

<b>AVVERTENZE</b>	<b>3</b>	<b>USO</b>	<b>11</b>
Avvertenze generali di sicurezza	3	Operazioni preliminari	11
Installazione	7	Funzioni di base	11
Scopo dell'apparecchio	7	Uso del piano	12
Questo manuale d'uso	8	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>16</b>
Responsabilità del produttore	8	Pulizia del piano vetroceramico	16
Targhetta di identificazione	8	Cosa fare se...	16
Smaltimento	8	<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>17</b>
Per risparmiare energia	8	Collegamento elettrico	17
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	9	Intaglio del piano di lavoro	18
Come leggere il manuale d'uso	9	Incasso	19
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>9</b>	Fissaggio al mobile d'incasso	20
Descrizione generale	9	Staffe di fissaggio	20
Pannello comandi	11	Collaudo	20
		Per l'installatore	20

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.
- Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di pentole calde.
- 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.
- 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.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Cucinare senza sorveglianza cibi contenenti grassi e/o oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI cercare di estinguere un incendio con dell'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per esempio, con un coperchio o con una coperta.
- 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 inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI NEL VANO RIPOSTIGLIO (SE DISPONIBILE) O IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **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.
  - 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.
  - Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
  - 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 per evitare la possibilità di prendere scosse elettriche. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
  - Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando gli indicatori di residuo calore sono attivi.
  - Attivare il blocco comandi in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
  - 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.
  - L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di temporizzatori esterni o sistemi di controllo a distanza.
  - **ATTENZIONE:** Utilizzare solamente uno schermo di protezione progettato dal produttore dell'apparecchio di cottura. L'utilizzo di schermi di protezione non adeguati può provocare degli incidenti.

### **Danni all'apparecchio**

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per la pulizia della porta di vetro del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono comportare il surriscaldamento e l'incendio di grassi e oli. Prestare la massima attenzione
- Pericolo di incendio: Non riporre/conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura.
- 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 rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano 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.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- 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.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- 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.
- Tenere sempre puliti e non appoggiare oggetti di alcun tipo sui tasti sensore.

- Per evitare di graffiare la superficie in vetro, non trascinare le pentole sul piano ma sollevarle e riposizionarle dove desiderato.

## **Installazione**

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- Questo apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- 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.
- La coppia di serraggio delle viti

dei conduttori di alimentazione della morsettiere dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- 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.

## **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.

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 idonei centri di raccolta differenziata.



### Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

## 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

## 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.

## Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito [www.smeg.com](http://www.smeg.com) in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

## Come leggere il manuale d'uso

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



Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

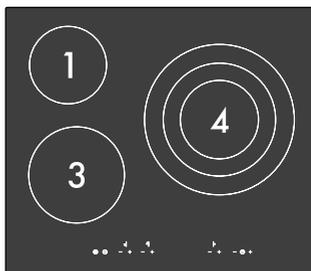
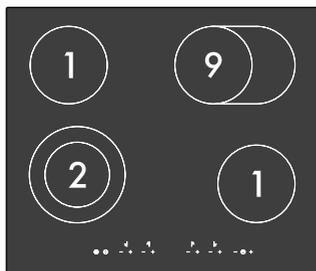
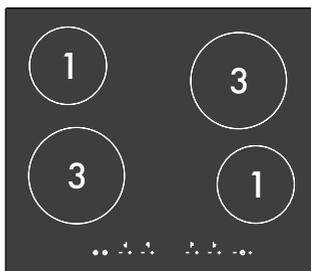
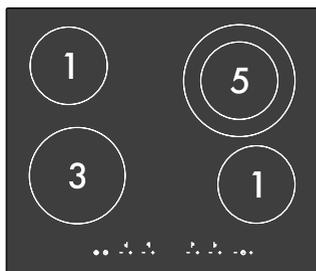
# DESCRIZIONE

## Descrizione generale

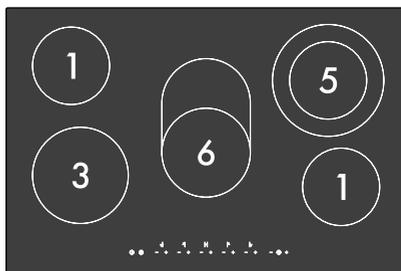
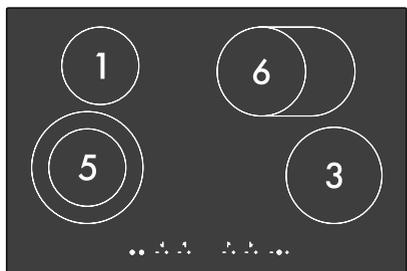


