

AVVERTENZE	3	Uso degli accessori	13
Avvertenze generali di sicurezza	3	Funzioni di base	15
Installazione	7	Uso del piano	15
Scopo dell'apparecchio	9	Funzioni speciali	17
Questo manuale d'uso	9	Menù utente	20
Responsabilità del produttore	9	Avvisi di errore	22
Targhetta di identificazione	10	PULIZIA E MANUTENZIONE	22
Smaltimento	10	Pulizia del piano cottura	22
Dati tecnici di efficienza energetica	10	Pulizia del piano vetroceramico	23
Per risparmiare energia	10	Cosa fare se...	23
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	10	INSTALLAZIONE	24
Come leggere il manuale d'uso	10	Collegamento gas	24
DESCRIZIONE	11	Tipologie di gas e Paesi di appartenenza	27
Descrizione generale	11	Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli	28
Accessori	12	Intaglio del piano di lavoro	29
USO	12	Incasso	30
Precauzioni	12	Fissaggio al mobile d'incasso	31
Operazioni preliminari	13	Collegamento elettrico	31
		Per l'installatore	32

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

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione riportati sulla targa caratteristiche applicata all'apparecchio.

Questo piano di cottura da incasso appartiene alla classe 3.

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.
- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- 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.
- **ATTENZIONE:** cucinare senza

- sorveglianza su un fornello con del grasso o olio può essere pericoloso e può causare 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 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).
- **ATTENZIONE:** L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore, umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione specialmente quando l'apparecchio è in uso: mantenere aperte le aperture di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico.
- Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace per esempio aumentando la potenza dell'eventuale aspirazione meccanica.

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 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 e sui bruciatori.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura o sui bruciatori accesi.
- 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.
- Non lavare in lavastoviglie i

componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.

- Questo apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- Per non danneggiare le griglie, non trascinare le pentole ma sollevarle e riposizionarle.

Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- Questo apparecchio non deve essere installato sopra una lavastoviglie.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Prima dell'installazione verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio, siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato a un sistema di scarico dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle attuali normative di installazione. Prestare particolare attenzione alle prescrizioni previste in materia di ventilazione.
- Le condizioni di regolazione per questo apparecchio sono

riportate sull'etichetta di regolazione gas.

- Far eseguire il collegamento gas a personale autorizzato.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.
- I tubi di collegamento gas non devono venire a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (ad esempio un cassetto) e non devono passare in uno spazio tale da essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- 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.

- 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 addizionali. 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.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito 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.
- La valutazione del corretto funzionamento dell'apparecchio (rotazione manopole, posizionamento griglie ecc.) dev'essere effettuata con l'apparecchio installato e fissato al mobile.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- Le zone di cottura a induzione

sono indipendenti dai bruciatori a gas. È possibile utilizzare i bruciatori a gas mentre le zone a induzione sono spente e viceversa.

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 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.

Dati tecnici di efficienza energetica

Le informazioni secondo il regolamento europeo di ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto.

Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere

scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

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 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:

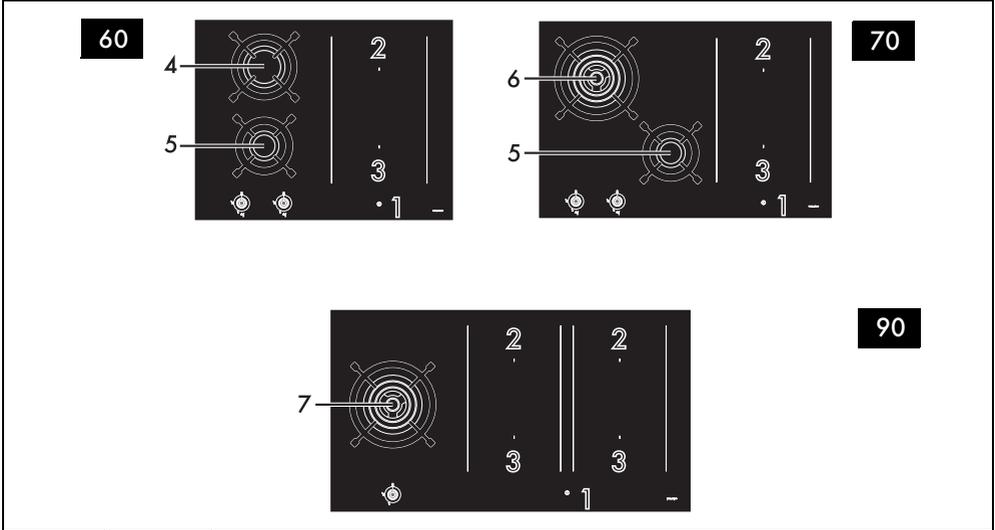


Avvertenza/Attenzione



DESCRIZIONE

Descrizione generale



1. Pannello comandi
2. Piastra posteriore
3. Piastra anteriore
4. Bruciatore rapido (R)
5. Bruciatore ausiliario (AUX)
6. Bruciatore Ultra rapido (UR)
7. Bruciatore Ultra rapido* (UR*)

Zona posteriore

Zona anteriore

Elenco dei simboli

Tasto On/Off: accende o spegne il piano

cottura.

Tasto pausa: sospende la cottura.

Tasto blocco comandi: impedisce il tocco accidentale dei comandi.

Tasto funzione Grill: attiva la funzione Grill

Tasto funzione Warming: attiva il mantenimento calore.

Barra di scorrimento: aumenta o diminuisce il livello di potenza di una zona cottura.

Zona	Dimensioni H x L (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*	Potenza assorbita in funzione Double Booster (W)*
Zone singole	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-

* Le potenze sono indicative e possono variare a seconda del recipiente utilizzato o dai valori impostati.

Manopole bruciatori

Utili per accendere e regolare i bruciatori del

piano. Premere e ruotare le manopole in senso antiorario sul valore per accendere i

bruciatori corrispondenti. Ruotare le manopole sulla zona compresa fra il massimo  e il minimo  per regolare la fiamma. Riportare le manopole sulla posizione  per spegnere i bruciatori.

Vantaggi della cottura a induzione



L'apparecchio è dotato di un generatore. 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.

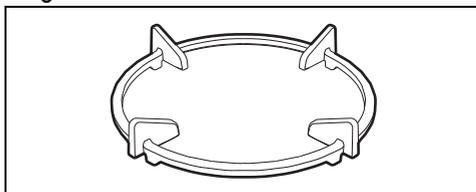


Il modulo di gestione potenza non influenza l'assorbimento elettrico totale dell'apparecchio.

Accessori

- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

Griglia riduzione



Utile per l'utilizzo di recipienti Wok.

USO

Precauzioni



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

La fuoriuscita di gas può provocare

un'esplosione.

In caso di odore di gas o della presenza di guasti dell'impianto a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o chiudere la valvola della bombola del gas.

- Spegnere immediatamente tutte le fiamme libere e le sigarette.
- Non accendere interruttori di corrente o apparecchi e non estrarre alcuna spina di corrente. Non utilizzare telefoni o cellulari all'interno dell'edificio.
- Aprire le finestre e aerare la stanza.
- Chiamare il servizio di assistenza o l'ente fornitore di gas.

