

AVVERTENZE	3	Operazioni preliminari	10
Avvertenze generali di sicurezza	3	Uso del piano	12
Installazione	6	Funzionalità di sicurezza	15
Scopo dell'apparecchio	8	Menù utente	15
Questo manuale d'uso	8	Avvisi di errore	17
Responsabilità del produttore	8	PULIZIA E MANUTENZIONE	18
Targhetta di identificazione	8	Pulizia del piano vetroceramico	18
Smaltimento	8	Cosa fare se...	18
Per risparmiare energia	9	INSTALLAZIONE	19
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	9	Collegamento elettrico	19
Come leggere il manuale d'uso	9	Intaglio del piano di lavoro	19
DESCRIZIONE	9	Incasso	20
Descrizione generale	9	Ventilazione	21
Pannello comandi	10	Fissaggio al mobile d'incasso	21
USO	10	Per l'installatore	22
Funzioni di base	10		

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

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Proteggere le mani con guanti termici durante l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono

essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se spente. Evitare che i bambini vi entrino in contatto.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Un processo di cottura non sorvegliato di alimenti grassi e/o oli può

essere pericoloso e può provocare un incendio.

- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Non utilizzare le funzioni Booster e/o Double Booster (se presenti) per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
- Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare scatolame, contenitori chiusi o contenitori di plastica per la cottura.
- Non utilizzare barattoli magnetici.
- Non utilizzare sottopentole o altro materiale tra il fondo del recipiente e la superficie in vetroceramica, pericolo di ustioni.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle

vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.

- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
- Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione

elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.

- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- 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.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere o incendiarsi (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Appoggiare i recipienti direttamente sulla superficie in vetroceramica.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti, evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Questo apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- 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 sopra una lavastoviglie.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture

- richieste.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
 - Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
 - Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
 - È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
 - Utilizzare cavi resistenti a una temperatura di almeno 90 °C.
 - Far passare il cavo di alimentazione nella parte posteriore del mobile. Fare attenzione che non venga a contatto con la parte inferiore del piano cottura o con un eventuale forno incassato sotto di esso.
 - Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici 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 1,2-1,5 Nm.
 - Non fissare l'apparecchio troppo saldamente al mobile, poiché si potrebbero verificare danni durante l'utilizzo o ostruire in parte le fessure di smaltimento di calore.
 - L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere 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.
 - Se l'accesso all'alimentazione

elettrica è limitato, i mezzi di disconnessione di tutti i poli devono essere accessibili e incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme di collegamento.

- 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.

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.

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:



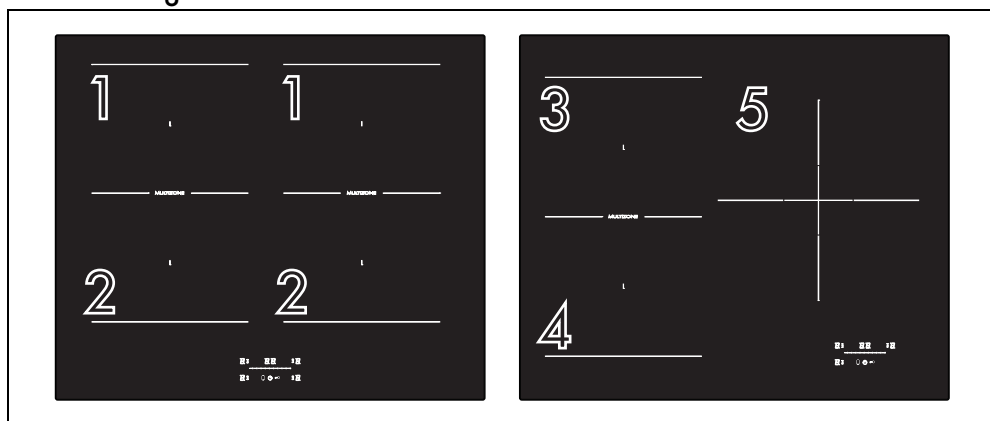
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