30

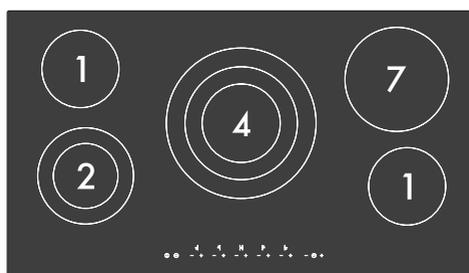
60



77



90



Zona	Diametro esterno (mm)	Potenza massima assorbita (W)*	Diametro interno (mm)	Potenza massima assorbita (W)*	Diametro intermedio (mm)	Potenza massima assorbita (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-

Zona	Diametro esterno (mm)	Potenza massima assorbita (W)*	Diametro interno (mm)	Potenza massima assorbita (W)*	Diametro intermedio (mm)	Potenza massima assorbita (W)*
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2000	148	800	-	-
6	piastra ovale	2000	170	1000	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	piastra ovale	2000	148	1100	-	-

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

## Pannello comandi

### Simbologia



#### Tasto ON/OFF

Accende o spegne il piano cottura.



#### Tasto blocco comandi

Premuto per 3 secondi attiva o disattiva il blocco comandi.



#### Tasto incremento

Aumenta il livello di potenza o il tempo di cottura.



#### Tasto decremento

Diminuisce il livello di potenza o il tempo di cottura.



#### Tasto timer

Attiva il timer per la funzione spegnimento automatico/contaminuti.

### Zone di cottura



Anteriore sinistra



Posteriore sinistra



Centrale



Posteriore destra



Anteriore destra



Centrale destra



Anteriore (solo versione 30 cm)



Posteriore (solo versione 30 cm)

## 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, viene eseguito un controllo automatico che accende

le spie e i display per alcuni secondi. Al termine sarà possibile utilizzare normalmente l'apparecchio.

#### Accensione e spegnimento

Per accendere il piano cottura, mantenere premuto il tasto **ON/OFF**  per 1 secondo.

Trascorsi 5 secondi dall'accensione, se non si attiva nessuna piastra, il piano cottura si spegne automaticamente.

## Uso del piano

### Accensione della zona di cottura singola

1. Dopo aver acceso il piano cottura, agire sul tasto Incremento  per attivare la zona di cottura desiderata. Il display visualizza il simbolo .
2. Agire sul tasto Incremento . Il display visualizza il simbolo  o  ad indicare che la zona cottura è attiva alla massima potenza.
3. Agire sui tasti Incremento  o decremento  per aumentare o diminuire la potenza desiderata.

 Quando la zona cottura è spenta () , non è possibile attivarla con la pressione del tasto Decremento .

 Nel caso in cui venga premuto il tasto Incremento quando la zona di cottura è alla massima potenza, la zona di cottura si disattiva.

### Accensione della zona di cottura doppia/tripla

1. Dopo aver impostato la potenza massima  o  , premere sui tasti Incremento  . Sul display si accende un puntino luminoso a fianco della potenza ad indicare l'accensione della zona di cottura interna  o .

### Per zona di cottura tripla (ove presente)

2. Premere nuovamente il tasto Incremento  per l'attivazione completa della zona di cottura. Sul display il puntino luminoso lampeggia a fianco della potenza ad indicare l'accensione della zona di cottura completa  o .

### Per modificare la potenza (ambe due le zone)

3. Agire sui tasti Incremento  e Decremento  per aumentare o diminuire la potenza desiderata.



Nel caso in cui venga premuto il tasto Incremento quando la zona di cottura è alla massima potenza, la zona di cottura si disattiva.

### Funzione Melting



Con questa funzione è possibile sciogliere le pietanze come burro, cioccolato.

Per attivare la funzione Melting, dopo aver acceso il piano:

1. Dopo aver impostato la potenza su  premere sul tasto Incremento  . Il display mostra la dicitura .
2. Premere nuovamente sul tasto Incremento  . Il display mostra la dicitura .

### Residuo calore

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

### Acceleratore

Tramite questa funzione è possibile raggiungere il livello di riscaldamento selezionato in minor tempo. Le zone di cottura partono alla massima potenza per poi diminuirla quando raggiungono il livello di potenza selezionato.