Funzionamento anomalo

Una qualunque delle seguenti condizioni è da considerarsi un funzionamento anomalo e necessita una richiesta di intervento:

- Accensione scorretta dei bruciatori.
- Difficoltà dei bruciatori a rimanere accesi.
- Spegnimento dei bruciatori durante il funzionamento.
- Rubinetti del gas difficili da ruotare.

Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

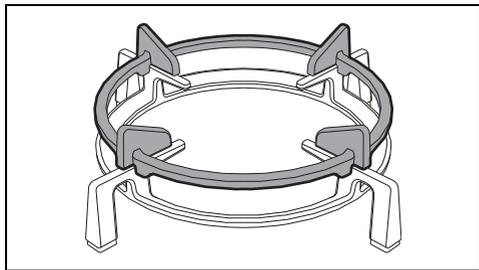
- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori (se presenti).
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici).

Uso degli accessori

Griglia di riduzione

Le griglie di riduzione vanno appoggiate alle griglie del piano. Assicurarsi che siano posizionate correttamente.

La griglia di riduzione va utilizzata solo sul bruciatore UR.



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.

Diametri dei recipienti

Per assicurarsi che l'apparecchio rilevi correttamente i recipienti e per risultati ottimali di cottura, i recipienti devono essere dimensionati secondo le misure della tabella seguente.

Zone di cottura	Diametro mini- mo (mm)	Diametro massi- mo (mm)
Zone singole	110	180
Multizone*	180	220

Tenere in considerazione quanto segue:

- I recipienti di cottura non devono oltrepassare le linee serigrafate sulla superficie dell'apparecchio.
- Non avvicinare i recipienti ai bordi della superficie in vetroceramica, né al pannello comandi.
- Un'eventuale bisticchiera deve avere dimensioni massime di 36 x 24 cm.

*Valori validi se si utilizza una singola pentola; se si utilizzano due pentole riferirsi ai valori per la configurazione in piastra singola.

Consigli pratici per l'uso del piano

Per un rendimento ottimale dei bruciatori e un consumo minimo di gas, occorre usare recipienti provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore, onde evitare che la fiamma vada a lambirne i lati. Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta a impedire la trascinazione del liquido.

Bruciatore	Diametro del recipiente (cm)
AUX	8 - 18
R	20 - 26
UR	20 - 30
UR*	20 - 30

Tabella riassuntiva dei livelli di potenza

La potenza può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sottostante si trovano le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

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

 Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua (potenza massima, vedi "Funzione Booster")

Limitazione della durata di cottura



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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, zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e se calda viene visualizzato il simbolo  sul display.

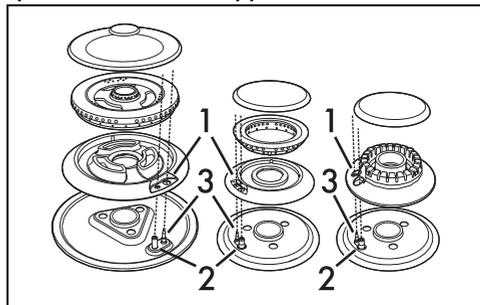
Livello di potenza	Durata massima della cottura (ore)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Protezione da surriscaldamento

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

Al raggiungimento di determinate soglie di sicurezza, una o più zone di cottura vengono disattivate. Al limite, se la temperatura interna è molto elevata, l'apparecchio viene spento in automatico e verrà visualizzata la dicitura "ER21" (vedi "codici errore")

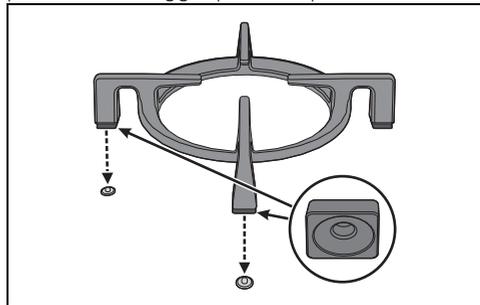
Corretta posizione delle corone spartifiamma e dei cappellotti



Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti. Fare attenzione che i fori 1 delle corone spartifiamma corrispondano con le candele 3 e le termocoppie 2. Controllare inoltre che gli innesti delle corone spartifiamma si inseriscano correttamente nei fori del bruciatore.

Corretta posizione delle griglie

Sotto le griglie sono presenti dei gommini in silicone concavi da posizionare sul relativo pernetto di fissaggio posto sul piano.



Assicurarsi che le griglie siano semplicemente centrate sui rispettivi bruciatori, senza costringere queste ultime a stare sollevate o inclinate; in tal caso ripetere il posizionamento.

Nel caso si noti una particolare instabilità di una pentola, controllare di non aver posizionato in modo errato le griglie.

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.

Uso del piano

Accensione e spegnimento

Al primo utilizzo, in seguito alla prima connessione alla rete elettrica, verrà visualizzato il simbolo  lampeggiante; serve per entrare nel menù tecnico dell'apparecchio ed è destinato solo all'Assistenza Tecnica.

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

Per accendere l'apparecchio, mantenere premuto il tasto  per almeno un secondo. Per spegnere l'apparecchio premere il tasto  fino all'emissione di un segnale acustico. Dopo l'accensione, l'apparecchio verrà automaticamente spento dopo circa 10 secondi di inattività.

Accensione automatica della zona di cottura

Dopo aver acceso il piano:

- Posizionare un recipiente (adatto alla cottura ad induzione e non vuoto) sulla zona cottura che si intende utilizzare.
- Il tasto corrispondente alla zona con su il recipiente si accende automaticamente mostrando  e sulla barra di scorrimento si illuminerà il primo segmento.
- Selezionare la zona di cottura tramite il tasto corrispondente (vedi "Area impostazione zone di cottura").
- Selezionata una zona, compare un punto nell'angolo in basso a destra della cifra: il valore della potenza indicato è pari a .

Accensione delle zone di cottura



L'apparecchio è dotato di un sistema di rilevamento automatico dei recipienti.

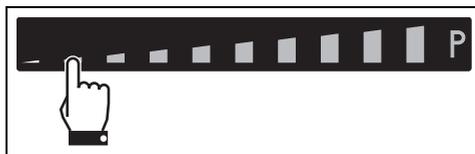
Dopo aver acceso l'apparecchio:

1. Posizionare un recipiente (adatto alla cottura a induzione e non vuoto) sulla zona cottura che si intende utilizzare.
2. Il display corrispondente alla zona con su il recipiente si accende in automatico mostrando .

Regolazione delle zone di cottura

Dopo aver posizionato un recipiente ed essersi accertati che la zona sia stata attivata:

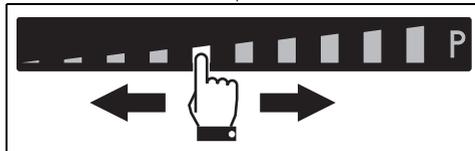
1. Posizionare un dito a sinistra della barra di scorrimento della zona di cottura da utilizzare.



Ora il valore della potenza indicato è pari a



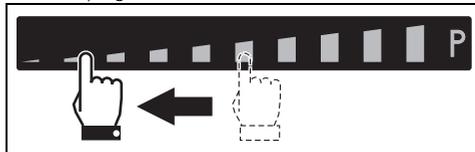
2. Scorrere il dito verso destra o sinistra fino a selezionare una potenza da 1 a 9, oppure abilitare le funzioni Booster o Double Booster (vedere capitoli dedicati).