Descrizione generale



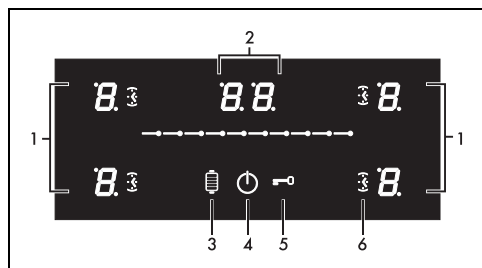
Zona	Dimensioni H x L (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*	Potenza assorbita in funzione Double Booster (W)*
1	220 x 180	2100	2500	3000

Zona	Dimensioni H x L (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*	Potenza assorbita in funzione Double Booster (W)*
2	220 x 180	2100	2500	3000
3	220 x 195	2100	2500	3000
4	220 x 195	2100	2500	3000
5	280 x 280	2800	3600	-
1 + 2 (Multizone)	220 x 360	3000	3700	-
3 + 4 (Multizone)	220 x 390	3000	3700	-

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

Pannello comandi

Area zone di cottura



1. Tasti zone piano
2. Tasto impostazione timer
3. Tasto funzione grill
4. Tasto ON/OFF
5. Tasto funzione blocco comandi
6. Tasti funzione timer

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.

USO

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.

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).

Diametri dei recipienti utilizzabili

Bruciatore	Ø minimo (cm)	Ø raccomandato (cm)
Zona 1 - 2 - 3 - 4 (singola)	9 - 11*	18
Zona 1 - 2 (Multizone)	19	22
Zona 5	11	28
Zona 3 - 4 (Multizone)	19	22

*Se si utilizzano recipienti con un diametro inferiore al valore minimo indicato nella colonna sopra, l'apparecchio potrebbe non riconoscerli.

Tenere in considerazione quanto segue:

- Non oltrepassare i limiti delle zone serigrafate sul piano cottura.
- Non coprire il pannello comandi.
- Non avvicinarsi ai bordi del vetro.
- Se si desidera utilizzare una bisticchiera o una padella allungata nelle zone 1 e 2 con la modalità Multizone, si raccomanda di scegliere un recipiente dalle misure massime di 22 x 36 cm e minime di 19 x 19 cm.

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.

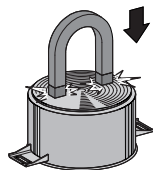
Recipienti non adatti:

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

Consigli per il risparmio d'energia

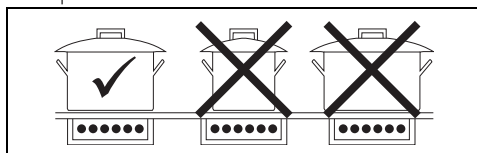
Per verificare che la pentola sia adatta è sufficiente avvicinare una calamita al fondo: se questa viene attratta la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si dispone di una calamita si può mettere nel recipiente una piccola quantità d'acqua, posarlo su una zona di cottura e mettere in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

significa che la pentola non è adatta.



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 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
P/ 	Arrostire/rosolare (potenza massima, vedi funzione Booster e Double Booster)

Accensione e spegnimento

Per accendere il piano cottura, mantenere premuto il tasto **ON/OFF**  per 1 secondo. Trascorsi 25 secondi dall'accensione, se non si attiva nessuna piastra, il piano cottura si spegne automaticamente.


Uso del piano

Regolazione 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:

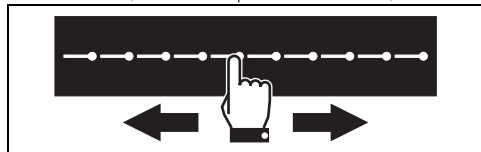
1. Posizionare un dito a sinistra della barra di scorrimento della zona di cottura da utilizzare.



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 e Double Booster (vedere capitolo dedicato).