1. Con i tasti Incremento  e Decremento  selezionare un livello di potenza compreso tra 1 e 9 (anche in modalità doppia o tripla).
2. Premere contemporaneamente i tasti Incremento  e Decremento  della zona di cottura sulla quale si vuole attivare la funzione di acceleratore. Il display

visualizza alternativamente la dicitura **A** e la potenza appena selezionata.

Livello di potenza	Tempi di riscaldamento con funzione <b>A</b> attivata (min)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

### Blocco comandi

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

Utile a prevenire modifiche accidentali ai valori di cottura impostati, il blocco può essere attivato a piano cottura acceso o spento.

1. Dopo aver effettuato l'accensione del piano cottura, premere il tasto Blocco comandi

 per almeno 2 secondi. Sul tasto appare un puntino luminoso ad indicare che i comandi ora sono bloccati e ad ogni pressione di qualsiasi tasto viene visualizzata la dicitura **BL0C**

o **BL** (a seconda dei modelli).

2. Premere il tasto Blocco comandi  per almeno 2 secondi. Il puntino luminoso sopra il simbolo si spegne ad indicare che i comandi ora sono sbloccati ed è possibile agire su qualsiasi tasto.



Per ragioni di sicurezza il tasto ON/OFF  rimane attivo con almeno una zona di cottura accesa. In qualunque momento è possibile spegnere l'intero piano cottura anche se il blocco comandi è attivo.

### Timer contaminuti (solo su alcuni modelli)

Questa funzione permette di programmare un timer contaminuti che emette un segnale

acustico alla fine del tempo impostato (da 1 a 99 minuti).

1. Quando l'apparecchio è spento, premere il tasto Timer . Il display visualizza la dicitura **00** ad indicare la possibilità di modificare il timer.
2. Agire sui tasti  e  per impostare il tempo del contaminuti desiderato (mantenere premuto per un avanzamento più veloce).
3. Al termine del tempo impostato, il piano cottura avvisa l'utente con una serie di segnali acustici. Per interrompere questa segnalazione premere il tasto Timer .
4. Per disattivare il timer contaminuti durante il conteggio è necessario azzerare il suo valore tramite il tasto Decremento . Quando il display visualizza la dicitura **00** il timer viene disattivato.

### Timer spegnimento automatico (solo su alcuni modelli)

Questa funzione permette di programmare un timer contaminuti che emette un segnale acustico alla fine del tempo impostato (da 1 a 99 minuti).

1. Quando l'apparecchio è spento, premere il tasto Timer . Il display visualizza la dicitura **00** ad indicare la possibilità di modificare il timer.
2. Premere nuovamente il tasto Timer . Se almeno una zona di cottura è attiva si accende un puntino luminoso sotto i comandi della prima zona attiva (da sinistra a destra).
3. Agire sui tasti  e  per impostare il tempo per lo spegnimento automatico desiderato (mantenere premuto per un avanzamento veloce), oppure selezionare un'ulteriore zona di cottura tramite il tasto Timer .
4. Per modificare il tempo impostato, premere il tasto Timer  fino a far apparire un puntino luminoso sotto ai comandi della zona di cottura sulla quale si vuole eseguire la modifica.

5. Al termine del tempo precedentemente impostato, il piano cottura disattiva la zona di cottura e avvisa l'utente con una serie di segnali acustici. Per interrompere questa segnalazione premere qualsiasi tasto.



Se il timer spegnimento automatico viene attivato senza nessuna zona di cottura attiva, si comporta come un timer contaminuti.

## Menù secondario

Il piano cottura è corredato di un menù secondario che permette di attivare o disattivare alcuni parametri:

1 = Blocco comandi automatico: con questa modalità, dopo un minuto dall'ultimo intervento da parte dell'utente, il blocco comandi si attiva automaticamente.

2 = Show room: con questa modalità l'apparecchio disattiva gli elementi riscaldanti e mantiene il pannello comandi attivo (utile per le dimostrazioni in negozio).

Ogni minuto, sul display appare la dicitura **5 4 0** per un secondo. Per utilizzare normalmente il piano cottura è necessario

impostare su **1** questa modalità.