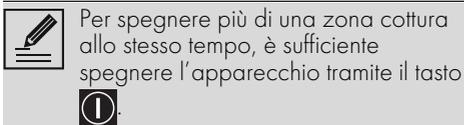
Il display della zona utilizzata indica il valore della potenza impostata.

Spegnimento delle zone di cottura

1. Scorrere il dito fino all'estremità sinistra della barra di scorrimento della zona di cottura da spegnere.



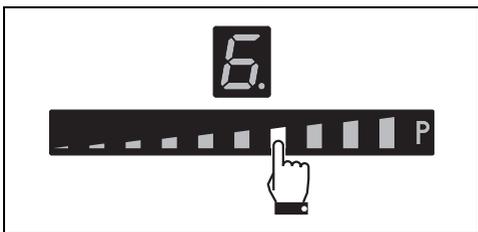
1. Il display della zona selezionata mostra il valore .



Selezione rapida

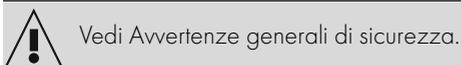
Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Posizionare un dito circa sulla potenza desiderata della barra di scorrimento.



2. Scorrere il dito verso destra o sinistra per selezionare la potenza di cottura desiderata.

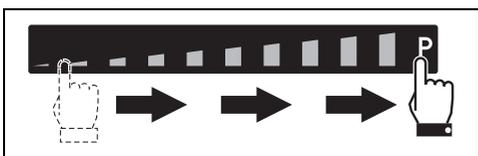
Funzione Booster



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.

Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona:

1. Scorrere il dito dall'estremità sinistra all'estremità destra della barra di scorrimento.

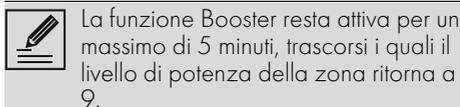
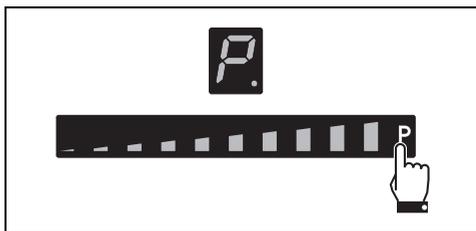


2. La funzione Booster verrà attivata e il display della zona cottura visualizza il simbolo .

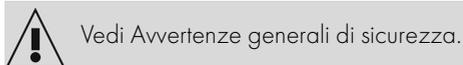
È possibile attivare la funzione Booster in modo rapido:

- Dopo aver acceso il piano e selezionato la zona, posizionare un dito all'estrema destra della barra di scorrimento della zona

cottura da utilizzare.



Funzione Double Booster

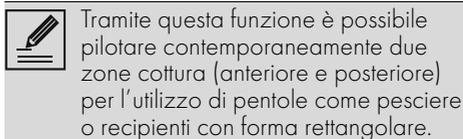


La funzione Double Booster permette di ottenere più potenza rispetto alla funzione Booster.

Dopo aver attivato la funzione Booster per una zona cottura, premere di nuovo l'estrema destra della barra di scorrimento; verranno visualizzati in sequenza i simboli   e , a indicare che la funzione Double Booster è attiva.

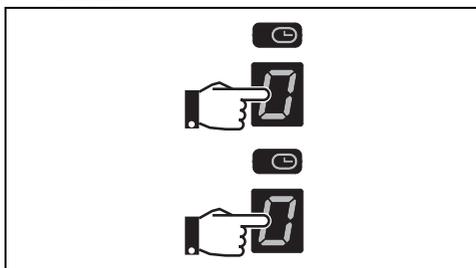
Per disattivare la funzione è sufficiente selezionare un altro livello di potenza o spegnere l'apparecchio.

Funzione Multizone



Dopo aver acceso il piano:

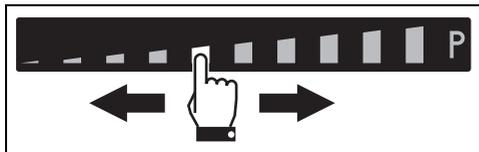
1. Posizionare contemporaneamente un dito sui tasti di due zone di cottura disposte in verticale.



Dopo un breve segnale acustico comparirà, in

corrispondenza del tasto della zona posteriore, il simbolo ; la funzione Multizone è ora attiva.

2. Agire sulla barra di scorrimento a sinistra per impostare la potenza di cottura desiderata.



Su entrambe le zone cottura vengono impostati i medesimi parametri.

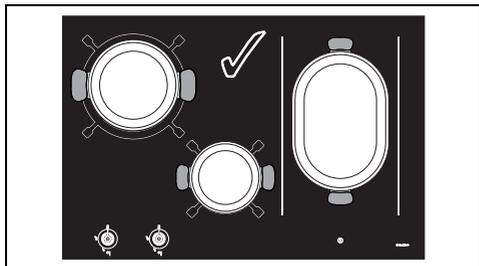


Quando la Multizone è attiva, non è possibile attivare la funzione Double Booster per le zone interessate.

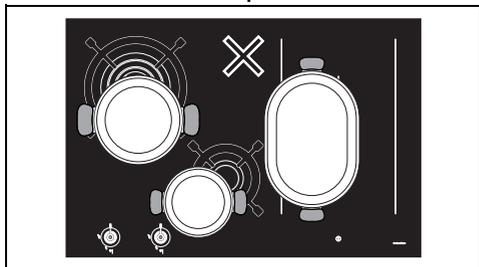


È possibile attivare la funzione Multizone solamente tra zone cottura collegate verticalmente (2 e 3).

Se si utilizza una pentola di grandi dimensioni, ovale oppure oblunga, assicurarsi di collocarla al centro della zona di cottura.



Posizionamento pentole corretto



Posizionamento pentole NON corretto

Per disattivare la funzione Multizone:

Premere contemporaneamente i tasti delle zone di cottura attivate in Multizone; il simbolo  scompare e le due zone possono essere regolate separatamente.

Tabella di guida alla cottura

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

Livello di potenza	Adatto per:
1 - 2	Riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro.
3 - 4	La cottura di vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelare surgelati, frittate di 2-3 uova, pietanze a base di frutta e verdura, cotture varie.
5 - 7	La cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparare marmellate, ecc.
8 - 9	Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolare carni e pesci, uova, ecc.
P	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente in ebollizione l'acqua.

Residuo calore

Dopo lo spegnimento della zona di cottura se la zona è ancora calda verrà visualizzato sul display il simbolo . Quando la temperatura si abbasserà sotto i 60°C il simbolo non verrà più visualizzato.

Funzioni speciali

Funzione Warming



Con questa funzione è possibile mantenere in caldo le pietanze già cotte, oppure mantenere l'acqua in ebollizione.

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

1. Posizionare un recipiente su una zona cottura.
2. Premere il tasto  per attivare la funzione; il display della zona cottura selezionata

mostra il simbolo  e l'icona  comparirà accanto alla barra grafica.

Per disattivare la funzione Warming è sufficiente premere di nuovo il tasto  relativo alla zona interessata.

Funzione Grill



Questa funzione permette di attivare in automatico la funzione Bridge solo per le zone di destra; utile per grigliare con una bistecchiera o cucinare con recipienti allungati.

