

AVVERTENZE	3	Operazioni preliminari	12
Avvertenze generali di sicurezza	3	Uso del piano	14
Installazione	6	Funzioni accessorie	17
Scopo dell'apparecchio	8	Funzioni speciali	18
Questo manuale d'uso	8	Menù utente	20
Responsabilità del produttore	8	Avvisi di errore	22
Targhetta di identificazione	8	PULIZIA E MANUTENZIONE	22
Smaltimento	8	Pulizia del piano vetroceramico	22
Per risparmiare energia	9	Cosa fare se...	23
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	9	INSTALLAZIONE	23
Come leggere il manuale d'uso	9	Collegamento elettrico	23
DESCRIZIONE	10	Intaglio del piano di lavoro	24
Descrizione generale	10	Incasso	25
Pannello comandi	11	Ventilazione	26
USO	12	Fissaggio al mobile d'incasso	26
Funzioni di base	12	Per l'installatore	27

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

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 bisticchiere 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

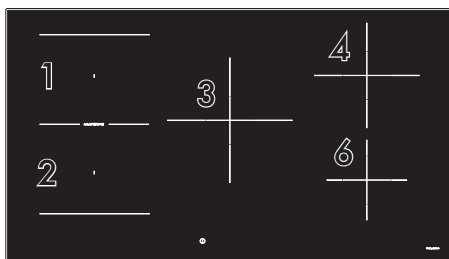
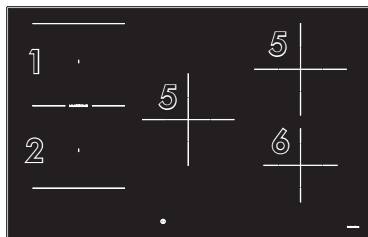
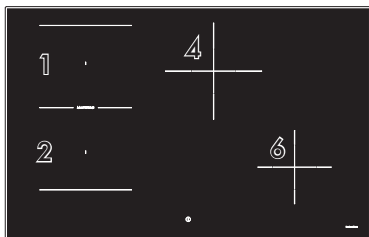
Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:



Avvertenza/Attenzione

DESCRIZIONE

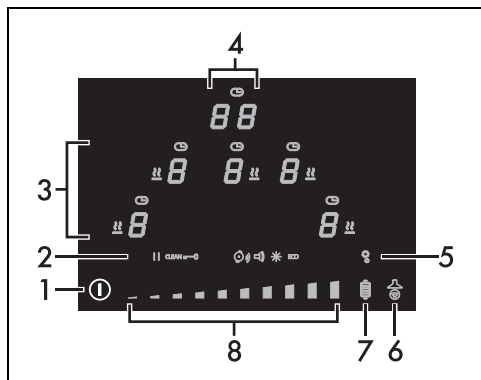
Descrizione generale



Zona	Dimensioni H x L (mm)	Potenza assorbita a liv.9 (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*	Potenza assorbita in funzione Double Booster (W)*
1 - 2 (singole)	180 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 (multizone)	360 x 218	3000	3700	-
3	250 x 250	2300	3000	-
4	210 x 210	2300	3000	-
5	200 x 200	2300	3000	-
6	160 x 160	1400	2100	-

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

Pannello comandi



1. Tasto ON/OFF
2. Icone impostazioni
3. Display zone cottura
4. Display timer
5. Tasto menù impostazioni
6. Tasto funzione Auto-Vent 2.0
7. Tasto funzione Grill
8. Barra di scorrimento

Elenco delle icone

- Funzione Warming.
- Timer.
- Funzione Pausa.
- Funzione Clean.
- Funzione Blocco Comandi.
- Funzione Rilevamento pentole automatico.
- Volume tasti.
- Luminosità display.
- Funzione ECO.

Elenco dei tasti

- On/Off: accende o spegne il piano.
- Menù impostazioni: consente di accedere alle impostazioni dell'apparecchio.
- Funzione Grill: attiva la funzione Grill.
- Funzione Auto-Vent 2.0: attiva la comunicazione tra il piano cottura e la cappa aspirante.

