

AVVERTENZE	3	Uso del piano	12
Avvertenze generali di sicurezza	3	Funzioni di base	12
Installazione	6	Funzioni speciali	13
Scopo dell'apparecchio	8	Funzioni accessorie	14
Questo manuale d'uso	8	Procedura di limitazione di potenza (solo per l'installatore)	15
Responsabilità del produttore	8	Avvisi di errore	16
Targhetta di identificazione	8	PULIZIA E MANUTENZIONE	16
Smaltimento	8	Pulizia del piano vetroceramico	16
Per risparmiare energia	8	Cosa fare se...	17
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	9	INSTALLAZIONE	17
Come leggere il manuale d'uso	9	Collegamento elettrico	17
DESCRIZIONE	9	Intaglio del piano di lavoro	18
Descrizione generale	9	Incasso	19
Pannello comandi	10	Ventilazione	20
USO	11	Fissaggio al mobile d'incasso	20
Operazioni preliminari	11	Collaudo	20
		Per l'installatore	20

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

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.**
- 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 1,5-2 Nm.
 - Non fissare l'apparecchio troppo saldamente al mobile, poiché si potrebbero verificare danni durante l'utilizzo o ostruire in parte le fessure di smaltimento di calore.
 - L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere 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.
 - 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:



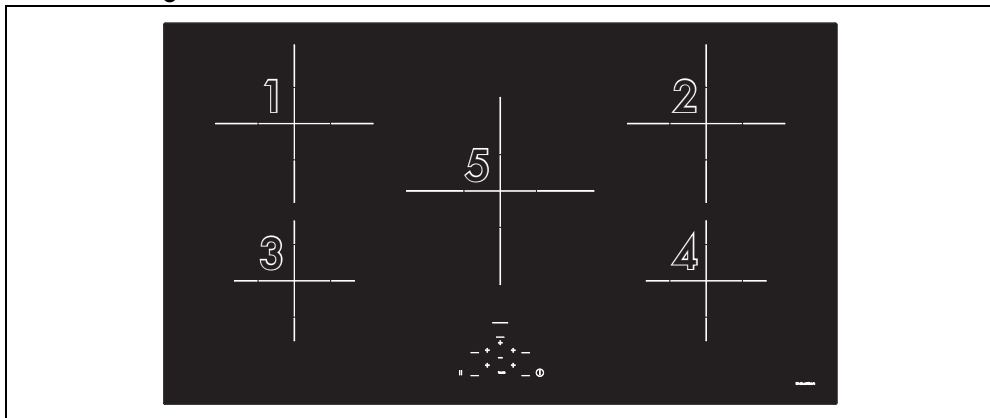
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