Per attivare la funzione Grill:

1. Posizionare una bistecchiera o un recipiente allungato sulle zone di destra.
2. Premere il tasto . Il led sopra di esso lampeggia.

Sul display della zona anteriore comparirà il simbolo  mentre su quello della zona posteriore il simbolo . L'elettronica imporrà in automatico il livello di potenza a 9 (fase di preriscaldamento).



Dopo 3 minuti di funzionamento, la potenza verrà abbassata al livello 7 e il led sopra il tasto funzione Grill diventa fisso.

Agire sulla barra di scorrimento per modificare il livello di potenza in qualsiasi momento.

Per disattivare la funzione Grill premere il tasto .

Funzione Auto-Vent 2.0 (solo su alcuni modelli)



- Questa funzione permette di controllare la velocità di aspirazione di una cappa attraverso una connessione wireless.
- La cappa deve essere predisposta per la funzione Auto-Vent 2.0.
- La connessione è sempre unidirezionale, dal piano alla cappa. Non è possibile comandare il piano attraverso la cappa.

La funzione Auto-Vent 2.0 è disabilitata di default, ma può essere abilitata attraverso il menù utente.

Questa funzione dispone di una modalità automatica e una manuale:

- La modalità automatica regola la velocità di aspirazione della cappa in base alla potenza totale dell'apparecchio (vedere "Menù utente - opzione U2).
- La modalità manuale permette di regolare la velocità di aspirazione tramite la pressione del tasto .

Dopo aver acceso il piano, per attivare la modalità manuale:

1. Premere il tasto .
2. Ogni singola pressione successiva aumenta la velocità di aspirazione della cappa in base ad una sequenza ciclica di 5 livelli di regolazione, da 0 (spento) a 4 (velocità massima).

Per ritornare in modalità automatica è necessario spegnere e riaccendere l'apparecchio.



Fare sempre riferimento al manuale della cappa per indicazioni più precise.

Funzione Pausa



Con questa funzione è possibile sospendere il funzionamento di tutte le zone cottura.

Per attivare la funzione Pausa:

1. Attivare almeno una zona di cottura.
2. Tenere premuto il tasto pausa . Sul display di tutte le zone di cottura comparirà il simbolo .

Per disattivare la funzione Pausa:

1. Tenere premuto il tasto . Il simbolo pausa appena premuto inizia a lampeggiare.
2. Premere un qualsiasi tasto ad eccezione del tasto Pausa.
3. Ora la funzione pausa è disattivata e le funzionalità impostate in precedenza vengono ripristinate.



Durante la funzione Pausa rimangono attivi la limitazione di durata cottura, i simboli di residuo calore e la funzione blocco comandi.



In caso di interruzione e successivo ripristino di corrente, la funzione pausa verrà disattivata.



La funzione pausa può essere mantenuta per massimo 10 minuti, al termine dei quali l'apparecchio si spegne.



L'utilizzo del contaminuti non interrompe il funzionamento delle zone di cottura, ma avvisa soltanto l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

Funzione riscaldamento rapido



Questa funzione non è disponibile per i livelli di potenza 9, Booster e Double Booster

La funzione riscaldamento rapido consente di riscaldare al massimo una zona di cottura per un tempo limitato, per poi continuare la cottura con il livello di potenza impostato.

Dopo aver selezionato una zona di cottura:

- Tenere premuto un livello di potenza (da 1 a 8) per almeno 3 secondi.
- Il display della zona di cottura mostra il simbolo **A**.
- Terminato il tempo di riscaldamento, la zona di cottura torna al livello di potenza in precedenza selezionato.
- Questa funzione si può disattivare tenendo premuto il livello di potenza impostato per 3 secondi, oppure selezionandone uno inferiore.

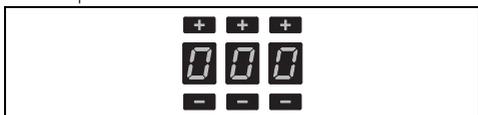
Timer contaminuti

Dopo aver acceso il piano, senza aver attivato nessuna zona di cottura:

1. Premere contemporaneamente i tasti all'interno dell'area impostazione timer.



2. Attraverso i tasti **+** e **-** selezionare il tempo desiderato.



- La prima cifra a sinistra seleziona le ore, quella centrale le decine di minuti e quella di destra i singoli minuti.
3. Dopo un'attesa di 10 secondi, il timer inizierà il conto alla rovescia.
 4. Allo scadere del tempo verranno emessi dei segnali acustici; premere un qualunque tasto per disattivarli.



È possibile impostare fino a un massimo di 9 ore e 59 minuti.

Modifica e disattivazione del contaminuti

Per modificare o disattivare il contaminuti durante al conto alla rovescia:

1. Premere il tasto On/Off **⏻** per attivare il piano (qualora fosse in standby).
 - L'area impostazione timer mostrerà i minuti primi che sono stati impostati all'inizio.
2. Agire sui tasti **+** e **-** per modificare i tempo del contaminuti oppure azzerarlo.
3. Dopo un'attesa di 10 secondi il timer inizierà il nuovo conto alla rovescia o verrà disattivato.

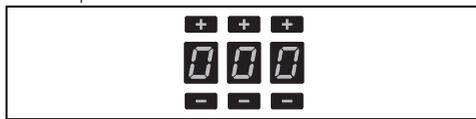
Cottura temporizzata

Per attivare la funzione cottura temporizzata, dopo aver attivato almeno una zona di cottura:

1. Selezionare il livello di potenza.
2. Premere all'interno dell'area impostazione timer.



- Sopra i display della zona cottura comparirà il simbolo **⌚**
3. Attraverso i tasti **+** e **-** selezionare il tempo desiderato.



4. La cottura temporizzata partirà qualche secondo dopo l'ultima selezione.
- Al termine del tempo programmato un allarme sono avvisa l'utente.
5. Per disattivare l'allarme sonoro premere qualsiasi tasto.



È possibile impostare fino a un massimo di 9 ore e 59 minuti.



È possibile attivare la funzione su più zone di cottura contemporaneamente. L'indicatore di tempo e il led lampeggiante si riferiscono alla zona di cottura che è prossima allo spegnimento.

Modifica o disattivazione della cottura temporizzata

Per modificare la cottura temporizzata durante al conto alla rovescia:

1. Premere il tasto On/Off  per attivare il piano (qualora fosse in standby).
2. Premere sul tasto display della zona cottura temporizzata.
 - L'area impostazione timer mostrerà i minuti primi che sono stati impostati all'inizio.
3. Agire sui tasti  e  per modificare il tempo del contaminuti oppure azzerarlo.
4. Dopo un'attesa di 10 secondi il timer inizierà il nuovo conto alla rovescia o verrà disattivato.

Funzione Recall



Questa funzione permette di ripristinare alcune operazioni avviate, in seguito ad uno spegnimento involontario.

In caso di spegnimento involontario, eseguire le seguenti operazioni entro 6 secondi:

1. Accendere l'apparecchio.
 - Il tasto  comincia a lampeggiare.
2. Subito dopo premere il tasto pausa  per ripristinare le funzioni in precedenza attive.



Questa funzione ripristina l'attività delle zone cottura, le funzioni timer e il Riscaldamento rapido; tutte le altre funzioni non verranno recuperate.

