenza si avvierà la fase di raffreddamento. Durante il raffreddamento di una zona cottura sul display verranno visualizzati in modo alternato (ogni secondo circa) i simboli a fianco, compresa una fase di oscuramento.




5.6.3 Raggiungimento della temperatura

Quando la zona cottura ha raggiunto la temperatura impostata verrà visualizzato sul display in maniera fissa per circa 5 secondi il simbolo a fianco.




5.6.4 Alternanza della visualizzazione simboli


Durante la regolazione del livello di temperatura, e per circa 5 secondi dopo l'ultima regolazione, viene visualizzato sul display il livello selezionato (da **1** a **9**). Successivamente, a seconda che la piastra si debba riscaldare o raffreddare, vengono visualizzate le sequenze di simboli di riscaldamento o di raffreddamento della zona. Una volta raggiunta la temperatura verrà visualizzato per circa 5 secondi il simbolo , dopodichè sul display apparirà il livello di temperatura.



5.6.5 Funzione booster

Il piano induzione possiede una funzione booster per il raggiungimento veloce delle temperature, indicato specialmente per pentole e padelle contenenti acqua. Questo booster genera una temporanea emissione di potenza superiore perfino alla potenza nominale della zona stessa.

Il booster può essere attivato girando in senso orario la manopola sulla posizione **P**. L'accensione della funzione booster è indicata dal simbolo  sul display relativo alla zona di cottura selezionata.



Il booster rimane attivo per un massimo di 10 minuti e successivamente si disattiva. Il display indica il valore di cottura massimo [9]. Durante gli ultimi 3 secondi di funzione booster il simbolo  lampeggiante indica la prossima disattivazione di questa funzione.

La disattivazione automatica della funzione booster può avvenire anche per il raggiungimento di una temperatura eccessiva del piano e per azione del controllo di potenza integrato.

In caso la manopola venga ruotata nuovamente sulla posizione **P**, mentre il booster è già in funzione, sul display apparirà il valore massimo di potenza [9]. La funzione può essere disabilitata anche ruotando la manopola in senso antiorario su un valore di potenza minore.



5.6.6 Calore residuo



Ogni piastra è dotata di un dispositivo che ne segnala il calore residuo. Sul display, dopo lo spegnimento di qualsiasi piastra, può venire visualizzata una  lampeggiante. Tale segnale indica che quella zona di cottura è ancora molto calda. È possibile riprendere la cottura dei cibi anche con la  lampeggiante.




5.6.7 Bloccaggio comandi del piano

In condizioni di riposo i comandi del piano possono essere bloccati contro accensioni accidentali da parte di bambini.



Con le piastre spente ruotare e mantenere ruotate entrambe le manopole sul simbolo  per circa 2 secondi fino a che non compare sui display della potenza il simbolo  dopodichè rilasciare le manopole.

La funzione può essere attivata anche ruotando e mantenendo ruotata sul simbolo  una sola manopola per almeno 5 secondi.

Per sbloccarlo ripetere la stessa operazione: i display delle piastre mostreranno la cifra **0** che starà ad indicare che è stato disattivato il blocco delle piastre.



5.7 Utilizzo di grassi e oli

In caso di cottura utilizzando grassi e oli è molto importante sapere a quali temperature si può operare. Impostando la corretta temperatura tali sostanze manterranno intatte le loro proprietà. Nel caso le temperature fossero eccessive invece i grassi e gli oli incomincerebbero a fumare (punto di fumo) e successivamente a bruciare.

Grasso - olio	Temperatura massima (°C)	Punto di fumo (°C)
Burro	130	150
Strutto	170	200
Grasso bovino	180	210
Olio d'oliva	180	200
Olio di semi di girasole	200	220
Olio di arachidi	200	235

5.8 Temperature di funzionamento

Di seguito riportiamo una tabella con le temperature corrispondenti ai singoli livelli di riscaldamento della piastra

Posizione	Temperatura (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



Le temperature sono indicative, il reale valore potrebbe differire da quello indicato di $\pm 10^\circ$.



I dati riportati in tabella sono indicativi e valgono per un apparecchio preriscaldato. I valori possono variare in unione del tipo e della quantità della pietanza. Poggiare la pietanza da cucinare solo al termine del preriscaldamento.



