

<b>AVVERTENZE</b>	<b>3</b>	Funzioni della barra menù	14
Avvertenze generali di sicurezza	3	Menù impostazioni	16
Installazione	6	Uso del piano	19
Scopo dell'apparecchio	8	Funzioni ausiliarie	20
Questo manuale d'uso	8	Funzionalità di sicurezza	22
Responsabilità del produttore	8	Avvisi di errore	23
Targhetta di identificazione	8	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>23</b>
Smaltimento	8	Pulizia del piano vetroceramico	23
Per risparmiare energia	9	Cosa fare se...	24
Come leggere il manuale d'uso	9	<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>24</b>
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>9</b>	Collegamento elettrico	24
Descrizione generale	9	Menù gestione potenza (solo per l'installatore)	25
<b>USO</b>	<b>10</b>	Intaglio del piano di lavoro	25
Operazioni preliminari	10	Incasso	27
Funzioni di base	10	Per l'installatore	27

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](http://www.smeg.com)

## AVVERTENZE

### Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Proteggere le mani con 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, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.
- 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.

- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.
- 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.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Un processo di cottura non sorvegliato di alimenti grassi e/o oli può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- 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.

- Non utilizzare le funzioni Booster e/o Double Booster (se presenti) per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
- Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare scatolame, contenitori chiusi o contenitori di plastica per la cottura.
- Non utilizzare barattoli magnetici.
- Non utilizzare sottopentole o altro materiale tra il fondo del recipiente e la superficie in vetroceramica, pericolo di ustioni.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.

- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
- Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
- 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.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- 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.
- 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).

### **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.
- La superficie in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio.
- Non utilizzare l'apparecchio

come superficie di appoggio.

- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- 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.
- 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 bistecchiere 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 o incendiarsi (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.

- Appoggiare i recipienti direttamente sulla superficie in vetroceramica.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- 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.
- 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.
- Questo apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

### **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 mobile disponga delle aperture richieste.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- 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 a una temperatura di almeno 90 °C.
- 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.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Non fissare l'apparecchio troppo saldamente al mobile, poiché si potrebbero verificare danni durante l'utilizzo o ostruire in parte le fessure di smaltimento di calore.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguita esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- 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.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di 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.

- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

### Per questo apparecchio

- In dotazione a questo apparecchio non sono forniti dispositivi di fissaggio alla struttura d'incasso, in quanto il suo peso complessivo è tale da garantirne la stabilità una volta posizionato.

### Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

### 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.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

### 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.

### 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.

### Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

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



#### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.
- 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

ideonei 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 sacchetti di plastica dell'imballaggio.

### Per risparmiare energia

- Il diametro della base della pentola non deve uscire dalle linee serigrafate sulla superficie in vetroceramica.
- Le pentole non devono essere posizionate fuori dal perimetro del piano e sopra al display.
- 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 un'eventuale forno vengono utilizzati contemporaneamente, in determinate condizioni potrebbe essere superato il limite massimo di potenza utilizzabile dal proprio impianto elettrico.

### Come leggere il manuale d'uso

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



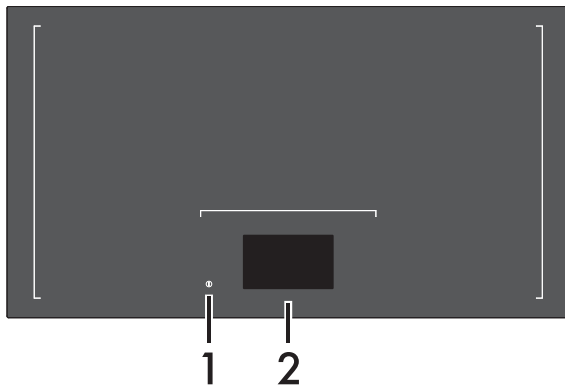
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

## DESCRIZIONE

### Descrizione generale



- 1 Tasto accensione/spengimento
- 2 Display

## Vantaggi della cottura a induzione



L'apparecchio 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 bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.

## 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.



La priorità è data all'ultima zona impostata.



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

## USO

### Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

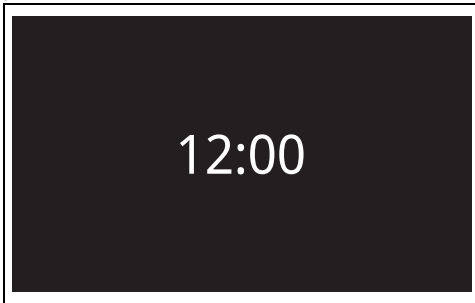
- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori (se presenti).
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici).

### Funzioni di base

#### Primo allacciamento alla corrente

Al primo allacciamento alla corrente, o dopo un'interruzione e un ripristino della stessa, il display mostra l'orario preimpostato di fabbrica

per circa 20 secondi:



#### Accensione e spegnimento

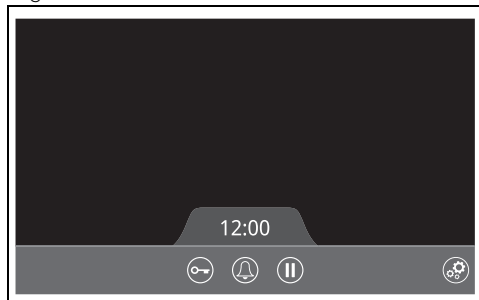


La lingua preimpostata di fabbrica per il display è l'inglese. Per modificare la lingua vedere "Menù impostazioni".

Premere il tasto  per accendere o spegnere l'apparecchio. All'accensione, il display mostra la schermata iniziale accompagnata da un



segnale acustico:



Sotto l'indicatore dell'orario è presente la barra menù, che riunisce i tasti associati alle seguenti funzioni (vedere "Funzioni della barra menù"):

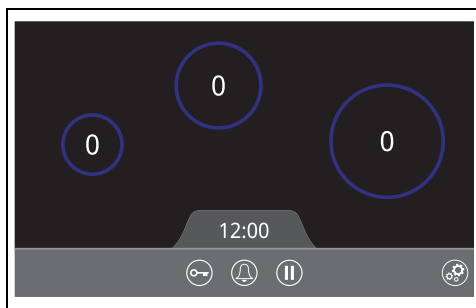
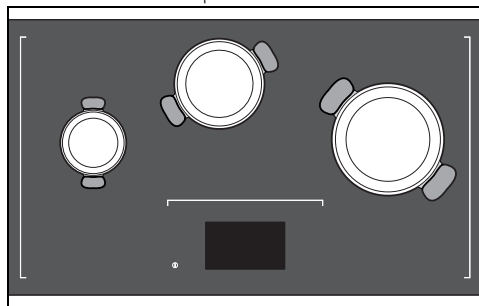
	Blocco comandi
	Timer autonomo
	Funzione pausa
	Menù impostazioni

Per spegnere l'apparecchio premere il tasto

fino all'emissione di un segnale acustico. L'orario corrente viene visualizzato per circa 20 secondi.