Descrizione generale

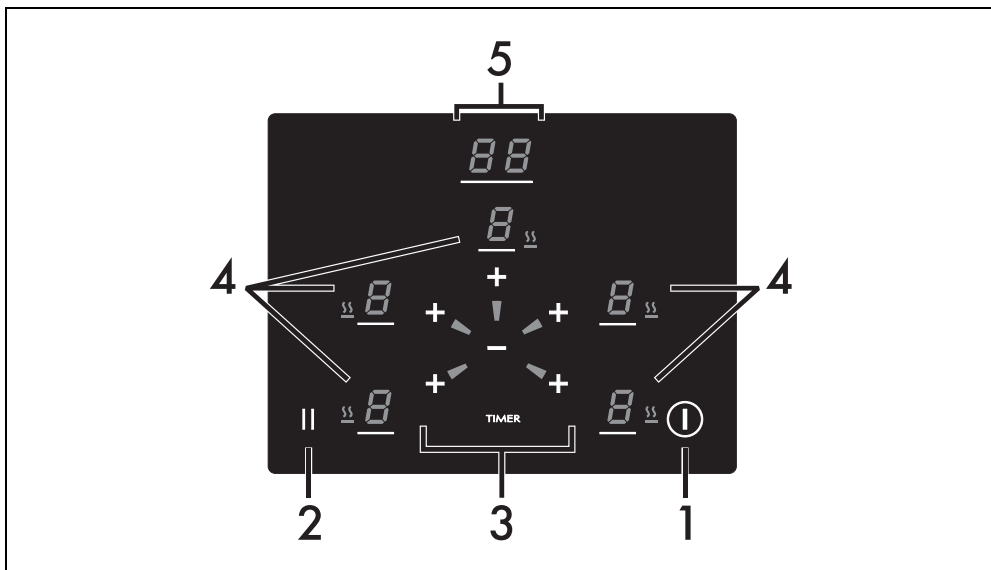


Zona	Dimensioni H x L (mm)	Potenza max assorbita Liv.9 (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*	Potenza assorbita in funzione Double Booster (W)*
1 - 2	210 x 210	2300	3000	-
3 - 4	160 x 160	1400	1850	2100
5	250 x 250	2300	3000	-

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



Pannello comandi

Area zone di cottura



1. Tasto ON/OFF
2. Tasto funzione pausa
3. Area impostazione timer
4. Display zone cottura
5. Display timer



Quest'area è dotata di 5 led radiali che si dipartono dal tasto  fino ai tasti , che si illuminano per indicare l'attivazione della zona cottura corrispondente.

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.

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).

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.

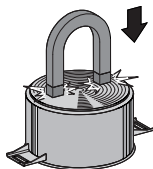
Recipienti non adatti:

- 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 

alternato al simbolo  significa che la pentola non è adatta.



Diametri dei recipienti

Per assicurarsi che l'apparecchio rilevi correttamente i recipienti e per risultati ottimali di cottura, i recipienti devono essere dimensionati

secondo le misure della tabella seguente.

Zone di cottura	Diametro mini- mo (cm)	Diametro racco- mandato (cm)
1 - 2	9 - 11	21
3 - 4	7 - 9	16
5	11 - 13	25

Tenere in considerazione quanto segue:

- Posizionare le pentole centrate rispetto alle zone serigrafate a croce.
- Non coprire il pannello comandi.
- Non avvicinare i recipienti ai bordi della superficie in vetro, né al pannello comandi.
- Un'eventuale bisticchiera deve avere dimensioni massime di 36 x 25 cm e può essere utilizzata solo sulla zona 5 in orizzontale, previo un preriscaldamento di 2/3 minuti a bassi livelli di potenza.

Limitazione della durata di cottura



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio. Se non si modificano le impostazioni della zona di cottura, la durata di funzionamento massimo di ogni singola zona dipende dal livello di potenza selezionato. Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e se calda vengono visualizzati gli indicatori di calore residuo.

Livello di poten- za	Durata massima della cottura (ore)
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Protezione da surriscaldamento


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


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

Uso del piano

Elenco dei simboli

 Tasto ON/OFF: accende o spegne il piano

 Tasto pausa: sospende le funzionalità dell'apparecchio.

 Tasto incremento valore.

 Tasto decremento valore.

 Icona funzione Warming.

TIMER Tasto attivazione timer

Display zone di cottura



Mostra il livello di potenza selezionato per ciascuna zona

Display timer



Mostra le cifre del timer contaminuti autonomo e del timer per la cottura temporizzata.

Funzioni di base

Primo allacciamento alla corrente

Al primo allacciamento alla corrente, o dopo un'interruzione e un ripristino della stessa, viene eseguito un controllo automatico che accende le spie e i display per alcuni secondi. Al termine sarà possibile utilizzare normalmente l'apparecchio.

Accensione e spegnimento

Per accendere l'apparecchio, mantenere premuto il tasto  per almeno un secondo. Per spegnere l'apparecchio premere il tasto


 fino all'emissione di un segnale acustico. Dopo l'accensione, l'apparecchio verrà automaticamente spento dopo circa 10 secondi di inattività.

Tabella riassuntiva dei livelli di potenza

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



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

Accensione automatica delle zone di cottura





Il piano è dotato di un sistema di rilevamento dei recipienti che seleziona in automatico le zone su cui è appoggiata una pentola adatta.



Dopo aver acceso l'apparecchio:

- Posizionare un recipiente (adatto alla cottura a induzione e non vuoto) sulla zona cottura che si intende utilizzare.
- Il display corrispondente alla zona con su il recipiente si accende in automatico mostrando  e si illumina il led radiale corrispondente.
- Selezionare la zona tramite il tasto  corrispondente.