5.8.1 Protezione termica teppan yaki

Ogni zona di cottura è dotata di un dispositivo che ne misura costantemente la temperatura. Qualora la temperatura superasse certi valori, il dispositivo attiverà determinate funzioni per abbassare la temperatura e permettere alla piastra teppan yaki di continuare a lavorare correttamente. Di seguito forniamo una tabella con le operazioni che si attivano in automatico e la relativa temperatura di partenza:

Operazione	Temp. di intervento
Riduzione potenza di funzionamento da Power a 9	250° C
Riduzione della potenza di un punto	280° C
Spegnimento della zona di cottura	300° C
Ritorno della potenza al valore impostato	250° C

Ogni intervento di questo tipo sarà identificato sul piano cottura da un lampeggio dei display di potenza.

5.8.2 Protezione termica scheda elettronica

L'apparecchio è provvisto di un dispositivo che misura costantemente la temperatura della scheda elettronica. Qualora la temperatura superasse certi valori, il dispositivo attiverà determinate funzioni per abbassare la temperatura e permettere alla piastra teppan yaki di continuare a lavorare correttamente. Di seguito forniamo una tabella con le operazioni che si attivano in automatico e la relativa temperatura di partenza:

Operazione	Temp. di intervento
Accensione ventola a bassa velocità	50° C
Accensione ventola ad alta velocità	60° C
Ritorno della ventola a bassa velocità	55° C
Spegnimento della ventola	45° C
Riduzione potenza di funzionamento da booster a 9	76° C
Riduzione della potenza di un punto per ogni zona di cottura	85° C
Spegnimento di tutte le zone di cottura	90° C
Riaccensione delle zone di cottura a potenza ridotta	85° C
Funzionamento normale di tutte le zone di cottura	80° C

Ogni intervento di questo tipo sarà identificato sul piano cottura da un lampeggio dei display di potenza.



5.9 Precauzioni sull'uso della piastra teppan yaki



Il piano non è ideato per la cottura di alimenti mediante l'utilizzo di pentole o recipienti.



Nonostante la superficie di cottura in acciaio sia molto resistente e levigata, con il passare del tempo e un normale utilizzo presenterà tracce di usura. Questo non pregiudicherà tuttavia l'utilizzo della piastra. Una leggera decolorazione tendente al giallo della superficie di acciaio sarà del tutto normale.



Evitate di tagliare i cibi con coltelli sulla superficie di cottura per non graffiarla. Per girare le pietanze non utilizzare posate appuntite. Queste precauzioni servono a prevenire formazioni di intaccature sulla teppan yaki.



6. PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio



NON UTILIZZARE UN GETTO DI VAPORE PER PULIRE L'APPARECCHIO.

6.1 Pulizia dell'acciaio inox



Per una buona conservazione dell'acciaio inox occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

6.1.1 Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare **solo** prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Modo d'uso: versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

6.1.2 Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti per acciaio, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.



6.2 Pulizia dei componenti del piano cottura



Il piano vetroceramica deve essere pulito regolarmente, meglio se dopo ogni uso, quando le lampade spia di residuo calore si sono spente.

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.



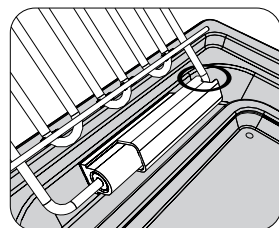
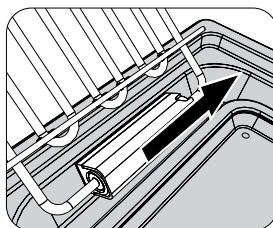
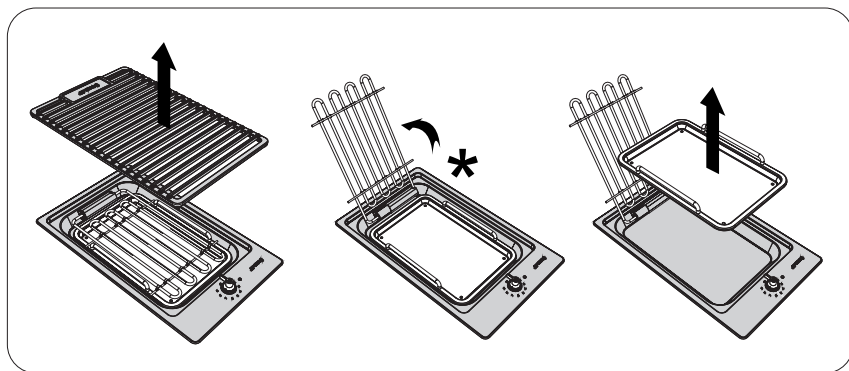
Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'apparecchio.