### Riconoscimento dei recipienti

L'apparecchio è dotato di un sistema di rilevamento automatico dei recipienti, che ne riconosce posizione e dimensione sulla superficie di cottura e ne visualizza la rappresentazione grafica a display secondo due forme circolari predeterminate, a prescindere dalla forma del recipiente stesso.



I recipienti vengono rilevati in automatico all'accensione dell'apparecchio.

### Posizionamento dei recipienti

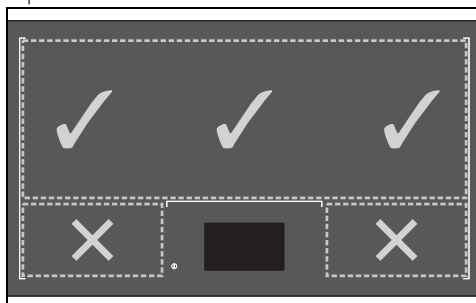
La superficie in vetroceramica è dimensionata per ospitare fino ad un massimo di 6 recipienti simultaneamente.

Per un corretto rilevamento dei recipienti e per un'efficiente trasmissione del calore è preferibile utilizzare recipienti circolari entro i seguenti limiti di diametro:

Diametro minimo raccomandato	145 mm
Diametro massimo raccomandato	280 mm

Recipienti con diametro compreso tra 100 e 145 mm non vengono rilevati in tutte le posizioni.


Recipienti con diametro più grande del diametro massimo raccomandato, o di forma non circolare, vengono rilevati soltanto dopo l'accensione dell'apparecchio e vanno posizionati solo sulla parte posteriore della superficie:



Se si posiziona un recipiente troppo grande, o di forma non circolare, prima dell'accensione è possibile che venga riconosciuto come due recipienti distinti. In questo caso è sufficiente

muovere leggermente il recipiente sulla superficie oppure sollevarlo e appoggiarlo di nuovo, fino a che non venga rilevato in modo corretto.

È consigliabile mantenere qualche centimetro di distanziamento tra le pentole.

 **Avere cura di posizionare i recipienti sempre entro i limiti delle linee serigrafate sulla superficie in vitroceramica e di non posizionarli troppo vicini del display.**

### **Errori di posizionamento dei recipienti**

Rilevamento non corretto:

Durante il posizionamento dei recipienti può accadere che il sistema di rilevamento automatico non riesca a determinare correttamente la posizione esatta di un recipiente.

Il display visualizza il seguente messaggio:

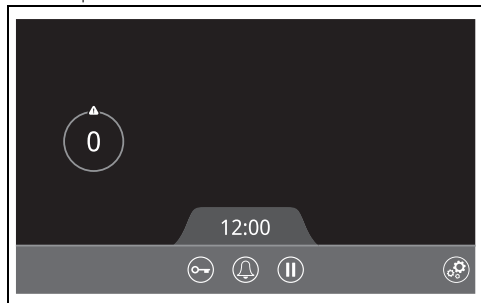


Toccare l'icona  per chiudere il messaggio d'errore.

Per risolvere il conflitto è sufficiente sollevare la pentola. Il messaggio d'errore scompare e l'apparecchio riprende il funzionamento regolare.

Recipiente troppo piccolo:

Quando viene posizionato un recipiente troppo piccolo, il display lo visualizza in colore grigio e con un punto esclamativo in alto:

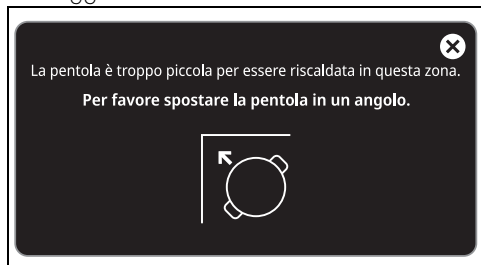



Se si seleziona la pentola sul display e si vuole

impostare un livello di potenza (ad esempio 5), il numero del livello di potenza desiderato viene colorato in rosso, ad indicare che non è possibile completare l'operazione:



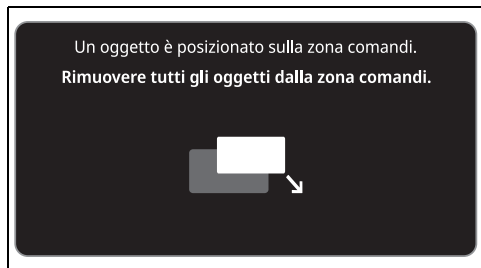
Toccare l'icona  per far apparire il messaggio d'errore:




Toccare l'icona  per chiudere il messaggio d'errore.

Per risolvere il conflitto, posizionare la pentola in un angolo dell'area all'interno delle linee serigrafate, oppure utilizzare un recipiente più grande.

Recipiente posizionato troppo vicino al display:  
Se un recipiente viene posizionato troppo vicino al display o se viene rilevato un recipiente caldo nelle sue vicinanze, compare il seguente messaggio accompagnato da un segnale acustico:



Toccare l'icona  per chiudere il messaggio d'errore e allontanare il recipiente dal display.

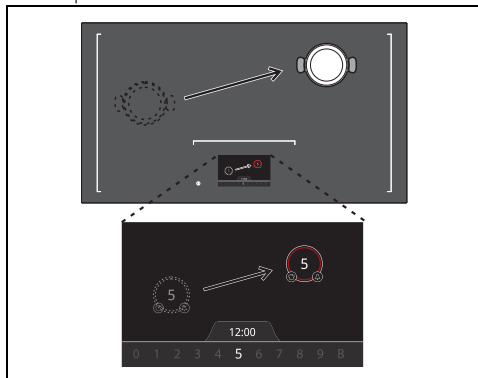
## Movimentazione dei recipienti



Vedere Avvertenze generali di sicurezza.

L'apparecchio è ideato per riscaldare i recipienti in qualunque punto della superficie in vetroceramica, senza avere zone di cottura fisse.

Se si desidera spostare un recipiente, il display ne riconosce il movimento e lo visualizza nella nuova posizione:



Quando si solleva un recipiente, l'apparecchio sospende tutte le operazioni in atto (sia cottura che eventuali cotture temporizzate) e il display lo visualizza in grigio.



Se il recipiente viene riposizionato entro 20 secondi, tutte le operazioni in atto vengono ripristinate. In caso contrario non verranno salvate e sarà necessario reimpostarle.



Per evitare l'insorgere di errori, si consiglia di aspettare alcuni secondi prima di posizionare o spostare un altro recipiente.