Regolazione delle zone di cottura



Dopo aver selezionato una zona di cottura,

agire sui tasti  e  per scorrere i livelli di potenza. Tenere premuto i suddetti tasti per uno scorrimento veloce. Il display della zona utilizzata indica il valore della potenza impostata. La selezione dei livelli di potenza è ciclica, ciò significa che quando si seleziona il livello massimo (Booster o Double Booster), il


tasto  fa ripartire la selezione dal livello 0 e, dal livello 0 si possono selezionare i livelli in ordine decrescente tramite il tasto .

Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere una zona agire sui tasti  e  fino a selezionare il livello .



 Per spegnere tutte le zone cottura allo stesso tempo, è sufficiente spegnere l'apparecchio tramite il tasto .


Funzione Booster

 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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


Dopo aver selezionato una zona:

1. Portare il livello di potenza a 9.
2. Premere di nuovo il tasto  sul display verrà visualizzato il simbolo .

 La funzione Booster resta attiva per un massimo di 10 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza della zona ritorna a 9.

Per disattivare la funzione Booster è sufficiente diminuire il livello di potenza della zona di cottura oppure spegnere l'apparecchio.

Funzione Double Booster (solo per le zone 3 e 4)


 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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

Dopo aver attivato la funzione Booster, premere il tasto  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.

 La funzione Booster e Dpoble Booster restano attive per un massimo di 5 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza della zona ritorna a 9.

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 speciali

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 del tasto ON/OFF .

Questa funzione si rende utile per prevenire attivazioni accidentali (ad es. da parte di bambini). Per attivare il Blocco comandi è necessario che il piano sia acceso, senza pentole e con le zone di cottura a 0:

1. Premere insieme i tasti  e , viene emesso un segnale acustico.
2. Subito dopo premere ; viene emesso un altro segnale acustico.

I comandi sono ora bloccati e i display delle zone cottura mostrano i simboli  che lampeggiano per circa 10 secondi, dopodiché il piano viene spento. Alla riaccensione, i display delle zone di cottura mostrano di nuovo



- Per disattivare il blocco comandi temporaneamente premere insieme i tasti e . Verrà ripristinato alla successiva riaccensione.
- Per disattivare il Blocco comandi definitivamente, seguire le istruzioni descritte per la sua attivazione, con la sola eccezione che nel punto 2, occorre premere il tasto .

Se una zona è calda, il simbolo viene visualizzato in alternanza al simbolo .

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. Premere il tasto pausa . Sui display di tutte le zone di cottura comparirà il simbolo e al di sopra del tasto pausa.

Per disattivare la funzione Pausa:

1. Premere il tasto .
2. Premere un qualsiasi tasto .
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 mentre le funzioni Booster vengono disattivate.



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

Funzione Warming



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

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

1. Selezionare una zona di cottura tramite il tasto ; il display corrispondente mostra .
2. Premere di nuovo ; il display della zona cottura selezionata mostra il simbolo con a fianco il simbolo .

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

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.
 - I display delle zone ottura mostrano il simbolo lampeggiante .
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, funzione blocco comandi, funzioni Booster e Double Booster; tutte le altre funzioni non verranno recuperate.

Funzioni accessorie

Timer contaminuti



- Con questa funzione è possibile programmare un contaminuti che emette un segnale acustico alla fine del tempo desiderato. Non interrompe il funzionamento delle zone di cottura.
- Il timer contaminuti rimane attivo anche con l'apparecchio spento.
- È possibile impostare fino a un massimo di 99 minuti.

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

1. Attendere circa 10 secondi, i display delle zone cottura cominciano a lampeggiare.
2. Premere il tasto **TIMER**.
3. Il display del timer mostra e si accende il led sottostante lampeggiante.

4. Premere di nuovo **TIMER** per aumentare i minuti e  per diminuirli. Tenere premuto i tasti per un avanzamento veloce.

Dopo pochi istanti il timer si attiva e inizia il conto alla rovescia; il led sottostante diventa fisso.

Allo scadere del tempo, il display del timer mostra le cifre "00" accompagnate da una suoneria. Premere un qualunque tasto per interromperla.