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

E' possibile impostare livelli di potenza intermedi:

1. Tenere premuto un livello di potenza.

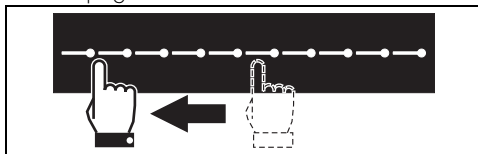
2. Comparire un puntino vicino al livello di potenza nel display zona selezionato.




È possibile selezionare il livello di potenza anche con la pressione diretta della barra di scorrimento, nel punto corrispondente al livello di potenza desiderato.

Spegnimento delle zone di cottura

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



2. Il display della zona selezionata mostra il valore .

Oppure:

1. Premere tasto zona per 2 secondi.



Per spegnere più di una zona cottura allo stesso tempo, è sufficiente spegnere l'apparecchio tramite il tasto



Funzione Booster

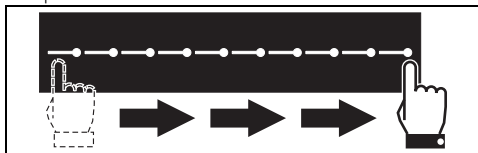
Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Posizionare un dito a sinistra della barra di scorrimento.



Il display della zona cottura utilizzata si accende: il valore della potenza indicato è pari a "1".

2. Far scorrere il dito all'estrema destra della barra di scorrimento per selezionare la potenza 9.



3. Premere il segmento all'estrema destra della barra di scorrimento.

Il display della zona cottura utilizzata indica il valore pari a "P". Per disattivare la funzione Booster, selezionare un qualsiasi altro livello di potenza.

E' possibile attivare la funzione Booster in modo rapido:

- Premere direttamente la fine della barra di scorrimento.

Per disattivare la funzione:

- Selezionare da barra scorrimento un qualsiasi livello.
- Spegnerne l'apparecchio.



- La funzione Booster resta attiva al massimo per 5 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente al 9.

Funzione Double Booster

Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura, premere due volte l'ultimo segmento all'estrema destra della barra di scorrimento.



Il display della zona mostra il simbolo "P" alternato ai simboli  e .

Per disattivare la funzione:

- Selezionare da barra scorrimento un qualsiasi livello.
- Spegnerne l'apparecchio.

Funzione Multizone



Questa funzione gestisce automaticamente una equa ripartizione di potenza su entrambe le zone coinvolte.




Impostare questa funzione prima di selezionare un livello di potenza

Tramite questa funzione è possibile pilotare contemporaneamente due zone cottura (anteriore e posteriore) per l'utilizzo di recipienti come pesciere o pentole allungate.

Per attivare la funzione Multizone:

1. Premere contemporaneamente i tasti delle zone di sinistra o destra.

2. Comparire simbolo  nella zona posteriore mentre nella zona anteriore compare il livello di potenza.
3. Per modificare il livello di potenza, scorrere il dito dalla barra di scorrimento.




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

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

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:

1. Premere il tasto  per almeno un secondo.
2. Si accende 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, il tasto blocco comandi lampeggia ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.

Funzione warming

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

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere l'estremità sinistra della barra di scorrimento, indicativamente tra il livello 0 e il livello 1, per attivare la funzione; il display della zona cottura selezionata mostra il simbolo .

Per disattivare la funzione Warming, selezionare un qualsiasi livello di potenza.

Oppure premere il tasto .



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





La funzione warming dopo 2 ore di utilizzo si disattiva automaticamente e spegne la zona cottura utilizzata.

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; tutte le altre funzioni non verranno recuperate.

Funzione Pausa



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

Per attivare la funzione Pausa:

1. Tenere premuto per 2 secondi il tasto timer.
2. Compariscono i simboli .

Per disattivare la funzione Pausa:


1. Tenere premuto per 2 secondi il tasto timer.





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

Funzione Grill

Per attivare la funzione Grill:


1. Posizionare una bistecchiera o un recipiente allungato sulle zone di sinistra.
2. Premere il tasto , che comincia a lampeggiare.

Sul display della zona anteriore comparirà il simbolo , mentre su quello della zona posteriore il simbolo . La barra di

scorrimento si imposterà in automatico al livello 9. (fase di preriscaldamento).