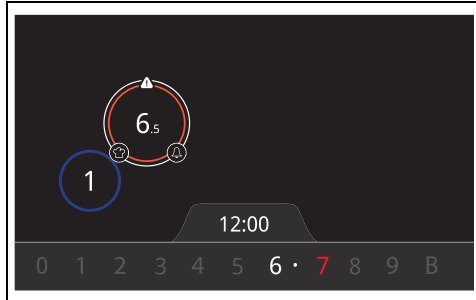
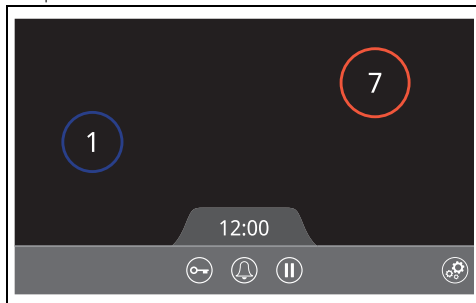
### Errori di movimentazione dei recipienti

Il sistema di gestione potenza agisce per limitare l'erogazione di energia se due

recipienti con una forte differenza di livelli di potenza vengono posizionati l'uno vicino all'altro.

Per ragioni di sicurezza è sempre il livello di potenza più alto che viene limitato, per adeguarlo alla vicinanza con un altro recipiente, nei seguenti due casi:

- 1 Recipiente con alto livello di potenza posizionato vicino ad uno con basso livello di potenza.
- 2 Recipiente con basso livello di potenza posizionato vicino ad uno con alto livello di potenza.



Il recipiente con livello più alto (livello 7 in rosso) viene limitato al livello massimo disponibile (livello 6.5 in bianco).

Toccare l'icona  per far apparire il messaggio d'errore:



Toccare l'icona  per chiudere il messaggio d'errore.

Per risolvere il conflitto sono disponibili due opzioni:

1. Allontanare il recipiente con livello più alto entro 10 secondi; Il livello di potenza impostato viene ripristinato.
2. Accettare il livello di potenza massimo disponibile senza allontanare il recipiente; entro 10 secondi il messaggio d'errore scompare.

### 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.

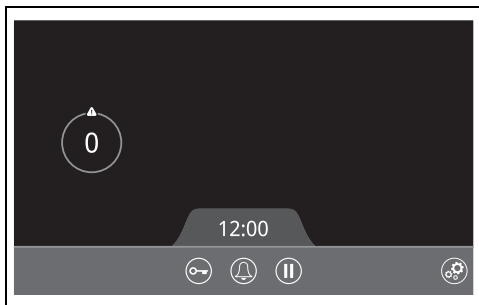
#### Recipienti adatti:

- 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.

Se si posiziona un recipiente non adatto sulla superficie dell'apparecchio, il display lo visualizza in colore grigio e con un punto esclamativo in alto:

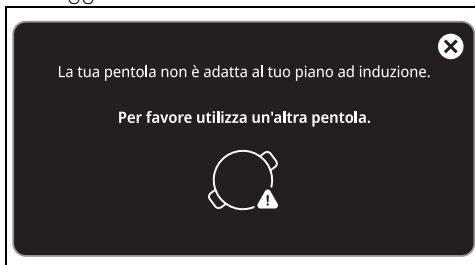



Se si seleziona la pentola sul display e si vuole impostare un livello di potenza (ad esempio 5), il numero del livello di potenza desiderato viene colorato in rosso, ad indicare che non è

possibile completare l'operazione:



Toccare l'icona  per far apparire il messaggio d'errore:





Toccare l'icona  per chiudere il messaggio d'errore.

Per risolvere il conflitto, rimuovere la pentola attuale e utilizzarne una adatta per la cottura ad induzione.

## Funzioni della barra menù

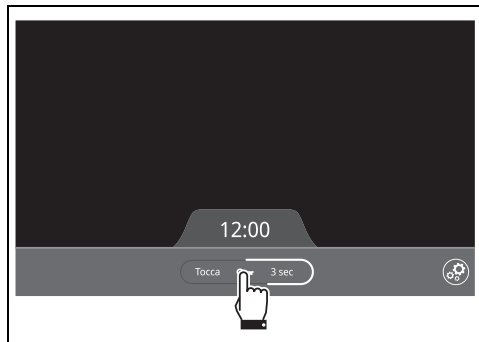
### Blocco comandi


Utile per eseguire operazioni di pulizia o per prevenire attivazioni involontarie. Per attivare il blocco comandi premere il tasto . Tutto il display, eccetto il tasto chiave centrale e il tasto  è bloccato.



Per disattivare il blocco comandi, tenere premuto l'icona chiave per 3 secondi;


un'animazione indica la disattivazione in corso:

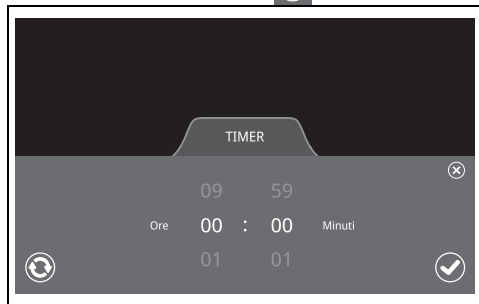


- Per ragioni di sicurezza, il tasto  è sempre attivo.
- La funzione blocco comandi rimane attiva anche se l'apparecchio viene spento e poi riacceso.
- Un'eventuale interruzione e successivo ripristino di corrente disattiva la funzione.

### Timer autonomo

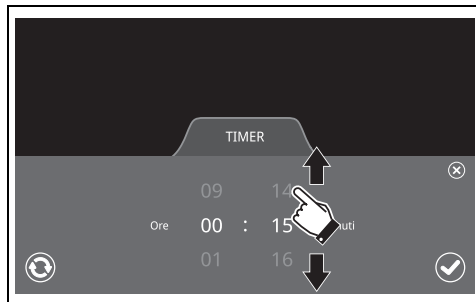
- È possibile impostare fino ad un massimo di 9 ore e 59 minuti.
- L'utilizzo del timer autonomo non interrompe il funzionamento delle zone di cottura, ma avvisa soltanto l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

Con questa funzione è possibile impostare un contaminuti che emette dei segnali acustici alla fine del tempo impostato. Per attivare il timer autonomo premere il tasto .





Scorrere i minuti e le ore per scegliere il tempo

desiderato:



- Premere il tasto  per confermare la selezione.
- Premere il tasto  per azzerare il timer.
- Premere il tasto  per chiudere il menù timer.


Una volta confermato, il menù timer si chiude e comincia il conto alla rovescia, visualizzato nella barra menù del display. A timer scaduto, premere sulla dicitura lampeggiante "00:00" per interrompere la suoneria.

Quando il timer autonomo è attivo e si desidera modificarlo o disattivarlo, è sufficiente premere sulle cifre del timer in corso e reimpostare un nuovo timer, confermando tramite , oppure tramite  per azzerarlo.