Barra di scorrimento: aumenta o diminuisce la potenza di una zona di cottura, consente di modificare le impostazioni e di selezionare le opzioni del menù utente.

Display delle zone cottura



In quest'area sono riuniti i tasti per la selezione delle zone di cottura, le icone del timer sopra ognuna di esse e l'icona della funzione Warming.

Display del timer



In quest'area si trovano i comandi per impostare il timer autonomo e del timer per le zone di cottura. Quando è possibile impostare un timer autonomo, viene visualizzato il

seguinte testo

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 dalle piastre. Il modulo cerca di mantenere i livelli massimi di potenza erogabili. Sul display vengono visualizzati i livelli impostati dalla gestione automatica.



La priorità è data all'ultima zona impostata.



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

USO


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.

Prima accensione

Dopo che l'apparecchio è stato collegato all'alimentazione elettrica generale, al primo utilizzo il simbolo lampeggiante  si accenderà sul display. Serve per accedere al menù tecnico dell'apparecchio e deve essere utilizzato esclusivamente dal personale dell'Assistenza Tecnica.

Quando l'apparecchio viene acceso, sul display del timer compaiono l'icona  il

tasto  leggermente illuminato e il

tasto .

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 (singola)	9 - 11*	18
Zona 1 - 2 (Multizone)	19	22
Zona 3	13	25
Zona 4	9 - 11*	21
Zona 5	7 - 9*	20
Zona 6	11	16

*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.

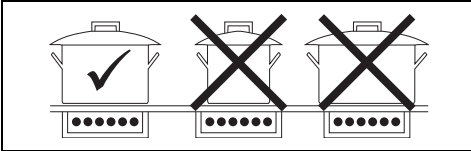
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.

Recipienti non adatti:

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

Consigli per il risparmio d'energia

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




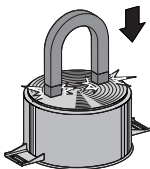
- Durante l'acquisto di una pentola, verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Il fondo dei recipienti deve essere molto spesso e perfettamente piano. Inoltre deve essere pulito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


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.



Indicazione del rilevamento dei recipienti

Quando una zona è stata attivata/selezionata, la comparsa del simbolo  sul display indica che il recipiente non è adatto.

Il simbolo  viene anche visualizzato se non è presente alcun recipiente o se lo stesso viene rimosso.




Usare esclusivamente recipienti con il fondo perfettamente piatto adatti per le piastre ad induzione. L'utilizzo di pentole col fondo irregolare potrebbe compromettere l'efficienza del sistema di riscaldamento fino ad impedire la rilevazione della pentola sulla piastra.



Fare attenzione a non posizionare le pentole sopra i comandi frontali dell'apparecchio.

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)

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.



Livello di potenza	Durata massima della cottura in ore
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Uso del piano



Accensione e spegnimento

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

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

- Sul display del timer viene visualizzato il testo  per alcuni secondi, durante i quali è possibile impostare un timer autonomo (vedi "Timer autonomo").
- Se è stata impostata la limitazione della potenza, invece di , verrà visualizzato per alcuni secondi il numero associato alla potenza impostata. In questo caso, è ancora possibile impostare un timer autonomo toccando il display del timer.

Accensione automatica della zona di cottura


 Il piano è dotato di un sistema di rilevamento automatico dei recipienti, indicato dall'icona . Questa funzionalità è attiva per impostazione predefinita, ma può essere disattivata tramite il menù utente.

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 su cui si trova il recipiente si accende

automaticamente e viene visualizzato .

Le altre zone non possono essere attivate.


Se il sistema di rilevamento automatico dei recipienti non è attivo, all'accensione dell'apparecchio il simbolo  comparirà sul display di tutte le zone cottura. Per attivare le zone, selezionarle tramite il relativo display e scegliere il livello di potenza desiderato.