Dopo tre minuti di funzionamento, la potenza si abbasserà a livello 7.

Il tasto  rimane fisso.

Premere il tasto  e agire sulla barra di scorrimento per modificare il livello di potenza in qualsiasi momento.

Per disattivare la funzione Grill premere il tasto



 Questa funzione serve ad attivare automaticamente la funzione Multizone solo per le zone di sinistra. Viene utilizzata se si cucina con bistecchiere o recipienti allungati.

Timer contaminuti

Dopo aver attivato il piano cottura, senza aver selezionato nessuna zona:

1. Premere all'interno dell'area impostazione timer.
2. Il display mostra "0-".
3. Dalla barra di scorrimento è possibile ora aumentare o diminuire il valore della cifra di destra, una volta impostato lampeggia per 2 secondi.
4. Una volta smesso di lampeggiare ("5-"), è possibile impostare la cifra di sinistra (es. "15") mediante barra di scorrimento. Una volta impostato lampeggia per 2 secondi poi inizia la funzione.

Per disattivare il timer, impostare "00" tramite barra di scorrimento.

Per disattivare velocemente la funzione, dopo aver selezionato la zona, tenere premuto il tasto impostazione timer per 2 s.



Con questa funzione è possibile programmare un contaminuti che emette dei segnali acustici alla fine del tempo desiderato.



E' possibile impostare al massimo un tempo di 99 minuti.

Cottura temporizzata



È possibile impostare fino a un massimo di 99 minuti.



Con questa funzione è possibile programmare lo spegnimento automatico di ogni singola zona di cottura al termine di un periodo di tempo.



È possibile attivare la funzione su più zone di cottura contemporaneamente con diverse tempistiche.

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

1. Selezionare una zona cottura.
2. Premere area impostazione timer.
3. Compare simbolo "0-" e il led della zona lampeggia.
4. Dalla barra di scorrimento è possibile ora aumentare o diminuire il valore della cifra di destra, una volta impostato lampeggia per 2 secondi.
5. Una volta smesso di lampeggiare ("5"), è possibile impostare la cifra di sinistra (es. "15") mediante barra di scorrimento. Una volta impostato lampeggia per 2 secondi. Il led della zona smette di lampeggiare e inizia la funzione.

Modifica o disattivazione della cottura temporizzata

Per modificare o la cottura temporizzata è sufficiente premere il tasto della zona impostata impostazione timer e seguire la stessa procedura usata per impostarlo, modificando i minuti o azzerandolo completamente portando la barra di scorrimento a

Per disattivare velocemente la funzione, dopo aver selezionato la zona, tenere premuto il tasto impostazione timer per 2 s.

Indicatore del calore residuo

Dopo che la zona di cottura è stata spenta, su ogni display viene visualizzato un simbolo specifico che segnala se la zona è ancora calda e mostra la temperatura indicativa:

1. se la temperatura è compresa tra 60 °C e 79 °C.
2. se la temperatura è compresa tra 80 °C e 99 °C.

3. se la temperatura è di 100 °C o superiore.



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

Funzionalità di sicurezza



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Limitazione della durata di cottura

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

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

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata di esercizio, il riscaldamento del recipiente viene disattivato, e viene visualizzato il simbolo sul display.

Livello di potenza	Durata massima della cottura in ore
1/1.	6
2/2.	6
3/3.	5
4/4.	5
5/5.	4
6/6. - 7/7. - 8/8. - 9/9.	1,5





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.

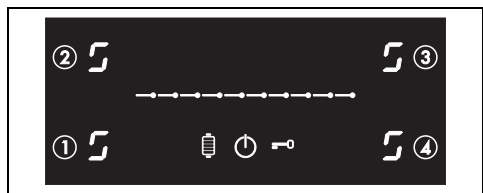
Opzione	Descrizione
U0	Potenza massima totale (Kw) - Modifica a cura del solo installatore
U1	Opzione disabilitata
U2	Volume tasti

Opzione	Descrizione
U3	Volume suoneria timer
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. Premere di nuovo  per spegnerlo; il tasto  inizia a lampeggiare.
3. Premere e mantenere premuto .
4. I display delle zone cottura mostrano i seguenti simboli:

Premere in sequenza tutti i tasti delle zone cottura, a partire dalla anteriore sinistra in senso orario:






Premere in sequenza tutti i tasti a partire dalla zona anteriore sinistra (1) procedendo in senso orario. Ogni pressione corretta verrà confermata da un segnale acustico.