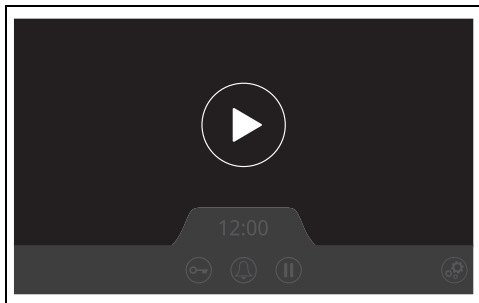
- A timer scaduto, la suoneria si disattiva dopo circa 30 secondi di inattività.
- Il menù del timer si chiude in automatico dopo 10 secondi di inattività.

### Funzione pausa

- Quando questa funzione è attiva le zone di cottura non generano calore e tutti i timer vengono sospesi.

Con questa funzione è possibile sospendere il funzionamento del piano cottura per un periodo di tempo limitato. Per attivare la funzione pausa premere il tasto . La funzione pausa è ora

attiva.



Toccare il simbolo play al centro del display per disattivare la funzione pausa e ripristinare le funzionalità dell'apparecchio.



- La durata massima della funzione pausa è di 10 minuti, trascorsi i quali il piano viene spento in automatico.
- Gli indicatori di calore residuo e il sistema di limitazione della durata di cottura rimangono comunque attivi.

## Menù impostazioni

Il menù impostazioni permette di configurare alcune funzionalità dell'apparecchio e di personalizzare il display.

Sono disponibili 7 impostazioni in totale:

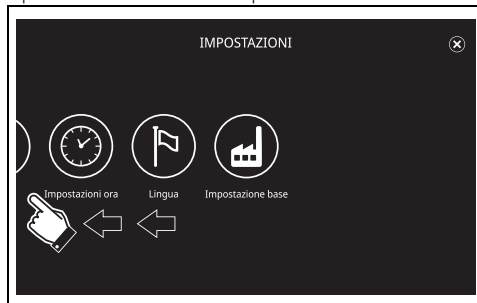
	Personalizzare
	Sicurezza bambino
	Suono
	Luminosità
	Impostazioni ora
	Lingua
	Impostazione base

Dalla schermata iniziale, premere il tasto 

per far comparire il menù impostazioni:



Scorrere verso sinistra per visualizzare le opzioni non visibili nella prima schermata:

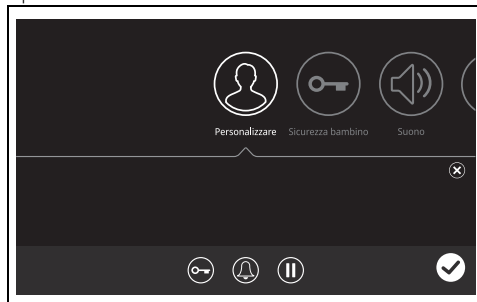


Premere il tasto  per chiudere il menù impostazioni in qualsiasi momento.

### Personalizzare

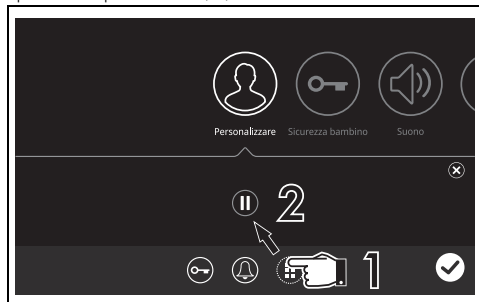
Questa impostazione permette di nascondere o rendere visibili le icone relative alle funzioni della barra menù visualizzate nella schermata iniziale.

Premere l'icona sopra "Personalizzare" per aprire il menù relativo:

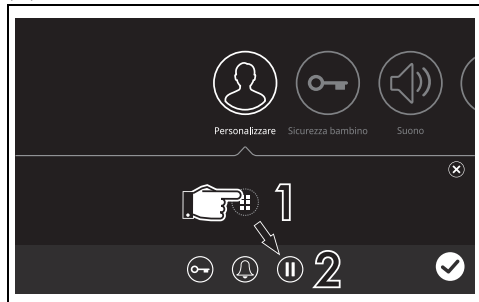




Per nascondere una funzione è sufficiente toccare l'icona corrispondente (ad esempio l'icona pausa - 1), che verrà portata nello

spazio soprastante (2).



Ora questa funzione non verrà più visualizzata nella barra menù. È possibile nascondere tutte le altre icone delle funzioni della barra menù. Per rendere visibile una funzione nascosta toccare la relativa icona contenuta nello spazio centrale (ad esempio l'icona pausa - 1), che verrà portata all'interno della barra menù, sempre a destra di eventuali icone già presenti. (2).



- Premere il tasto  per salvare le preferenze.
- Premere il tasto  per scartare le preferenze.

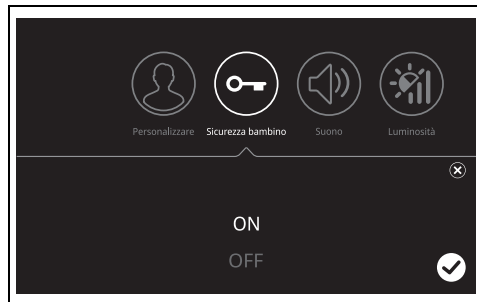
Il menù "Personalizzare" si chiude e si ritorna al menù impostazioni.



### Sicurezza bambino

Questa impostazione protegge l'apparecchio da accensioni non intenzionali (ad esempio da parte di bambini) e funziona come ad una password di accesso.

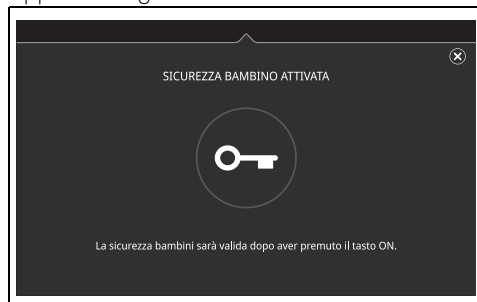
Per attivare l'impostazione premere l'icona sopra "Sicurezza bambino" per aprire il menù


relativo e selezionare "ON":




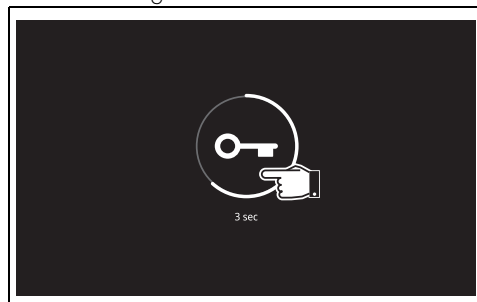
- Premere il tasto  per annullare.
- Premere il tasto  per confermare.

Appare la seguente schermata:



Premere  o attendere qualche secondo per chiudere il messaggio e per ritornare al menù impostazioni.