3 = ECO-Logic (solo su alcuni modelli):

con questa modalità l'elettronica del piano cottura regola automaticamente le potenze in modo tale da rispettare l'assorbimento massimo impostato: 3 o 4 kW. Per utilizzare il piano cottura alla massima potenza è necessario

impostare su **1** questa modalità.

Alla prima installazione, entro due minuti dopo aver alimentato il piano cottura, mantenere

premuti i tasti Incremento **+** e

Decremento **-** della prima zona di cottura (vicina al simbolo **🔑**).

Il display della zona di cottura visualizza il numero dell'impostazione attualmente in modifica (1 = Blocco comandi automatico, 2 = Show room, 3 = ECO-logic) con a lato il suo valore (**5**: attivato, **1**: disattivato).

Ad esempio **1 1** indica che il Blocco comandi automatico è disattivato.

Premere i tasti Incremento **+** o

Decremento **-** per cambiare l'impostazione sui valori **5** o **1**. Nel caso della modifica del parametro di ECO-logic è possibile selezionare i seguenti valori **3** (3 kW), **4** (4 kW), **1** (assorbimento massimo).

Per avanzare e modificare le successive impostazioni premere il tasto Blocco

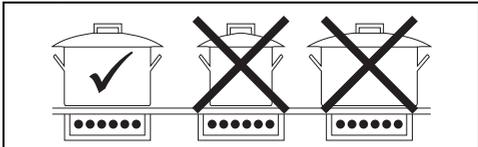
Comandi **🔑**.



Nel caso in cui il piano cottura sia già stato installato ed in uso, disattivare l'alimentazione del piano cottura. Riattivare l'alimentazione ed entro due minuti procedere come descritto sopra.

## Consigli per il risparmio d'energia

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



- Durante l'acquisto di una pentola, verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Il fondo dei recipienti deve essere molto spesso e perfettamente piano. Inoltre deve essere pulito e asciutto, come pure il piano cottura.



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

## Tabella indicativa delle cotture

Livello di potenza	Tipi di cottura	Adatto per...
0	Posizione OFF	Spento
U	Scaldavivande	Riscaldare vivande
1	Proseguimento di cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima)	Sciogliere burro, cioccolato o simili
2	Proseguimento di cottura di quantità ridotte di cibo	Mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro
3-4	Proseguimento di cottura	Riscaldare vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelare surgelati, frittate di 2-3 uova, pietanze di frutta e verdura, cotture varie
5	Cottura di grandi quantità di cibo	Mantenere in ebollizione acqua, frittate di 4-6 uova, pietanze di frutta e verdura, cotture varie
6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitire	Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.
7-8	Arrostire pezzi più grandi, soffriggere con farina	Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.
9-P	Arrostire, rosolare, cuocere (potenza massima)	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente l'acqua in ebollizione

### Limitazione della durata di cottura

Il piano cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.

Se non si modificano le impostazioni della zona di cottura, la durata di funzionamento massimo di ogni singola zona dipende dal livello di potenza selezionato.

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

Livello di potenza	Durata massima di cottura (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120

Livello di potenza	Durata massima di cottura (min)
9	70
P	70

### Protezione da surriscaldamento

Se si utilizza il piano cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica potrebbe avere difficoltà di raffreddamento, soprattutto in caso di temperatura ambiente elevata.

In questo caso interviene un dispositivo che interrompe l'alimentazione alle zone di cottura anteriori e sul display compaiono le diciture **H E E** ampeggianti.

Nel caso la temperatura della scheda elettronica non dovesse diminuire il dispositivo interrompe l'alimentazione a tutte le zone di cottura e viene visualizzata la

dicitura **H I T E** (solo su alcuni modelli).

Quando la temperatura torna sotto i livelli di guardia la cottura può riprendere.

### Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di tre o più comandi (ad esempio: a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi o di una fuoriuscita d'acqua) un dispositivo

automatico disattiva tutte le zone di cottura (se accese) e il display visualizza la dicitura

d'errore **E2**

## 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 graffiarlo quando si spostano le pentole. Rimuovere quindi

immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura. Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati. Si possono formare superfici lucide dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detersivi non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.



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 verificano 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.