Se si sbaglia la sequenza dei tasti, sarà necessario ripetere la procedura d'accesso al menù.

5. Rilasciare il tasto .

L'accesso al menù utente è stato eseguito e sul display della zona posteriore sinistra compaiono alternativamente il simbolo  e il numero  (opzione U0 - Limitazione della potenza).

La potenza totale dell'apparecchio può essere modificata in intervalli di 0,1 kW (funzione Eco-Logic Advance). Il display del timer indica l'impostazione della potenza predefinita (in kW): .

Premere il display del timer per abilitare le modifiche delle impostazioni relative alla potenza. Quindi premere la metà di sinistra

della barra di scorrimento per diminuire la potenza e la metà di destra per aumentarla. Tenere premuto il tasto per raggiungere l'impostazione desiderata più velocemente.

- Premere i segmenti della barra di scorrimento per selezionare un'opzione.



- Il primo segmento da sinistra (opzione U0) è riservato alla procedura di limitazione di potenza (solo per l'installatore).
- Per ragioni tecniche, il secondo segmento da sinistra (opzione U1) è disabilitato. Interagire con questa opzione non produrrà alcun effetto.

- Dopo aver selezionato un'opzione, premere il display anteriore sinistro per modificarla.



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

Opzioni utente

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

- Valore 1: volume minimo.
- Valore 2: volume medio.
- Valore 3: volume massimo. (valore di default)

L'opzione U3 permette di modificare il volume dei segnali acustici del timer scaduto in 4 gradi di regolazione.

- Valore 1: volume minimo.
- Valore 2: volume medio
- Valore 3: valore massimo. (valore di default)

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

- Valore 0: luminosità massima. (valore di default)
- Valore 9: luminosità minima.

L'opzione U5 consente di modificare il tipo di animazione del conto alla rovescia in secondi del timer autonomo e della cottura temporizzata da 59 a 0 secondi.



Il conteggio dei secondi viene visualizzato quando il timer è impostato con un tempo pari a 1 minuto.

- Valore 0: nessuna animazione.
- Valore 1: animazione attivata. (valore di default)

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. (valore di default)

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


- Valore 0: durata suoneria 120 secondi. (valore di default)
- Valore 1: durata suoneria 10 secondi.
- Valore 2: suoneria disattivata.

Uscire dal menù utente

Si può uscire dal menù utente in due modi:

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





Oppure

2. Premere il tasto  per almeno due secondi. Le modifiche verranno salvate e il piano verrà spento.

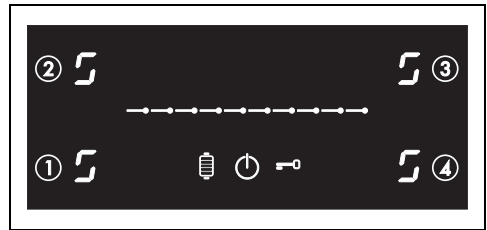
Impostazione del valore di potenza dell'apparecchio





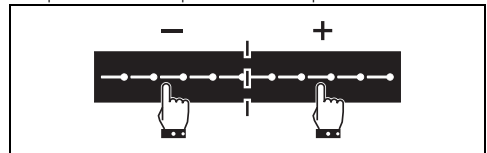
- Questa funzionalità permette di impostare il valore massimo di potenza del vostro apparecchio.
- Il piano ad induzione è configurato per funzionare alla potenza di 7.4 kW, ma è possibile limitarlo fino a 2.4 kW.