Regolazione delle zone di cottura



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

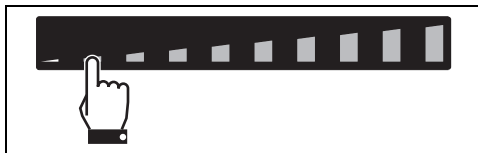
Dopo aver acceso l'apparecchio:

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:

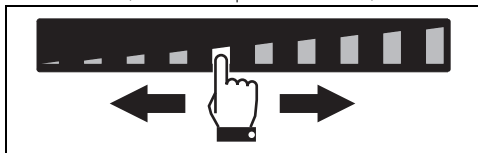
1. Posizionare un dito a sinistra della barra di scorrimento della zona di cottura da utilizzare.



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 o Double Booster (vedere capitoli dedicati).



Il display della zona utilizzata indica il valore

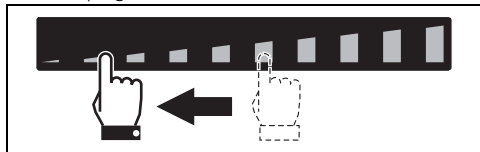
della potenza impostata.



È possibile selezionare il livello di potenza anche con la pressione diretta della barra di scorrimento, circa 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.



1. Il display della zona selezionata mostra il valore **0**.



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



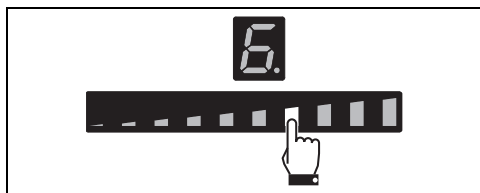
Selezione rapida



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

Dopo aver acceso l'apparecchio 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

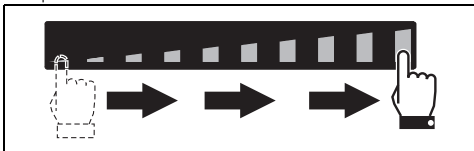
Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

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.

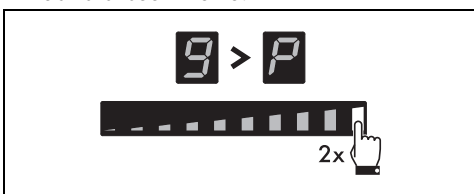


3. Premere il segmento all'estrema destra della barra di scorrimento.

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.

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



- 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



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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.



La funzione Double Booster è disponibile solo per le zone 1 e 2.

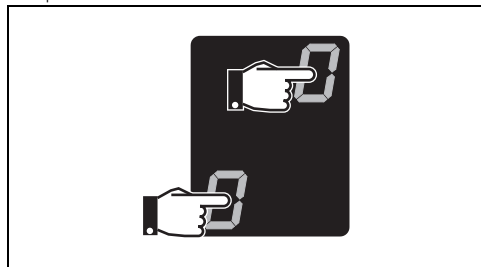
Funzione Multizone




Tramite questa funzione è possibile pilotare contemporaneamente due zone cottura (anteriore e posteriore) per l'utilizzo di pentole come pesciere o recipienti con forma rettangolare. E' possibile attivarla solo tra le zone 1 e 2.

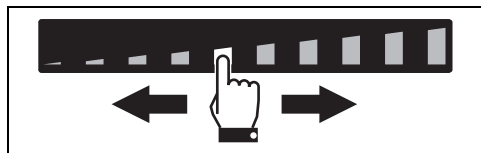
Dopo aver acceso il piano:

1. Posizionare un dito contemporaneamente sui tasti della zona di cottura anteriore e posteriore sinistra.



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 viene impostata la stessa potenza.