L'impostazione sicurezza bambino sarà attiva dopo lo spegnimento e la riaccensione dell'apparecchio tramite il tasto  sotto forma della seguente schermata:



Premere il simbolo chiave al centro per 3 secondi; un'animazione mostra lo sblocco del

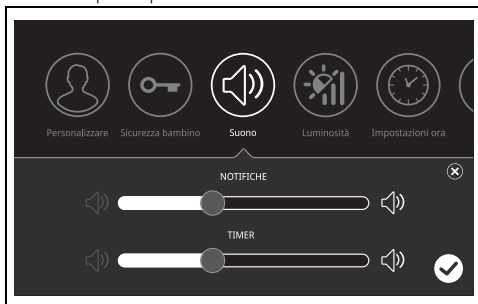
display in corso. Ora il display è sbloccato.

- Ad ogni spegnimento e riaccensione compare la schermata di sblocco.
- Lo sblocco del display non disattiva l'impostazione Sicurezza bambino.
- Un'eventuale interruzione e successivo ripristino di corrente non disattiva la funzione.


Per disattivare l'impostazione è necessario accedere al menù impostazioni e, nel sotto menù "Sicurezza bambino", selezionare "OFF".


## Suono

Questa impostazione permette di regolare il volume dei segnali acustici e delle suonerie dell'apparecchio. Premere l'icona sopra "Suono" per aprire il menù relativo.



La barra "Notifiche" regola il volume di tutti i suoni eccetto il volume della suoneria del timer scaduto. La barra "Timer" regola solo il volume della suoneria del timer. L'estremità sinistra di una barra azzerava il volume, mentre l'estremità destra porta il volume al massimo.

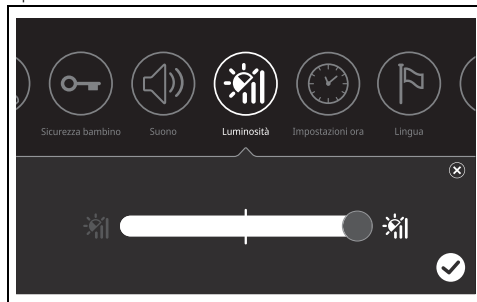
- Premere il tasto  per annullare.
- Premere il tasto  per confermare.

 I suoni associati alla comparsa di messaggi di errore e quelli associati all'accensione e spegnimento dell'apparecchio non si possono azzerare.



## Luminosità

Questa impostazione regola la luminosità del display. Premere l'icona sopra "Luminosità" per

aprire il menù relativo.

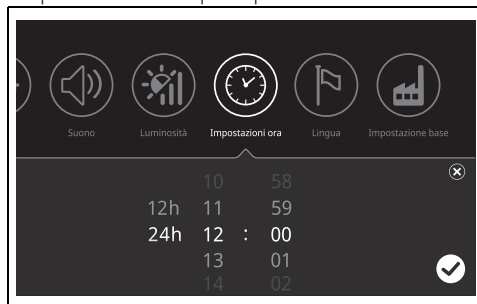


Regolare la luminosità desiderata tramite la barra.

- Premere il tasto  per annullare.
- Premere il tasto  per confermare.

## Impostazioni ora

Questa impostazione permette di regolare l'orario corrente. Premere l'icona sopra "Impostazioni ora" per aprire il menù relativo.

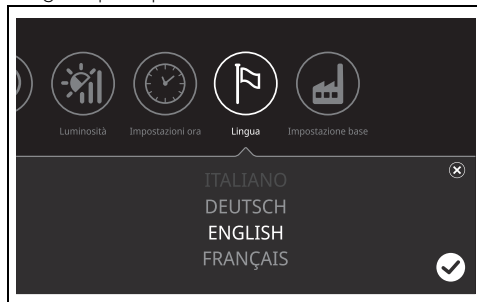


Scorrere col dito per selezionare l'orario e il formato orario desiderato.

- Premere il tasto  per annullare.
- Premere il tasto  per confermare.



## Lingua

Questa impostazione permette di modificare la lingua del display. Premere l'icona sopra "Lingua" per aprire il menù relativo.



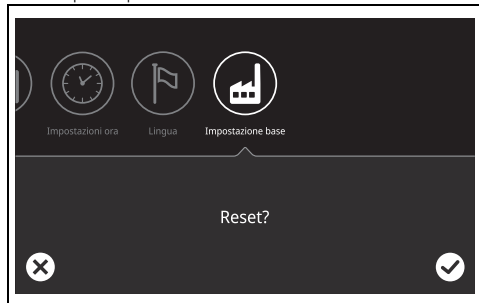


Scorrere col dito per selezionare la lingua desiderata.

- Premere il tasto  per annullare.
- Premere il tasto  per confermare.

### Impostazione base

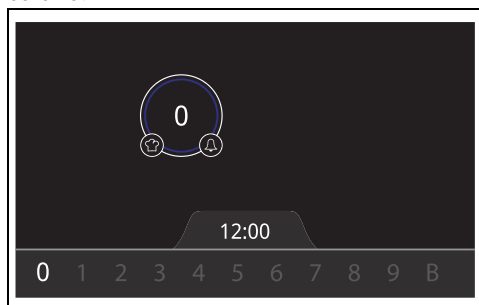
Questa impostazione permette di riportare tutte le altre impostazioni ai parametri preimpostati di fabbrica. Premere l'icona sopra "Impostazione base" per aprire il menù relativo.




- Premere il tasto  per annullare.
- Premere il tasto  per confermare.

### Uso del piano

Con l'apparecchio acceso, posizionare un recipiente adatto alla cottura a induzione, e non vuoto, sulla superficie in vetroceramica. Il display rappresenta il recipiente come un cerchio:



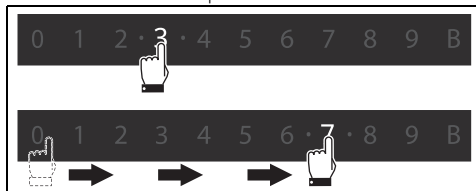
Appena il recipiente viene appoggiato entra in modalità di selezione, che lo rende disponibile per la cottura, accompagnato da un cerchio bianco concentrico e i seguenti elementi:

 Dopo alcuni istanti di inattività, il recipiente viene deselectionato e sarà necessario toccare il recipiente sul display per selezionarlo di nuovo.

### 1 Barra dei livelli di potenza




Con la quale è possibile selezionare il livello di potenza desiderato. Selezionare un livello di potenza toccando o facendo scorrere il dito fino al numero corrispondente.




È possibile selezionare livelli di potenza intermedi tra i numeri interi, individuabili dai punti tra un numero e l'altro. Ad esempio il livello di potenza 4.5:




Per fermare l'erogazione di energia e il riscaldamento del recipiente da parte dell'apparecchio, si possono eseguire le seguenti azioni in qualunque momento:

- Selezionare il livello di potenza "0".
- Toccare due volte sul recipiente a display.
- Premere il tasto  spegnendo l'apparecchio.