1. Tenere premuto il tasto ; premere di nuovo il tasto . Il tasto  inizia a lampeggiare.
2. Tenere premuto il tasto  e premere in sequenza i tasti zona, come mostrato in figura sotto (per il modello tre zone,

escludere dalla sequenza la zona anteriore destra).



- Comparare il simbolo  alternato al simbolo .
 - L'area impostazione timer mostra il valore di potenza impostato.
3. Premere tasto impostazione timer, posto sopra barra di scorrimento, per modificare il valore,.
 4. Premere la parte destra della barra di scorrimento per aumentare i valori di potenza e la parte sinistra per diminuirli.



5. Premere il pulsante  per salvare la nuova impostazione; oppure tenere premuto il tasto .
 - Per uscire senza salvare premere il tasto .

Avvisi di errore

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

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

Gli errori codificati come:

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del piano vetroceramico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

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



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

Pulizia settimanale

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

Macchie di cibo o residui

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto. Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. I granelli di sabbia che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero 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 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

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

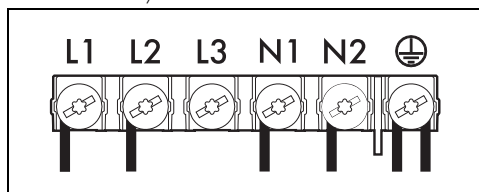
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

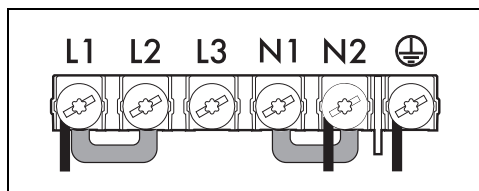
L'apparecchio può essere collegato nei seguenti modi:

- 220-240 / 380-415 V 2N~



Cavo esapolare ϕ x 1,5 mm².

- 220-240V 1N



Cavo tripolare 3 x 6 mm².

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.

Intaglio del piano di lavoro

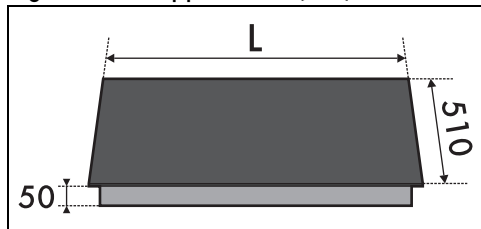
Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

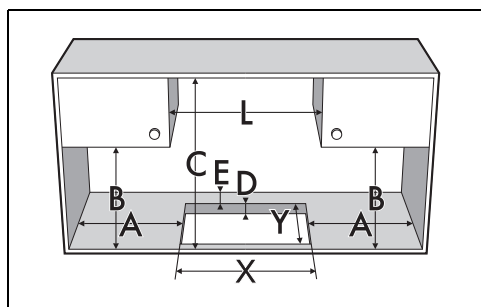
- L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti ($> 90^{\circ}\text{C}$),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

Ingombri dell'apparecchio (mm)



MODELLI (cm)	L
60	600
70	750

Incasto normale e a filo (mm)

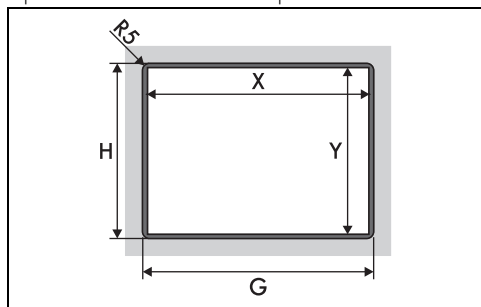


A	B	C	D	E
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	G	H
600-750	560	490/ 478÷482	604	514

Incasto a filo

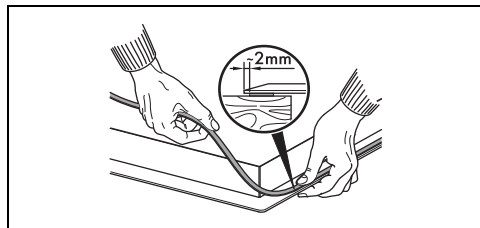
Per questa tipologia di incasso è necessario aggiungere una fresatura da praticare ai bordi del foro del mobile qualora si desideri installare il piano cottura a filo con il piano di lavoro.