6.3 Pulizia del barbecue

Estrarre la griglia dalla sua sede dopo averla lasciata raffreddare. Pulirla utilizzando detergente comune e una spugna non abrasiva. Per rimuovere la bacinella posizionata sotto la resistenza barbecue:

- 1 Rimuovere la griglia come descritto;
- 2 Alzare la resistenza e bloccarla facendo scorrere verso destra il fermo (come mostrato nella figura);
- 3 Rimuovere la bacinella utilizzando le due maniglie e procedere alla pulizia utilizzando detergenti specifici per acciaio inox ed una spugna non abrasiva.



ATTENZIONE:

- Prima di alzare la resistenza assicurarsi che sia fredda. Pericolo di ustione!
- Quando la resistenza è alzata fare attenzione a non attivare il dispositivo di comando. Pericolo di ustione!

6.4 Pulizia della piastra teppan yaki



È consigliabile pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo, altrimenti i residui di cottura lasciati incrostare sul piano potranno essere rimossi solo con estrema difficoltà.

Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo, attendere per almeno 15 minuti il suo raffreddamento.

Per facilitare la pulizia è consigliato l'uso di cubetti di ghiaccio ai quali aggiungere qualche goccia di detergente per stoviglie. Dopo aver lasciato ammorbidire lo sporco (massimo 1 ora) procedere con la sua rimozione.



ATTENZIONE:

Non versare acqua sull'apparecchio bollente, potrebbero formarsi vapore acqueo e schizzi bollenti.

A seconda del tipo di pietanza cucinata sulla superficie di cottura potrebbero restare macchie biancastre. Queste macchie possono essere eliminate con succo di limone, aceto oppure con un anticalcare delicato. Non utilizzare in alcun modo detergenti che contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro. Usare i normali prodotti per acciaio, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

Pulire poi con un panno umido.

Pulire il bordo dell'apparecchio con un panno morbido o una spugna e detergente per stoviglie.


Asciugare con cura il tutto una volta completata la pulizia.



Alla fine della pulizia manuale e prima di un nuovo utilizzo prestare attenzione ad aver rimosso **completamente** i residui di detergente.

6.4.1 Pulizia assistita



La piastra teppan yaki dispone anche di una funzione di ausilio alla pulizia manuale. Accendere l'apparecchio posizionando entrambe le manopole sulla funzione di pulizia assistita . Pulire la superficie con un panno umido.



7. POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP

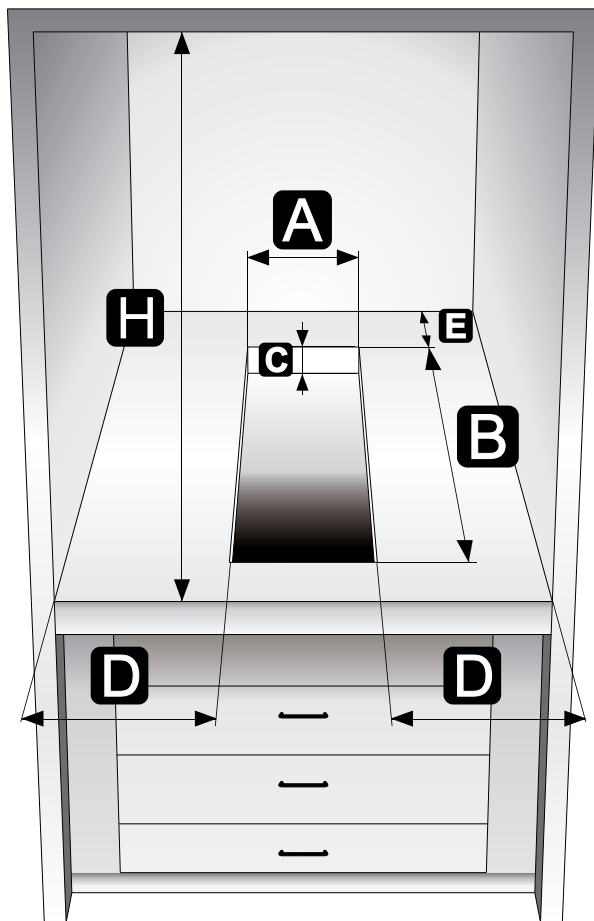


Questo apparecchio appartiene alla classe 3 (incasso)

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 (T 90°C).