2 Icona programmi automatici  (vedere "Funzioni ausiliarie");

Aprire un sotto menù che contiene alcune utili per la preparazione e la cottura dei cibi.

3 Icona cottura temporizzata  (vedere "Funzioni ausiliarie");

Consente di attivare un timer che disattiva la zona cottura al termine del tempo impostato.

## Tabella riassuntiva dei livelli di potenza

Livello di potenza	Adatto per:
0	Posizione OFF
da 1 a 2	Cottura di quantità ridotte di cibo (potenze minime)
da 3 a 4	Cottura
da 5 a 6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi
da 7 a 8	Arrostire, soffritto con farina
9	Arrostire
B	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua (potenza massima, vedi "Funzione Booster")

I recipienti a display vengono visualizzati con colori diversi a seconda del livello di potenza:

- Livello 0: blu.
- Da 1 a 3.5: viola/porpora.
- Da 4 a 6.5: rosso
- Da 7 a B: arancione.

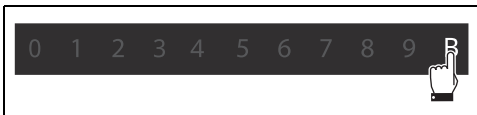
### Funzione Booster



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

La funzione Booster permette di riscaldare un recipiente al massimo per un tempo limitato. Utile per portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua in breve tempo.

Per attivare la funzione Booster, selezionare il livello di potenza "B" all'estremità destra della barra.



Per disattivare la funzione Booster selezionare un altro livello di potenza.



La funzione Booster resta attiva per un massimo di 10 minuti, trascorsi i quali si disattiva in automatico.


### Funzioni ausiliarie

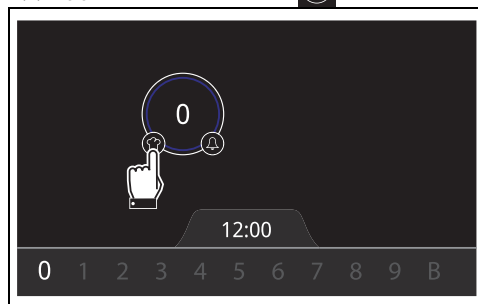
Le funzioni ausiliarie consentono di attivare funzionalità specifiche che si applicano ad un singolo recipiente.

### Programmi automatici

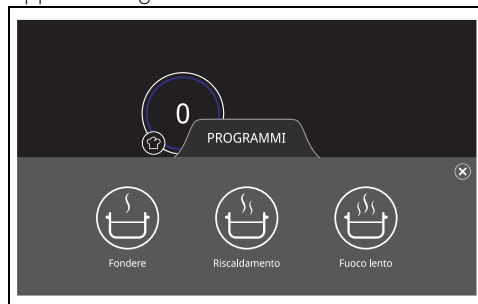
Sono funzioni caratterizzate da un livello di potenza preimpostato, utili come ausilio alla

cottura vera e propria.

Con l'apparecchio acceso e un recipiente appoggiato, toccare l'icona 



Appare la seguente schermata:




**Fondere:** adatta per fondere cioccolato o burro.

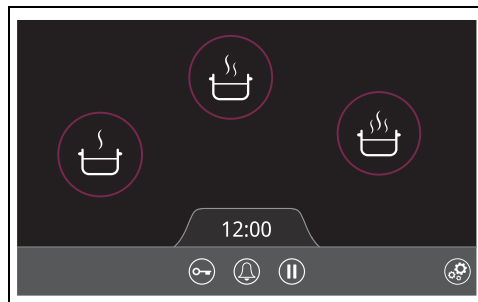


**Riscaldamento:** utile per mantenere in caldo cibi già cotti.




**Fuoco lento:** adatta per cotture a bassa temperatura.

- Premere il tasto  per chiudere il menù programmi.
- Toccare un'icona per attivare la funzione corrispondente. Il menù programmi si chiude e la funzione è attiva.



Per disattivare i programmi automatici:


1. Selezionare la pentola a display e portare il livello di potenza a "0".
2. Toccare due volte la pentola a display per disattivare il riscaldamento del recipiente in modo rapido.
3. Accedere al menù programmi tramite il tasto  e toccare l'icona del programma che si vuole disattivare.

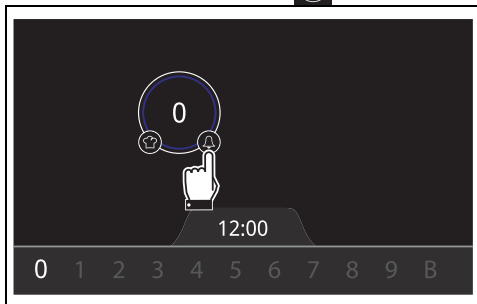
### Cottura temporizzata

Consente di attivare un timer che disattiva il riscaldamento del recipiente al termine del tempo impostato, accompagnato da una suoneria.

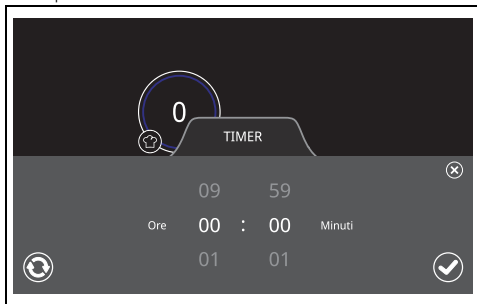


- Questa funzione si può attivare anche se il livello di potenza non è impostato o se il recipiente viene rilevato come sollevato.
- È possibile impostare fino ad un massimo di 9 ore e 59 minuti.

Con l'apparecchio acceso e un recipiente appoggiato, toccare l'icona :

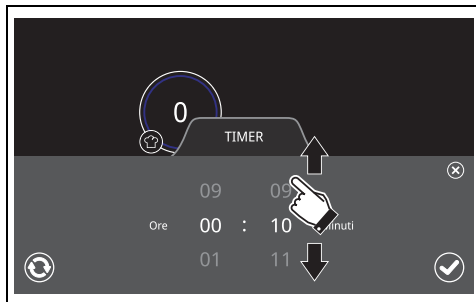


Compare il menù relativo:



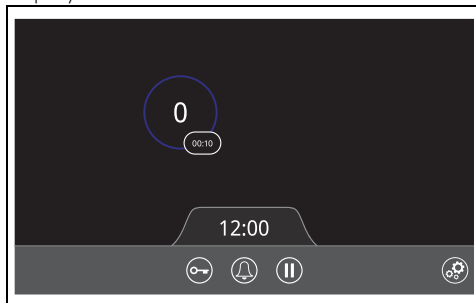
Scorrere le ore e i minuti per scegliere il tempo

desiderato.