Blocco comandi



Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano. E' sempre attiva all'accensione del piano. Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF .

Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto  per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto  per almeno un secondo.



A funzione attiva, se premuto un qualsiasi tasto, verrà visualizzato il simbolo  ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.

Menù utente

Il menù utente permette di modificare alcune caratteristiche funzionali dell'apparecchio. Sono disponibili 7 opzioni e ogni opzione è contrassegnata, sul display del timer, con la lettera "U" insieme a un numero progressivo.

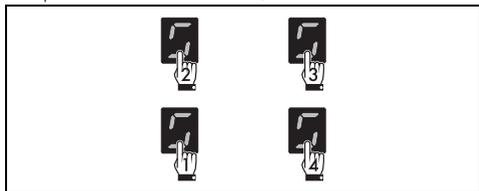
Voce	Caratteristica
U0	Potenza massima totale (Kw)
U1	Opzione non selezionabile
U2	Volume tasti
U3	Volume segnali acustici
U4	Luminosità display
U5	Animazione timer
U6	Rilevamento pentole automatico
U7	Durata suoneria timer

Accedere al menù utente

1. Con il piano spento, accenderlo tramite il tasto .
2. Entro 3 secondi, premere di nuovo  per spegnerlo; l'icona  inizia a lampeggiare.

Premere e mantenere premuto il tasto .

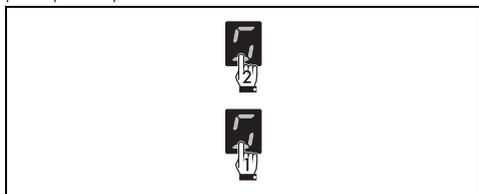
3. Il display delle zone di cottura mostra (solo per modelli da 90 cm):



4. Premere in sequenza tutti i tasti delle zone cottura, a partire dalla anteriore sinistra in senso orario; ogni tocco corretto verrà confermato da un segnale acustico.

Modelli da 65 a 75 cm:

Premere prima il tasto zona cottura anteriore e poi quello posteriore.



Se si sbaglia la sequenza dei tasti, il piano verrà disattivato e sarà necessario ripetere la procedura d'accesso al menù.

5. Rilasciare il tasto

Il menù utente è attivo e il display zone cottura mostrerà, in alto il simbolo alternato con il numero (opzione U0 - Funzione Eco-Logic Advance).

La funzione Eco-Logic Advance permette di aumentare e diminuire la potenza totale dell'apparecchio in step da 0,1 kW. Il display timer invece mostra la potenza impostata di fabbrica (a seconda dei modelli - vedi "Tabella delle potenze assorbite"):

Per modelli da 90 cm:



Per modelli da 65 cm e 75 cm:



Premere sull'area impostazione timer per abilitare il cambio di potenza; premere poi la metà di sinistra della barra di scorrimento per diminuire la potenza, e la metà di destra per

aumentarla.

Tabella delle potenze assorbite

Modello	Potenza min (kW)	Potenza max (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Premere sul simbolo per tornare alla selezione opzioni.
- Premere i segmenti della barra di scorrimento per selezionare un'opzione.



Ad ogni segmento della barra corrisponde una voce del menù utente, ad eccezione del secondo segmento da sinistra (U1), che è disattivato.

L'opzione U2 permette di modificare il volume dei suoni dei tasti; sono disponibili 4 gradi di regolazione selezionabili tramite la barra di scorrimento.



A seconda dei gradi di regolazione di ogni opzione, la barra di scorrimento mostrerà solo i segmenti corrispondenti ai gradi selezionabili.

- Valore "0": volume minimo.
- Valore "3": volume massimo.



Il suono associato alla pressione del tasto e i suoni dei messaggi d'errore non possono essere disattivati.

L'opzione U3 permette di modificare il volume dei segnali acustici (ad esempio la suoneria dei contaminuti scaduto) in 4 gradi di regolazione.

- Valore "0": volume minimo.
- Valore "3": volume massimo.

L'opzione U4 permette di modificare la luminosità del display in 10 gradi di regolazione.

- Valore "0": luminosità massima.
- Valore "9": luminosità minima.

L'opzione U5 permette di mostrare il conto alla rovescia dei secondi del timer contaminuti e della cottura temporizzata, da 59 secondi a 0.



Il conteggio dei secondi viene visualizzato quando il timer è impostato con un tempo inferiore ai 10 minuti.

- Valore "0": animazione disattivata.
- Valore "1": animazione attiva.

L'opzione U6 permette di attivare o disattivare il rilevamento automatico dei recipienti. (vedi "Accensione automatica della zona di cottura").

- Valore "0": rilevamento automatico disattivato.
- Valore "1": rilevamento automatico attivato.



Se il rilevamento automatico dei recipienti è disattivato, una volta appoggiato un recipiente sul piano, è necessario attivare la zona manualmente.

L'opzione U7 permette di stabilire la durata della suoneria del contaminuti scaduto, attraverso 3 gradi di regolazione:

- Valore "0": durata suoneria per 120 secondi.
- Valore "1": durata suoneria per 10 secondi.
- Valore "2": suoneria disattivata.

Uscire dal menù utente

Si può uscire dal menu utente in due modi:

1. Premere il tasto . Ogni modifica verrà scartata e il piano verrà spento.

Oppure

2. Tenere premuto il tasto On/Off  per almeno 2 secondi. Le modifiche verranno salvate e il piano verrà spento.

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 cottura

Griglie del piano cottura

Estrarre le griglie e pulirle in acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione. Asciugarle e riposizionarle sul piano cottura.



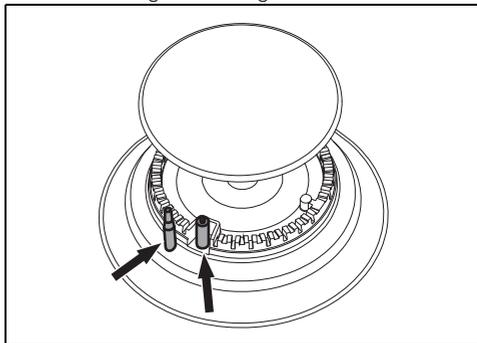
Il continuo contatto delle griglie con la fiamma può provocare nel tempo un'alterazione dello smalto in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità di questo componente.

Corona spartifiamma e cappellotti

Le corone spartifiamma ed i cappellotti sono estraibili per facilitarne la pulizia. Lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti. Rimontare le corone spartifiamma, assicurandosi che siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.

Candelette e termocoppie

Per un buon funzionamento, le candelette d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben pulite. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.



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:

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

INSTALLAZIONE



L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti.

Collegamento gas

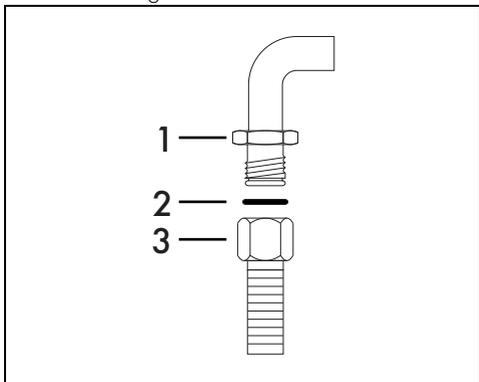


Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in acciaio a parete continua nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente. Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

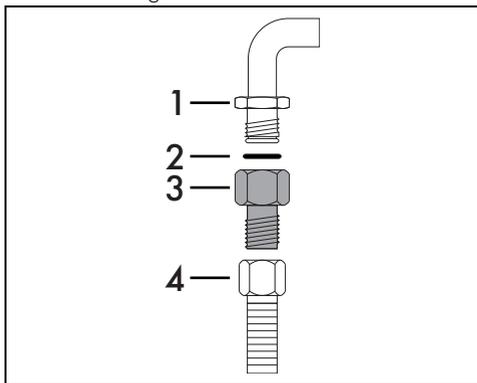


Avvitare accuratamente il raccordo 3 al raccordo gas 1 dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione 2 in dotazione.