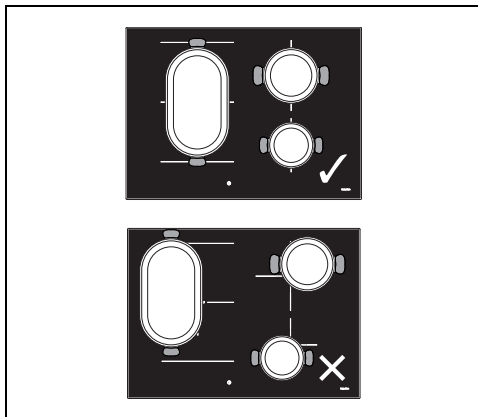


Quando la Multizone è attiva, non è possibile attivare la funzione Double Booster per le zone interessate.

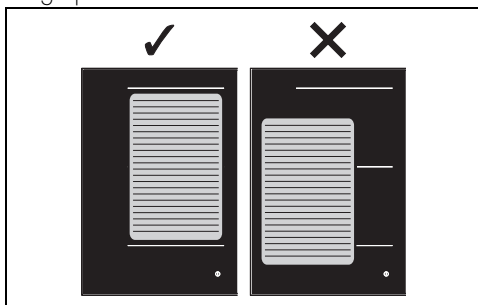


La funzione Multizone può essere attivata automaticamente appoggiando un recipiente di forma allungata sulle zone 1 e 2.


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



Se si utilizza una bisticchiera assicurarsi che venga posizionata correttamente.





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.

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.

Funzioni accessorie

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 .
- 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.

Tabella dei tempi di riscaldamento rapido


Livello di potenza	Tempo di riscaldamento automatico (minuti/secondi)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

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.

Timer autonomo

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

3. Premere all'interno dell'area impostazione timer dove è visualizzato "CL".
4. Il display mostra  e l'icona  lampeggia.
5. Con una nuova pressione la cifra di sinistra lampeggia ed ora è possibile impostare i minuti primi tramite la barra di scorrimento (ad es. .
6. Quando la cifra di sinistra ritorna fissa è possibile selezionare, con la stessa procedura, le decine di minuti (ad esempio .
7. Dopo qualche istante, il timer inizierà il conto alla rovescia.



Con questa funzione è possibile programmare un conto alla rovescia 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.


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

1. Selezionare un livello di potenza.
2. Seguire la stessa procedura utilizzata per impostare un timer autonomo.
 - Sopra al display della zona cottura viene visualizzato il simbolo  che indica che la zona è temporizzata.
3. La cottura temporizzata partirà qualche secondo dopo l'ultima selezione.
4. Allo scadere del tempo verranno emessi dei segnali acustici; premere l'area del timer per disattivarlo.

Modifica o disattivazione della cottura temporizzata



Se si modifica un timer che è già stato avviato, sarà necessario farlo ripartire da capo.


1. Attivare il piano cottura con il tasto .
2. Per modificare o disattivare il contaminuti e la cottura temporizzata è sufficiente premere nell'area impostazione timer e seguire la stessa procedura usata per impostarlo, modificando i minuti o azzerandolo completamente.


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.

Funzioni speciali

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.

Funzione Auto-Vent 2.0




- Questa funzione consente di regolare la velocità della ventola di aspirazione della cappa tramite una connessione wireless.
- La cappa deve essere predisposta per l'uso della funzione Auto-Vent 2.0.
- La connessione è sempre unidirezionale dal piano cottura alla cappa: non è possibile controllare il piano tramite la cappa.


La funzione Auto-Vent 2.0 è disattivata per impostazione predefinita, ma può essere abilitata del menù utente. Quando viene

abilitata, il tasto  resta sempre leggermente illuminato.

Questa funzione ha una modalità automatica e una manuale:

- La modalità automatica (predefinita) regola la velocità della ventola della cappa di aspirazione in base alla potenza totale dell'apparecchio (vedi "Menù utente" - opzione U8).
- La modalità manuale consente di regolare la velocità della ventola di aspirazione premendo il tasto .