7.1 Quote d'incasso



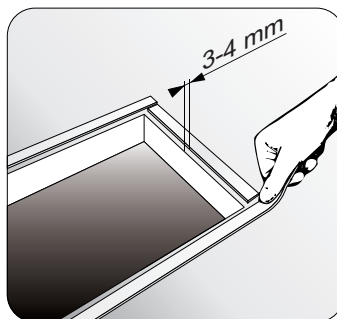
DISTANZE	A	B	C	D	E	H
MINIMA	292 mm	494 mm	20 mm	110 mm	50 mm	750 mm
MASSIMA	292 mm	494 mm	70 mm	-	-	-



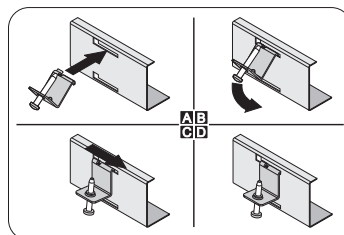
7.2 Fissaggio alla struttura di sostegno

Posizionare accuratamente la guarnizione isolante, in dotazione, sul perimetro esterno del foro praticato nel piano top come indicato nella figura a fianco, cercando di farla aderire su tutta la sua superficie con una leggera pressione delle mani.

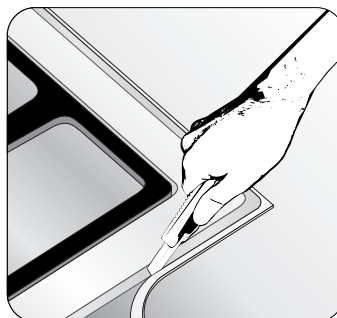
È importante che la guarnizione sia posata ad una distanza di 3-4 mm dal perimetro esterno del foro sul top.



Eseguite queste operazioni, appoggiare il piano sulla guarnizione isolante e mediante le viti e le staffe di fissaggio fissare il piano alla struttura di sostegno fino ad ottenerne la perfetta planarità.

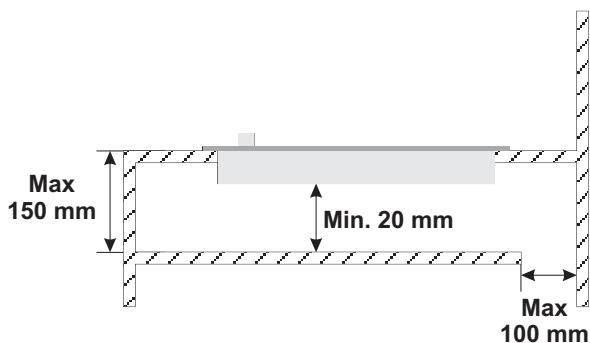


Rifilare con cura il bordo in eccedenza della guarnizione.





Avvertenza: la temperatura della superficie inferiore del piano può superare i 125° C. Per evitare situazioni di pericolo, l'accesso sottopiano deve essere limitato. Fare riferimento alle istruzioni di installazione



IMPORTANTE: se l'apparecchio è montato su un mobile, prevedere l'installazione di un ripiano divisorio, come mostrato in figura.

Se invece l'apparecchio si trova su un forno installato sottopiano, non è necessario predisporre un ripiano divisorio.

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



7.3 Collegamento elettrico



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sotto il carter dell'apparecchio. Questa targhetta non deve mai essere rimossa.



La spina all'estremità del cavo di alimentazione e la presa a muro dovranno essere dello stesso tipo e conformi alle normative sugli impianti elettrici in vigore. Verificare che la linea di alimentazione sia provvista di adeguata messa a terra.



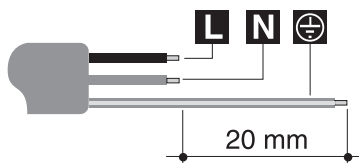
Prevedere sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori.



In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la sezione dei fili del nuovo cavo non dovrà essere inferiore a 1.5 mm² (cavo di 3 x 1.5), tenendo presente che l'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più



lungo di almeno 20 mm. Utilizzare unicamente un cavo del tipo H05V2V2-F o analogo resistente alla temperatura massima di 90°C. La sostituzione dovrà essere effettuata da un tecnico specializzato che dovrà eseguire il collegamento alla rete secondo lo schema sottostante.

L = marrone

N = blu

⊕ = giallo-verde



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.