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

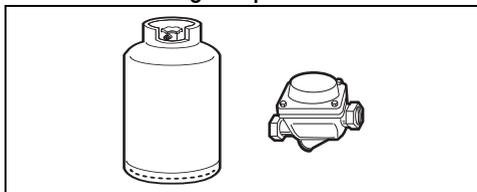
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate

dalla norma vigente.



Avvitare accuratamente il raccordo 3 al raccordo gas 1 (filetto 1/2" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione 2 in dotazione. Applicare del materiale isolante sul filetto del raccordo 3, dopodiché avvitare il tubo flessibile in acciaio 4 al raccordo 3.

Allacciamento al gas liquido



Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.

La pressione di alimentazione deve rispettare i valori indicati nelle "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli".

Ventilazione nei locali

L'apparecchio deve essere installato in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere

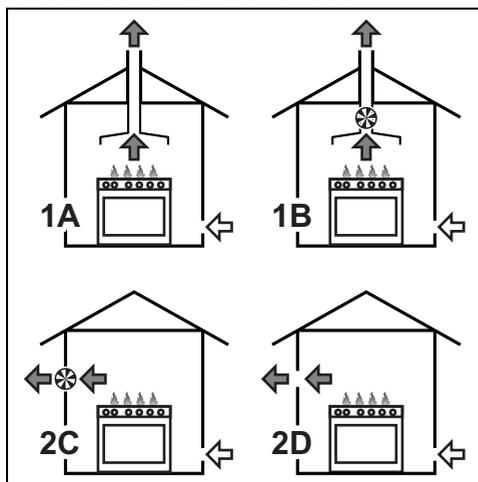
opportunamente dimensionate secondo le norme vigenti e collocate in modo da non essere ostruite, neppure in parte.

Il locale deve essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture: in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei prodotti della combustione

Lo scarico dei prodotti della combustione può essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza oppure mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, nel rispetto delle posizioni e le distanze indicate dalle norme.

Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.



- 1 Evacuazione a mezzo di una cappa
- 2 Evacuazione in assenza di una cappa
- A Evacuazione in camino singolo a tiraggio naturale
- B Evacuazione in camino singolo con elettroventilatore
- C Evacuazione direttamente in atmosfera esterna con elettroventilatore a parete o a vetro
- D Evacuazione direttamente in atmosfera esterna a parete



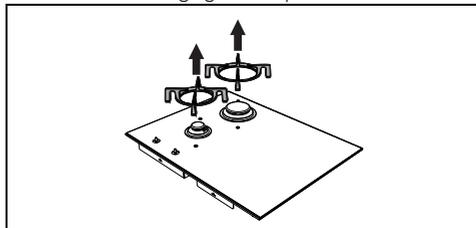
Adattamento ai diversi tipi di gas

Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria. Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pannello.

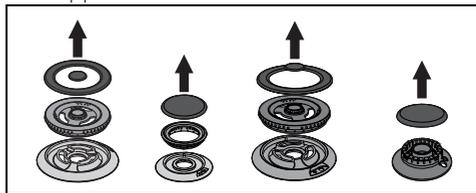
 Per poter effettuare la sostituzione degli ugelli, l'apparecchio deve essere rimosso dal mobile incasso.

Rimozione del pannello

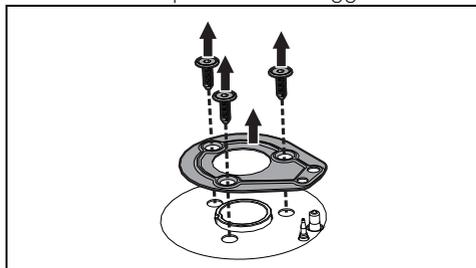
1. Tirare le manopole ed i rosoni delle manopole (ove presenti) verso l'alto per rimuoverle.
2. Rimuovere le griglie dal pannello.



3. Rimuovere le corone spartifiamma e i relativi cappellotti.

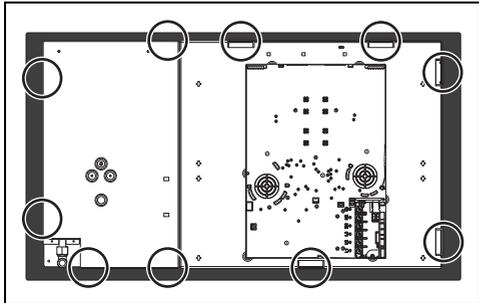
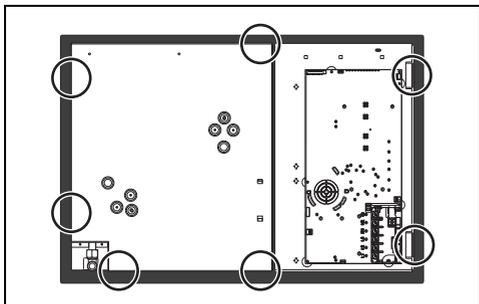
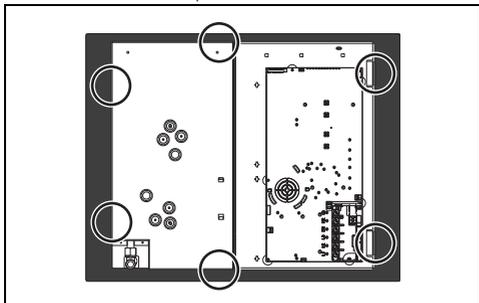


4. Svitare le viti sotto ad ogni bruciatore per rimuovere la piastrina di fissaggio.

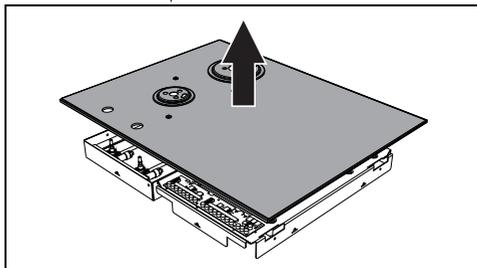


-  Ove presente il bruciatore UR, occorre svitare il dado che fissa la termocoppia al pannello (CH8).
-  Sotto alle piastrine potrebbero essere presenti alcune guarnizioni in corrispondenza di candeletta e termocoppia. Prestare attenzione.