Dopo aver acceso il piano cottura, per attivare la modalità manuale procedere come segue:

1. Premere il tasto , che si illuminerà alla luminosità massima.
2. Ogni successiva pressione del tasto aumenta la velocità della ventola della cappa in base a una sequenza ciclica con 5 livelli di regolazione da 0 (spento) a 4 (velocità massima).



Per tornare alla modalità manuale, è necessario spegnere e riaccendere l'apparecchio.



Consultare il manuale della cappa per maggiori dettagli.

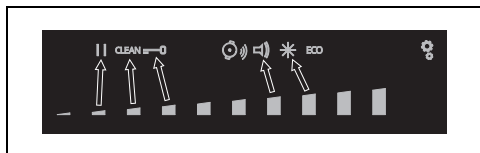
Menù impostazioni




Le icone  e  si riferiscono a funzioni che possono essere modificate esclusivamente dal menù utente.

Il menù impostazioni permette di modificare alcune delle caratteristiche funzionali dell'apparecchio e consente le operazioni indicate di seguito.

Ad apparecchio spento, premere il tasto per accedere al menù delle impostazioni. Saranno visualizzate la barra di scorrimento e le icone delle impostazioni che possono essere modificate:



Le singole impostazioni possono essere selezionate tramite il segmento della barra di scorrimento che si trova nella zona immediatamente al di sotto.



Premere nuovamente il tasto  per uscire dal menu.

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.

Funzione Clean

Per attivare la funzione Clean è necessario che almeno una zona di cottura sia attiva:

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona **CLEAN**.
3. Sul display del timer viene visualizzato un conto alla rovescia di 15 secondi al termine del quale l'apparecchio riprende le attività precedenti.

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



Oppure premere il tasto .



Questa funzione mette in pausa l'apparecchio per un periodo di 15 secondi durante il quale è possibile eliminare lo sporco o le macchie. Prestare attenzione perché la superficie potrebbe essere calda.



Blocco comandi





Questa funzionalità è pensata per bloccare tutte le zone del piano, ad eccezione dei tasti  e .

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


Per attivare il Blocco comandi eseguire le seguenti azioni:

4. Accedere al menù impostazioni.
5. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona . Sul display di tutte le zone cottura comparirà il simbolo .


Per disattivare il blocco comandi eseguire le seguenti azioni:

1. Accedere al menù impostazioni
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona . Tutti i simboli  scompaiono.

Volume tasti

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona .
3. Utilizzare la barra di scorrimento per selezionare il volume desiderato.

Illuminazione display

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona .
3. Utilizzare la barra di scorrimento per selezionare il livello di luminosità desiderato.





Menù utente

Il menù utente permette di modificare alcune caratteristiche funzionali dell'apparecchio. Sono disponibili 9 opzioni e ogni opzione è

contrassegnata, sul display del piano, con la lettera "U" insieme a un numero progressivo.

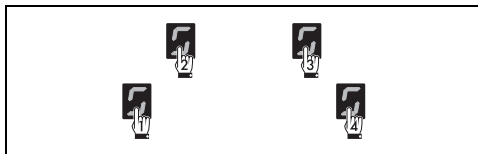
Opzione	Descrizione
U0	Potenza massima totale (Kw) - Modifica a cura del solo installatore
U1	Opzione disabilitata
U2	Volume tasti
U3	Volume suoneria timer
U4	Luminosità display
U5	Animazione timer
U6	Rilevamento pentole automatico
U7	Durata suoneria timer
U8	Configurazione ventola cappa
U9	Funzione Auto-Vent 2.0

Accedere al menù utente

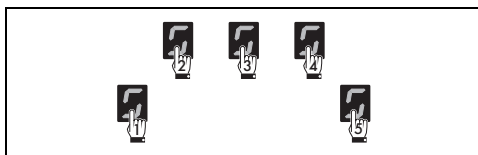
1. Con il piano spento, accenderlo tramite il tasto .
2. Premere di nuovo  per spegnerlo; il tasto  inizia a lampeggiare.
3. Premere e mantenere premuto .
4. I display delle zone cottura mostrano i seguenti simboli:

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

Modelli con 4 zone di cottura:



Modelli con 5 zone di cottura:



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 dal punto 3.