- Premere il tasto  per confermare la selezione.
- Premere il tasto  per azzerare il timer.
- Premere il tasto  per chiudere il menù timer.

Una volta confermato, il menù timer si chiude e comincia il conto alla rovescia, visualizzato nell'angolo in basso a destra del recipiente a display.



A timer scaduto, il riscaldamento del recipiente viene disattivato.

Per interrompere la suoneria premere sulla dicitura "00:00" lampeggiante oppure sollevare e appoggiare di nuovo il recipiente dopo alcuni secondi.

Quando il timer pentola è attivo e si desidera modificarlo o disattivarlo, è sufficiente premere sulle cifre del timer in corso e reimpostare un nuovo timer, confermando tramite , oppure

tramite  per azzerarlo.



- Se si desidera modificare il conto alla rovescia, il timer in corso viene sospeso e riprende con la conferma di un nuovo timer.
- A timer scaduto, la suoneria si disattiva dopo circa 30 secondi di inattività
- Il menù del timer si chiude in automatico dopo 10 secondi di inattività.

## Funzionalità di sicurezza



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Limitazione della durata di cottura

L'apparecchio dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.

Se non si modificano le impostazioni di cottura del recipiente, la durata di funzionamento massimo dipende dal livello di potenza selezionato.

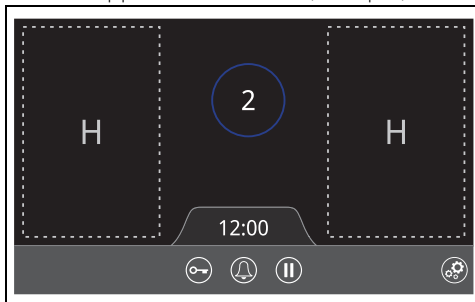
Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata di esercizio, il riscaldamento del recipiente viene disattivato.

<b>Livello di potenza</b>	<b>Durata massima della cottura in ore:</b>
Programmi automatici	2 h
1 e 1.5	10 h
da 2 a 3.5	5 h
4 e 4.5	4 h
5 e 5.5	3 h
da 6 a 8.5	2 h
9	1 h
Booster (B)	10 minuti

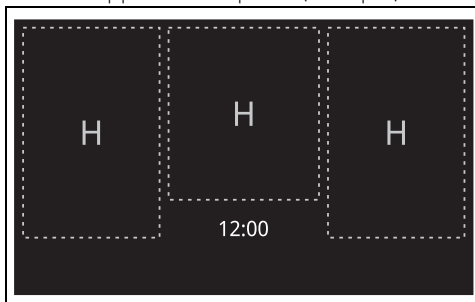
### Indicatori di calore residuo

Se la temperatura di una qualsiasi parte della superficie in vetroceramica supera una determinata soglia di sicurezza, il display la visualizza come un'area che copre un terzo del display e con la lettera "H" al centro.

- Con apparecchio acceso (esempio):



- Con apparecchio spento (esempio):



In entrambi i casi, non appena la temperatura di una zona cottura scende al di sotto della soglia di sicurezza, il relativo indicatore di calore residuo scompare.

### Protezione da surriscaldamento

Utilizzando l'apparecchio a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata, oppure se sono presenti recipienti caldi nelle vicinanze del display.

Sono state stabilite 3 soglie di temperatura per proteggere i componenti interni dal surriscaldamento:

- 1 Soglia di temperatura minima: viene mostrato un messaggio di avvertimento (vedere "Errori di posizionamento dei recipienti"). In questo caso l'apparecchio continua a funzionare regolarmente.

- 2 Soglia di temperatura intermedia: viene mostrato un messaggio d'errore.



Allontanare il recipiente dal display e attendere che esso si raffreddi senza utilizzare l'apparecchio. Quando il display si è raffreddato a sufficienza, il messaggio scompare e può essere ripreso il funzionamento regolare.

- 3 Soglia di temperatura massima: L'apparecchio si spegne in automatico.

Attendere il completo raffreddamento prima di accenderlo di nuovo.

## Avvisi di errore

In caso di malfunzionamento o comportamento anomalo, il display visualizza un messaggio contenente il codice associato all'errore.

I codici degli errori cominciano sempre con le lettere "E" oppure "Er" seguiti da una serie di cifre (ad esempio "Er47-30").

Gli errori codificati come:

- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Indicano un surriscaldamento dell'apparecchio o di una sua parte, perciò è necessario spegnere subito l'apparecchio, rimuovere tutti i recipienti e lasciarlo raffreddare.

Se questi errori persistono o compaiono errori diversi, annotarne il codice e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

## Pulizia del piano vetroceramico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Pulizia delle superfici

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

### Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro. Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.



In caso di sporco ostinato, effettuare la pulizia a freddo con una spugna per piatti inumidita con acqua e detergente neutro; successivamente asciugare con un panno in microfibra.

### Pulizia settimanale

Pulire e curare il piano di cottura una volta a settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. 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 che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

### 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 graffiare 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.



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



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.

## 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.
- Assicurarsi che il piano abbia una corretta ventilazione e che le prese d'aria siano completamente libere.
- Utilizzare pentole certificate e testate per la cottura ad induzione.

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:

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

# INSTALLAZIONE

## Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### 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.

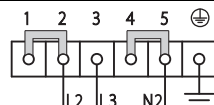
Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

**220-240 V 3<sup>~</sup>/380-415 V 2N<sup>~</sup>**

4 x 4 mm<sup>2</sup>

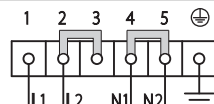
cavo tetrapolare



**220-240 V 1N<sup>~</sup>**

5 x 4 mm<sup>2</sup>

cavo pentapolare



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



I cavi di alimentazione sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).

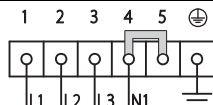


Per ogni collegamento, utilizzare sempre il ponticello in dotazione.

**380-415 V 3N<sup>~</sup>**

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

cavo pentapolare



## 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.

### Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

La disconnessione incorporata nel collegamento fisso deve essere conforme alle normative AS/NZS 3000.

## Menù gestione potenza (solo per l'installatore)

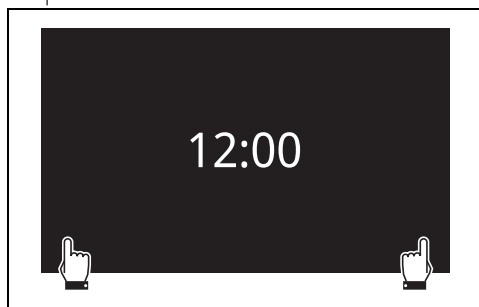


È possibile selezionare da un minimo di 2.4 kW ad un massimo di 11.0 kW; quest'ultimo valore è preimpostato di fabbrica.