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

l'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

#### Modelli da 30 cm:

##### 220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cavo tripolare

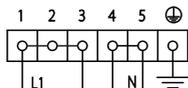


#### Modelli da 60 cm:

##### 220-240 V 1N~

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

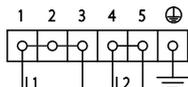
cavo pentapolare



##### 220-240 V 2~

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

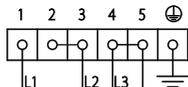
cavo pentapolare



##### 220-240 V 3~

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

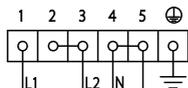
cavo pentapolare



##### 380-415 V 2N~

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

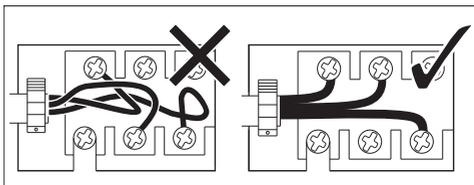
cavo pentapolare



cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

#### Collegamento Morsettieria

Disporre i cavi in modo ordinato così da evitare sovrapposizioni o contatti con eventuali ponticelli. I cavi devono essere della lunghezza corretta per evitare accumuli/torsioni all'interno della morsettieria.



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



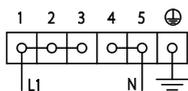
Per ogni collegamento, se presente, utilizzare sempre il ponticello in dotazione, il collegamento tra i morsetti 2 e 3, 4 e 5 va sempre effettuato.

## Modelli da 60 - 77 - 90 cm:

### 220-240 V 1N $\sim$

3 x 6 mm<sup>2</sup>

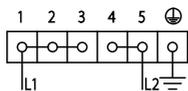
cavo tripolare



### 220-240 V 2 $\sim$

3 x 6 mm<sup>2</sup>

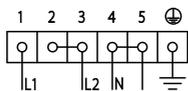
cavo tripolare



### 380-415 V 2N $\sim$

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

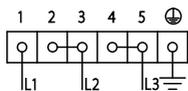
cavo tetrapolare



### 220-240 V 3 $\sim$

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

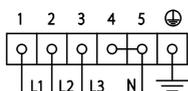
cavo tetrapolare



### 380-415 V 3N $\sim$

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

cavo pentapolare



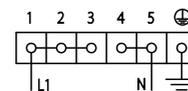
Per ogni collegamento, se presente, utilizzare sempre il ponticello in dotazione, il collegamento tra i morsetti 4 e 5 va sempre effettuato.

## Modelli da 60 - 90 cm (limitati a 3 kW)

### 220-240 V 1N $\sim$

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cavo tripolare



## Intaglio del piano di lavoro

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



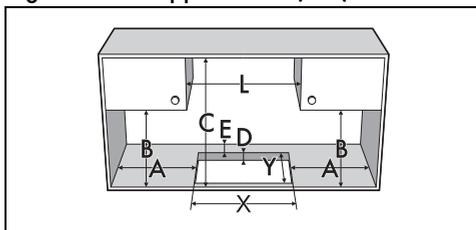
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- 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).
- Impiallaccature, 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.

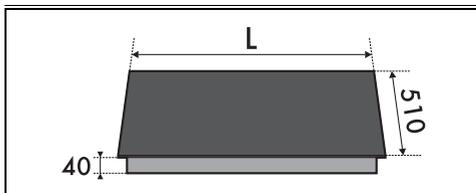
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle istruzioni di montaggio.
- Se l'apparecchio verrà installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

## Ingombri dell'apparecchio (mm)



A B C D E

min. 50 min. 460 min. 750 20÷60 min. 50



con cornice:

L	X	Y
570	560	500
760	750	500

con bordo bisellato:

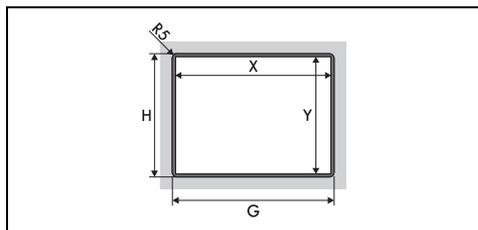
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

con bordo dritto:

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

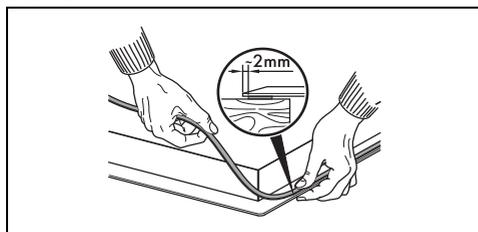
lavoro.