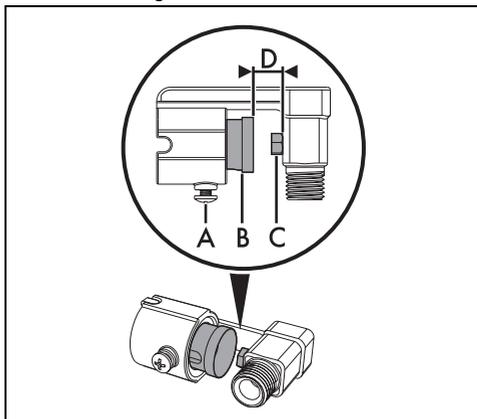
5. Svitare le viti che fissano il pannello in vetro al carter (vedi le figure sottostanti per individuarne la posizione):



6. Rimuovere il pannello.



Sostituzione ugelli



1. Allentare la vite A e spingere a fondo il regolatore d'aria B.
2. Con una chiave fissa rimuovere gli ugelli C e montare quelli adatti alla nuova tipologia di gas, seguendo le indicazioni riportate nelle tabelle relative (vedi "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza" o "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli").

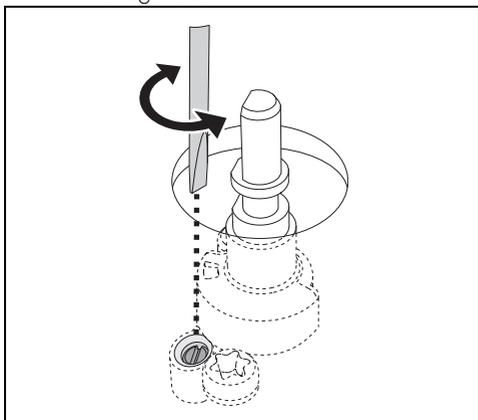
 La coppia di serraggio dell'ugello non deve superare i 3 Nm.

3. Regolare l'afflusso d'aria spostando il regolatore d'aria B, fino ad ottenere la distanza D riportata nella tabella relativa (vedi "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza" o "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli").
4. Dopo aver regolato ciascun bruciatore, riassemblare correttamente l'apparecchio.

Regolazione del minimo per gas metano o città

1. Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima.
2. Estrarre la manopola del rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione a lato

dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), fino ad ottenere una fiamma minima regolare.



3. Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore.
4. Ruotare rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo: la fiamma non dovrà spegnersi.
5. Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.

Regolazione del minimo per gas liquido

Avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata a lato dell'astina del rubinetto.



Dopo l'adattamento ad un gas differente da quello regolato in fabbrica, sostituire l'etichetta regolazione gas applicata ad esso con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è inserita all'interno della busta ugelli (ove presente).

Tipologie di gas e Paesi di appartenenza

Tipologia di gas	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Gas Metano G20										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
2 Gas Metano G20										
G20 25 mbar										•
3 Gas Metano G25.1										
G25.1 25 mbar										•
4 Gas Metano G2.350										
G2.350 13 mbar									•	
5 Gas Liquido G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
6 Gas Liquido G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Gas Città G110										
G110 8 mbar	•						•			

In base al paese d'installazione è possibile individuare le tipologie di gas disponibili. Riferirsi al numero dell'intestazione per individuare nelle "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli" i valori corretti.

Lubrificazione dei rubinetti gas

Col tempo può accadere che i rubinetti gas presentino difficoltà di rotazione bloccandosi. Provvedere alla loro pulizia interna e sostituirne il grasso lubrificante.



La lubrificazione dei rubinetti gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

1 Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
Diametro ugello (1/100 mm)	73	126	130	175
Portata ridotta (W)	400	900	1600	1800
Aria primaria (mm)	1	1.5	0,5	1.5
2 Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	5.7
Diametro ugello (1/100 mm)	73	120	123	160
Portata ridotta (W)	400	900	1400	1800
Aria primaria (mm)	1	1	1	1
3 Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	5.9
Diametro ugello (1/100 mm)	76	135	140	190
Portata ridotta (W)	400	900	1400	1800
Aria primaria (mm)	0.5	1	1	0.5
4 Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
Diametro ugello (1/100 mm)	100	175	180	280
Portata ridotta (W)	400	900	1400	1800
Aria primaria (mm)	1	1	1	3
5 Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Portata termica nominale (kW)	1.0	3.1	3.3	6.0
Diametro ugello (1/100 mm)	48	85	87	115
Portata ridotta (W)	400	1100	1800	1800
Aria primaria (mm)	1.5	2	1.5	12
Portata nominale G30 (g/h)	73	225	240	436
Portata nominale G31 (g/h)	71	221	236	429
6 Gas Liquido G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
Diametro ugello (1/100 mm)	48	80	85	110
Portata ridotta (W)	450	1100	1800	1800
Aria primaria (mm)	1	1.1	1.5	6
Portata nominale G30 (g/h)	80	225	240	436
Portata nominale G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Gas Città G110 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
Portata termica nominale (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
Diametro ugello (1/100 mm)	132	250	250	310
Portata ridotta (W)	400	900	1400	1400
Aria primaria (mm)	1	1	1	1

Gli ugelli non in dotazione sono reperibili presso i centri di assistenza autorizzati.

Intaglio del piano di lavoro

Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione

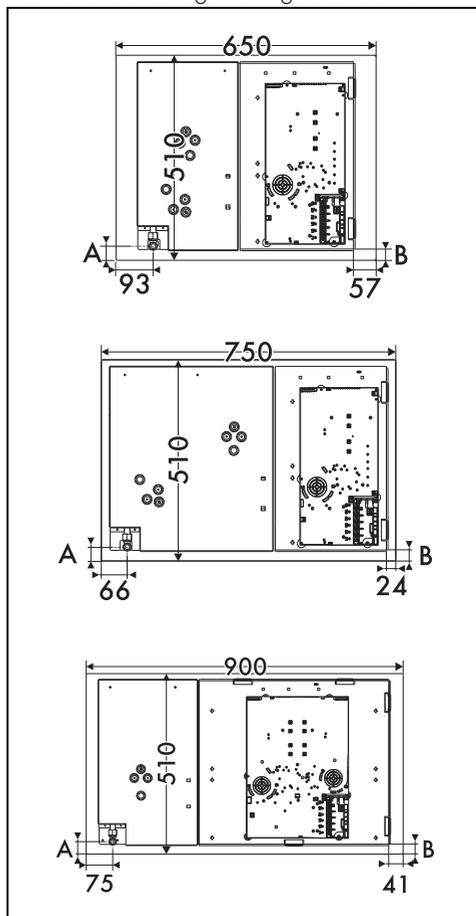


Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti ($> 90^{\circ}\text{C}$), 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.

Dimensioni dell'apparecchio (mm)

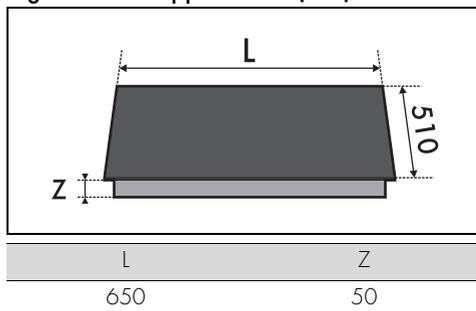
Posizione dei collegamenti gas ed elettrici.