Il menù gestione potenza permette di impostare la potenza massima erogata dall'apparecchio.

Per accedere al menù:

1. Scollegare l'apparecchio dalla corrente.
2. Ricollegare l'apparecchio.
3. Entro 1 minuto, toccare simultaneamente gli angoli inferiore destro e sinistro del display per alcuni istanti:





Appare la seguente schermata:



Scorrere con il dito i vari valori di potenza

disponibili, selezionabili secondo intervalli di 0,1 kW. (funzione Eco-Logic Advance).

- Premere  per confermare la selezione.
- Premere  per annullare.

In entrambi i casi, si esce dal menù gestione potenza e si ritorna alla schermata con l'orario corrente. In questa schermata è possibile accedere di nuovo al menù gestione potenza seguendo le istruzioni al punto 3.



Il menù gestione potenza si chiude in automatico dopo 2 minuti di inattività.

## Intaglio del piano di lavoro

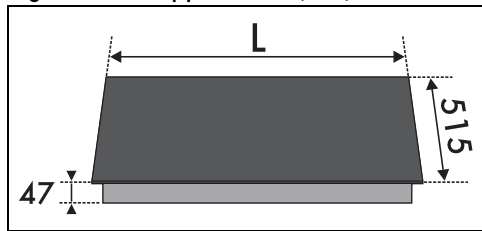
### Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

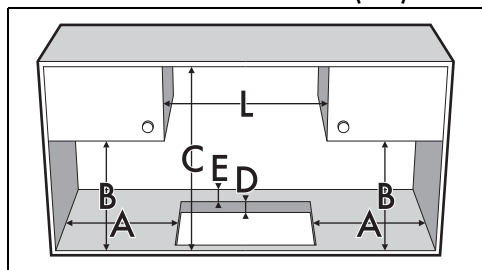
- L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (> 90°C).
- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (> 90°C), altrimenti potrebbero deformarsi nel tempo.
- Se il mobile non dispone dell'apertura d'incasso richiesta, è necessario realizzarla tramite un'opera di falegnameria e/o muraria e deve essere eseguita da un tecnico competente.
- 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 istruzioni di montaggio.
- Se l'apparecchio verrà installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

## Ingombri dell'apparecchio (mm)



L 913

## Dimensioni del mobile d'incasso (mm)



A min. 50

B min. 460

C min. 750

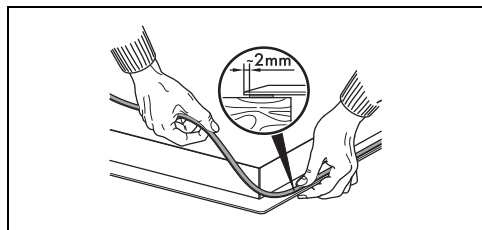
D 20 ÷ 60

E min. 50

L 913

## Guarnizione del piano cottura

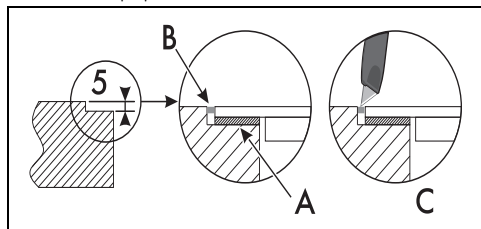
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano cottura.



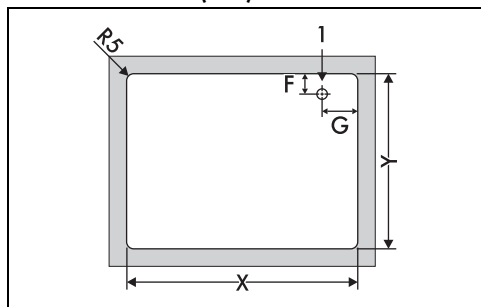
**!** Non fissare il piano cottura con silicone. In tal caso, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

Nel caso di incasso a filo, dopo avere steso sulla superficie in vetro la guarnizione adesiva (A) e dopo aver posizionato e fissato 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).



## Incasso a semifilo (mm)



X 916

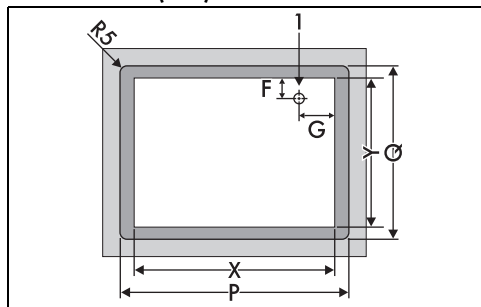
Y 500

F 40

G 57

I Collegamento elettrico

## Incasso a filo (mm)



X 916

Y 500

P 934

Q 519

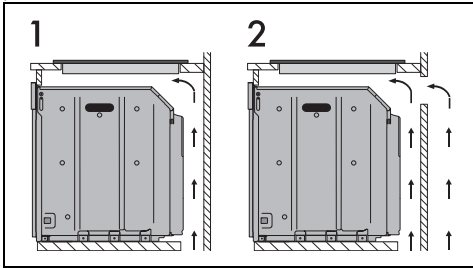
F 40



## 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.

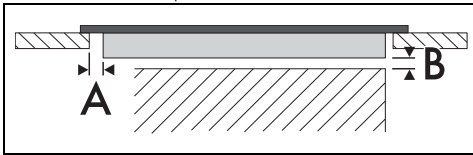


1 Con apertura sul fondo

2 Con apertura sul fondo e sul retro

### Corretta ventilazione

Per assicurare una corretta circolazione dell'aria è necessario mantenere una distanza minima tra la parte posteriore dell'apparecchio e il mobile da incasso (A) e tra la parete inferiore dell'apparecchio e un altro mobile o elettrodomestico posizionato sotto di esso (B).



A min. 10 mm

B min. 2 mm

## Per l'installatore

### Indicazioni per il collegamento elettrico

- Nel caso di collegamento con spina (se presente), quest'ultima deve sempre rimanere accessibile dopo l'installazione.
- Non piegare o intrappolare il cavo di alimentazione.
- Utilizzare cavi flessibili e resistenti al calore (ad esempio SiHF-J).
- Applicare capicorda alle estremità dei cavi prima del collegamento al generatore a

induzione.

- All'interno della scatola di derivazione (ove presente), mantenere i singoli cavi più corti possibile.
- I cavi tenuti insieme con fermacavi vanno mantenuti più lunghi possibile.
- È obbligatorio un corretto collegamento a terra e un corretto isolamento (verificati tramite test di alta tensione) in accordo con la norma EN 50106.
- Per evitare danni all'apparecchio, applicare la tensione di esercizio in modo graduale, non bruscamente.

### Indicazioni generali

- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- È obbligatorio eseguire un test funzionale per determinare la corretta efficienza del sistema di rilevamento automatico dei recipienti, in tutta la superficie del piano.
- 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.