5. Rilasciare il tasto


L'accesso al menù utente è stato eseguito e sul display della zona posteriore sinistra

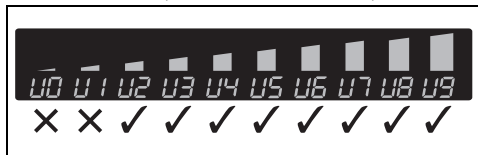
compaiono alternativamente il simbolo  e il numero  (opzione U0 - Limitazione della potenza).

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): 7.4.

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 il simbolo  per tornare alla selezione opzioni (display zona posteriore sinistra).
- 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



Tramite il menù impostazioni è anche possibile modificare le opzioni U2 e U4 (che corrispondono rispettivamente alle icone  e .

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

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

- Valore 0: volume minimo.
- Valore 3: valore 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 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: animazione 1.
- Valore 1: animazione 2.

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

L'opzione U8 permette di attivare la modalità automatica della funzione Auto- Vent 2.0 con 8

gradi di regolazione. La tabella seguente ne schematizza le possibili impostazioni:

Valore	Illuminazione cappa	Velocità ventola cappa		
		Cotture delicate	Cotture medie	Cotture intense
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	velocità 1	velocità 2
3 - 5 - 7	On	velocità 1	Velocità 2	Velocità 3

Fare riferimento alla tabella riportata di seguito per selezionare il valore più adatto in base alla limitazione di potenza dell'apparecchio:

Valore	Limitazione di potenza
2 - 3	fino a 4 kW
4 - 5	da 4 a 5 kW
6 - 7	da 5 kW in poi



Se l'apparecchio è regolato ad un livello di potenza inferiore rispetto a quanto indicato nella tabella soprastante, potrebbe non essere possibile scegliere alcune delle velocità per la ventola della cappa.

L'opzione U9 permette di attivare o disattivare la funzione Auto-Vent 2.0:

- Valore 0: funzione disattivata.


- Valore 1: funzione attivata.

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.

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:

- "EO2"
- "E2"
- "Er21"

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del piano vetroceramico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

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

morbido o con un panno in microfibra.



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

Pulizia settimanale

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

avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

Macchie di cibo o residui

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto. Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. I granelli di sabbia che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiare quando si spostano le pentole. Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura. Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati. Si possono formare superfici lucide dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detergenti 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 detergenti 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 detergenti o acqua potrebbero comprometterne il corretto funzionamento e il suo aspetto estetico.

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,

91477B277/A

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.

il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

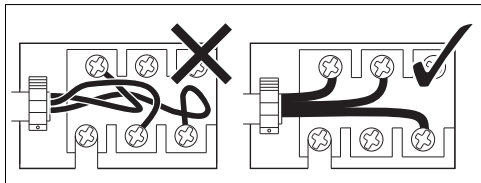
La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

Collegamento Morsetti

Disporre i cavi in modo ordinato così da evitare sovrapposizioni o contatti con eventuali ponticelli. I cavi devono essere della lunghezza

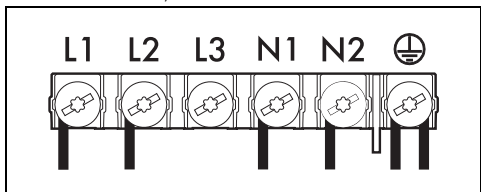
corretta per evitare accumuli/torsioni all'interno della morsetteria.