*Riferirsi alle quote della tabella sopra.

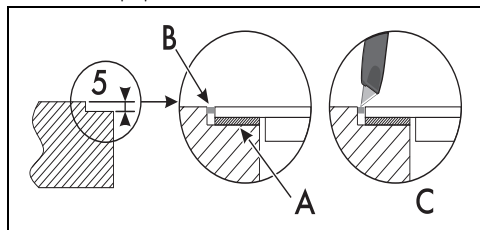
Guarnizione del piano cottura

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).

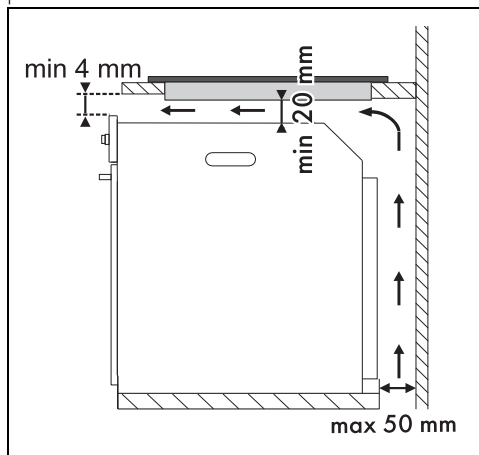


Incasto

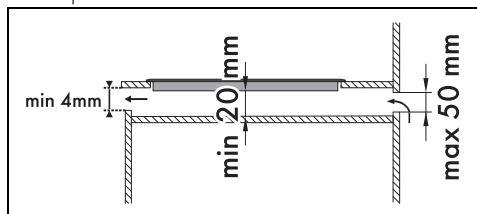
Su vano incasso forno


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.



Con apertura sul retro:

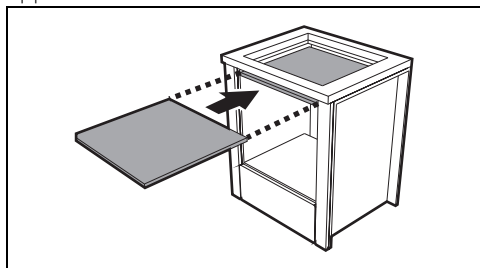


 La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.

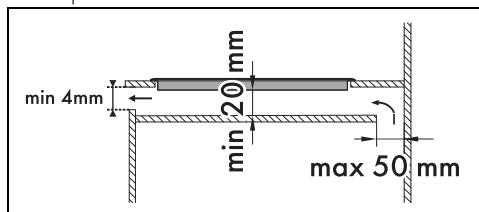
 Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

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.

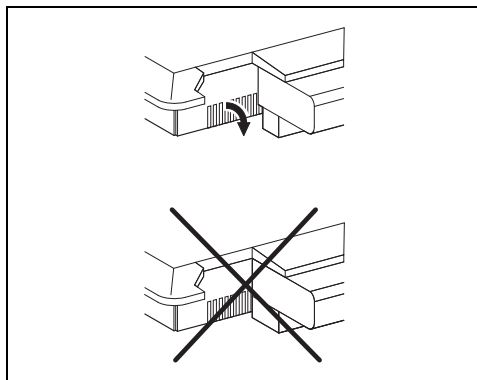


Con apertura sul fondo:




Ventilazione

Di seguito vengono illustrati due casi di installazione adatta a una corretta ventilazione e un caso di installazione errata da evitare.



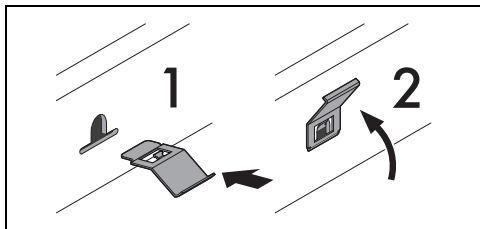
Fissaggio al mobile d'incasso

 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.



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.