A 35

B 28

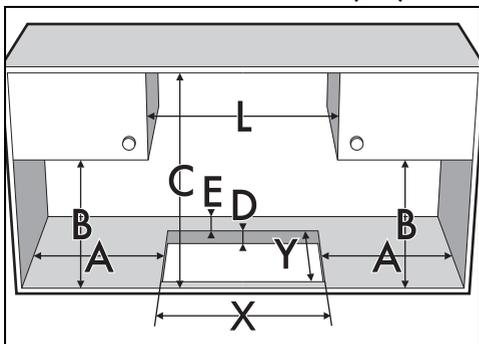
Ingombri dell'apparecchio (mm)



L	Z
750	50
900	46

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

Dimensioni del mobile d'incasso (mm)



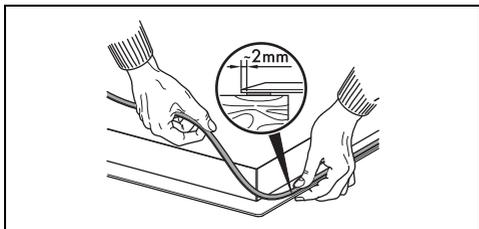
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486

A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 200	min 460	min 750	40÷60	min 65

* In presenza di un mobile posizionato sopra il piano cottura. Nel caso di una cappa riferirsi alle quote indicate nel relativo manuale.

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.

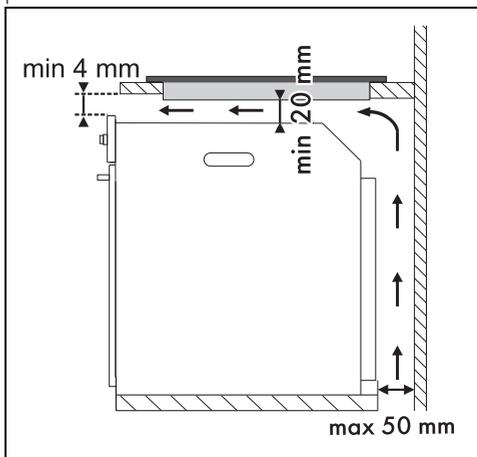


Non fissare il piano cottura con silicone. In tal caso, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

Incasso

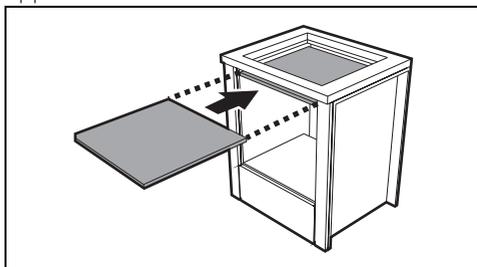
Su vano incasso forno

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

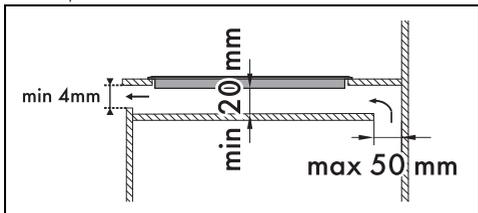


Su vano neutro o cassetti

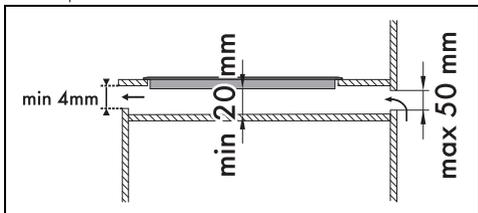
Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.), lavastoviglie o frigoriferi, sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo di legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere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

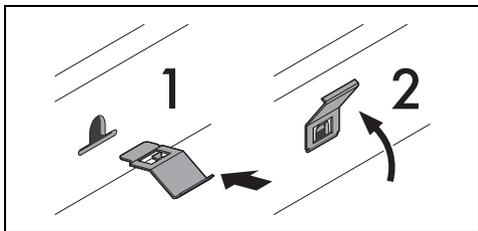


Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

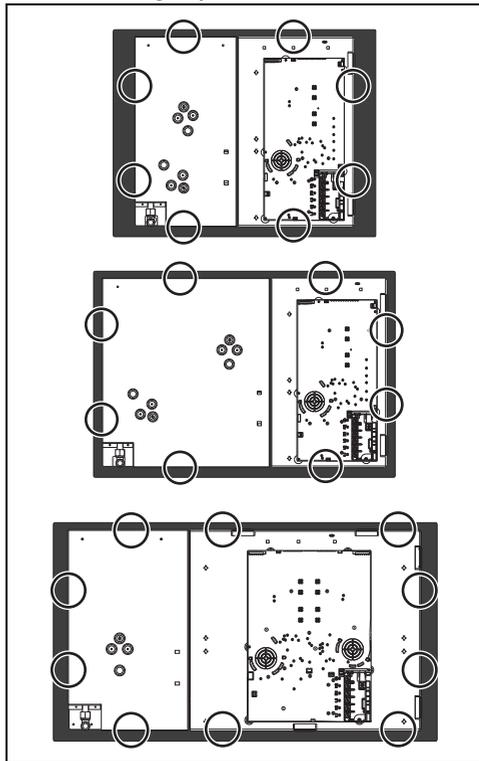
Fissaggio al mobile d'incasso

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.



Posizione intaglio per le mollette



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.

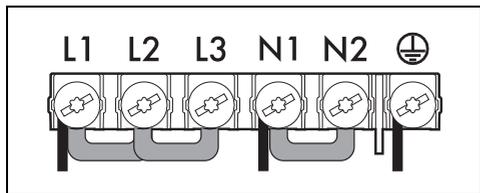
La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

Modelli da 65 - 75 cm:

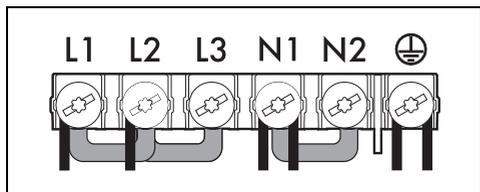
- 220 - 240 V 1N~



Cavo tripolare 3 x 1,5 mm².

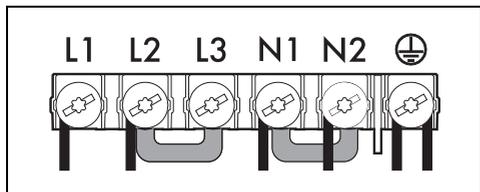
Modelli da 90 cm:

- 220 - 240 V 1N~



Cavo esapolare 6 x 1,5 mm².

- 380 - 415 V 2N~

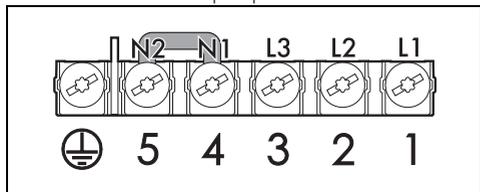


Cavo esapolare 6 x 1,5 mm².



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

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



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.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

Per l'installatore

- Nel caso di collegamento con spina, 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.
- Non tentare di svitare o sforzare il gomito filettato del raccordo. Si rischia di danneggiare questa parte dell'apparecchio, che può invalidare la garanzia del produttore.
- Su tutte le connessioni, utilizzare acqua e sapone per verificare le perdite di gas. NON usare fiamme libere per rilevare eventuali perdite.
- Accendere tutti i bruciatori singolarmente e contemporaneamente per garantire il corretto funzionamento della valvola del gas, del bruciatore e dell'accensione.
- Ruotare le manopole dei bruciatori sulla posizione fiamma minima e osservare la stabilità della fiamma per ogni bruciatore, singolarmente e tutti insieme.
- 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.