L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



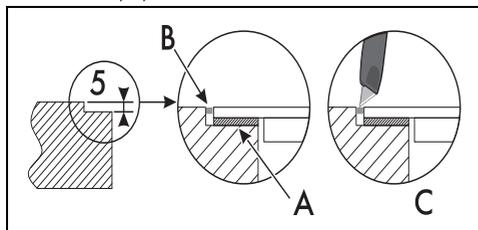
### Guarnizione del piano cottura

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.

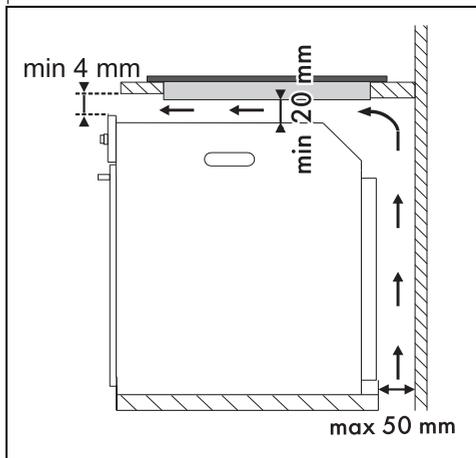
Nel caso di incasso a filo, dopo avere steso sulla superficie in vetro la guarnizione adesiva (A) e dopo aver posizionato e fissato il piano cottura, riempire i bordi con silicone isolante (B) e pulire l'eventuale eccesso. Se si rende necessario rimuovere il piano cottura, tagliare il silicone con una taglierina prima di tentare di rimuoverlo (C).



## Incasso

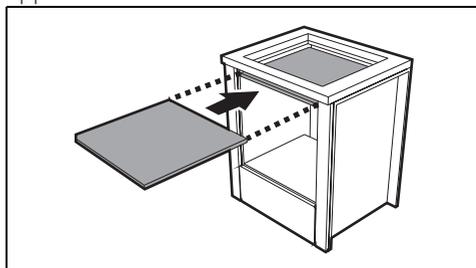
### Su vano incasso forno

La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del prodotto installato sotto.

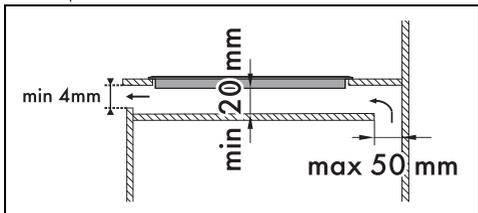


### Su vano neutro o cassette

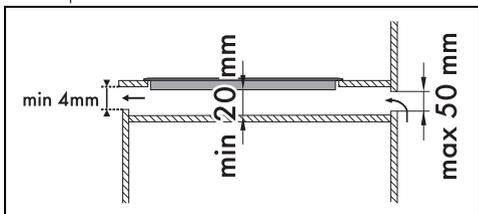
Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassette, ecc.), lavastoviglie o frigoriferi, sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo di legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere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



Con apertura sul fondo:



Con apertura sul retro:



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



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

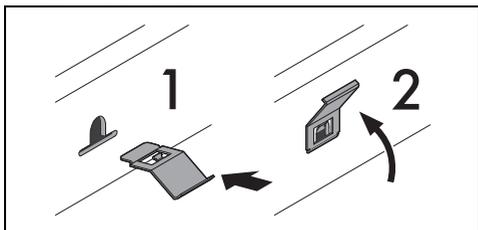
## Fissaggio al mobile d'incasso



Le mollette non vanno installate nella parte frontale dell'apparecchio.

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

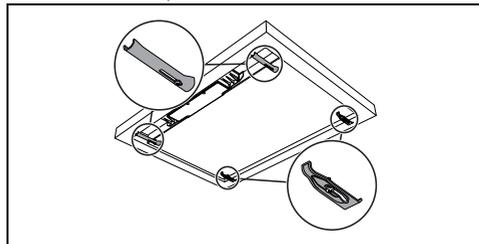
1. Inserire le mollette e incastrarle orizzontalmente con una leggera pressione nell'apposito intaglio.
2. Ruotarle verso l'alto per incastrarle definitivamente.



## Staffe di fissaggio

Avvitare le staffe di fissaggio negli appositi fori posti sui lati del carter inferiore per fissare

correttamente il piano cottura alla struttura.



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

## 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.

## Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver seguito correttamente le istruzioni, interpellare il Servizio Assistenza.

## Per l'installatore

- 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.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.