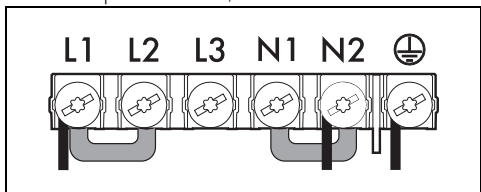
L'apparecchio può essere collegato nei seguenti modi:

Modelli da 80 cm con 4 zone cottura

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



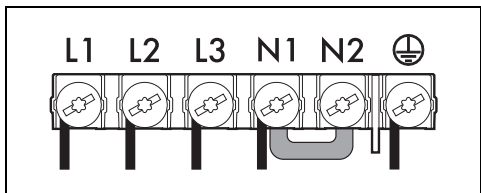
Cavo esapolare 6 x 1,5 mm².



Cavo tripolare 3 x 6 mm².

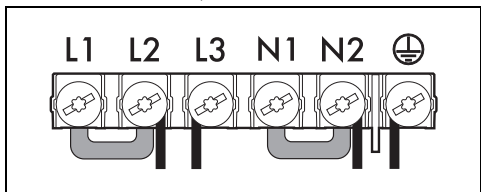
Modelli da 80 cm con 5 zone cottura e modelli da 90 cm:

- 380-415 V 3N~



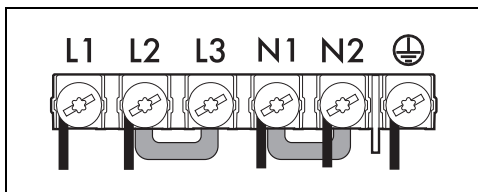
Cavo pentapolare 5 x 1,5 mm².

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



cavo tetrapolare 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



Cavo pentapolare 5 x 4 mm².



Per ogni collegamento, utilizzare sempre il ponticello in dotazione.

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



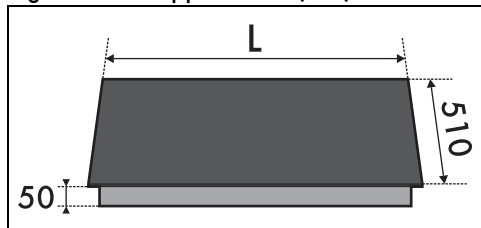
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (> 90°C).
- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (> 90°C), altrimenti potrebbero deformarsi nel tempo.
- Se il mobile non dispone dell'apertura d'incasso richiesta, è necessario realizzarla tramite un'opera di falegnameria e/o muraria e deve essere eseguita da un tecnico competente.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato

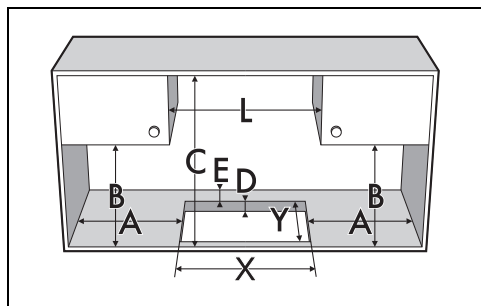
posteriore come indicato nelle istruzioni di montaggio.

- Se l'apparecchio verrà installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

Ingombri dell'apparecchio (mm)



Incasto normale (mm)

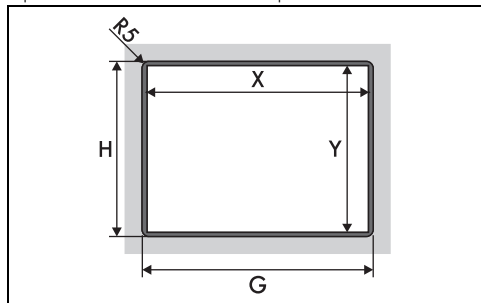


A	B	C	D	E
min 50	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y
800	750÷780	480÷490
900	839÷844	478÷482

Incasto a filo (mm)

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.

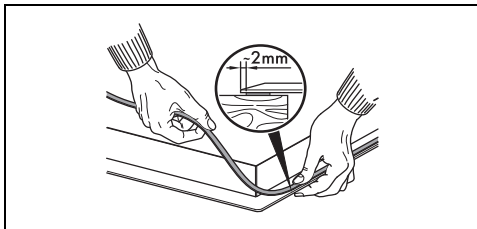


A	B	C	D	E
min 50	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	G	H
800	730÷750	480÷490	803	513
900	840	478÷482	903	513

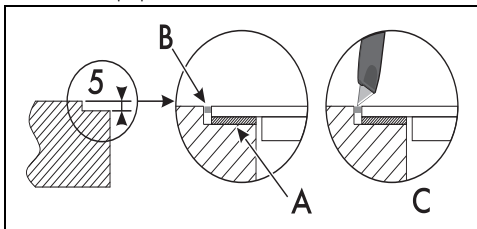
Guarnizione del piano cottura

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).

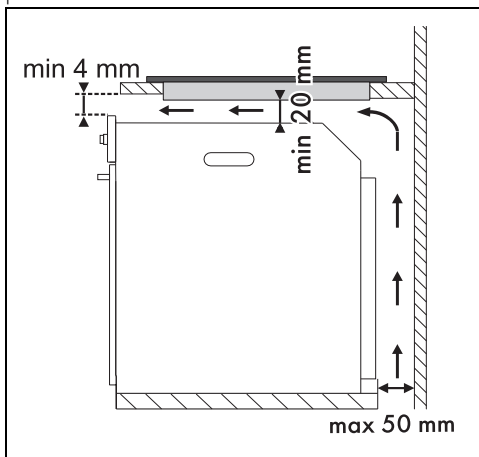


Incasto

Su vano incasso forno

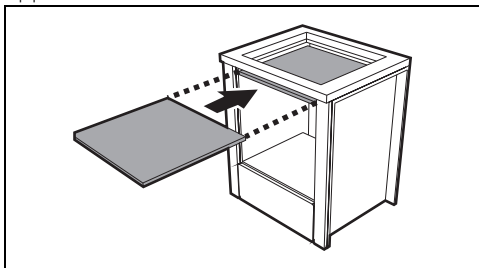
La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del

prodotto installato sotto.

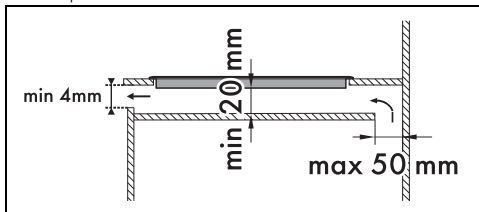


Su vano neutro o cassetti

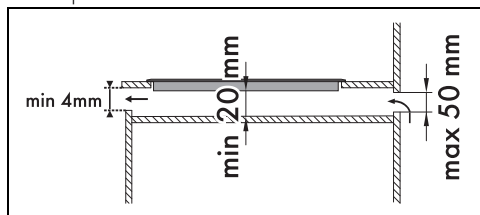
Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.), lavastoviglie o frigoriferi, sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo di legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere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



Con apertura sul fondo:



Con apertura sul retro:



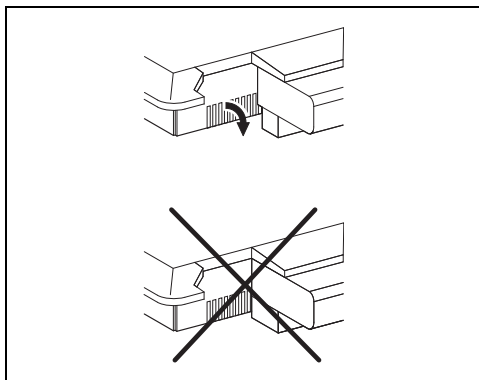
La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.



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

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

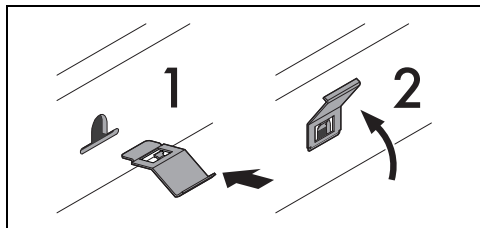


Le mollette non vanno installate nella parte frontale dell'apparecchio.

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.