Quando il conto alla rovescia è inferiore al minuto, il display mostra i secondi in diminuzione accompagnati da un led lampeggiante in basso a destra.

Modifica e disattivazione del contaminuti



Qualora fosse attivo più di un timer, il display del timer mostrerà i minuti mancanti del timer più prossimo al termine.


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

1. Premere il tasto  per attivare il piano (qualora fosse spento) e attendere 10 secondi. Se il piano è acceso, premere il tasto **TIMER**.
- Il display del timer mostrerà i minuti primi mancanti al termine.
2. Agire sui tasti **TIMER** o  per modificare il tempo del contaminuti oppure azzerarlo.
3. Dopo alcuni istanti il timer inizierà il nuovo conto alla rovescia o verrà disattivato.

Cottura temporizzata



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

Per impostare una cottura temporizzata è necessario innanzitutto selezionare una zona di cottura tramite uno dei tasti . L'impostazione, la modifica e la disattivazione dei timer cottura temporizzata seguono la stessa logica del timer contaminuti (vedere le istruzioni relative - "Funzioni timer"), previa selezione delle zone di cottura interessate. Una volta attivato un timer

per la cottura temporizzata, attorno al display del timer si accenderà un led che indica la posizione della zona cottura interessata (es.: zona frontale sinistra e zona posteriore

destra: 





Procedura di limitazione di potenza (solo per l'installatore)

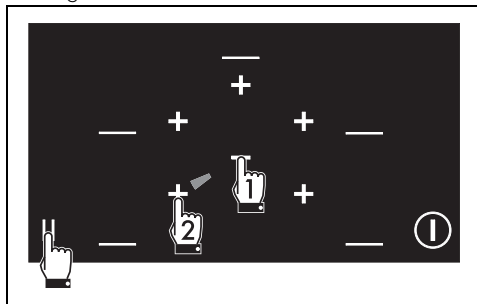




- Questo apparecchio è configurato di fabbrica per funzionare alla potenza di 7,4 kW.
- Il menù tecnico dispone di 4 opzioni in totale, contrassegnate dalla lettera "C" e da un numero progressivo e, a loro volta, dispongono di diversi gradi di regolazione.

Accedere al menù tecnico

Per poter modificare la potenza massima assorbita dall'apparecchio è necessario entrare nel menù tecnico. Al primo collegamento alla rete elettrica, o dopo aver scollegato e ricollegato l'apparecchio, seguire queste istruzioni entro 2 minuti:

1. Mantenere premuto .
2. Con il tasto  premuto, premere ; viene emesso un segnale acustico.
3. Subito dopo premere il tasto  della zona anteriore sinistra; viene emesso un altro segnale acustico.




Ora l'accesso al menù tecnico è stato effettuato ed è possibile rilasciare i tasti. Il display della zona anteriore sinistra mostra il codice che contraddistingue l'opzione: appare il simbolo  alternato con . Il display della zona posteriore sinistra mostra i gradi di regolazione corrispondenti ai livelli di potenza, selezionabili

tramite il tasto  della zona anteriore sinistra.




È possibile scorrere i gradi di regolazione solo nella direzione crescente: raggiunto il grado massimo, la selezione ritorna da capo.



Nel menù tecnico, tramite il tasto , è possibile accedere alle opzioni contrassegnate dai codici "C1", "C2" e "C3", ma non è possibile selezionarne i gradi di regolazione.

Uscire dal menù tecnico

Per uscire dal menù tecnico salvando le modifiche:

1. Premere il tasto ; tutti i display delle zone cottura mostrano il simbolo "-" accompagnato da un segnale acustico.
2. Premere un qualunque tasto; si accendono tutte le spie per alcuni istanti e l'apparecchio viene spento.

Per uscire dal menù tecnico scartando le modifiche:

1. Premere il tasto ; l'apparecchio viene riavviato.

Tabella dei gradi di regolazione e dei livelli di potenza

Grado di regolazione	Livello di potenza (kW)
0 (default)	7,4
1	6,0
2	5,5
3	5,0
4	4,5
5	4,0
6	3,6
7	3,0
8	2,5

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

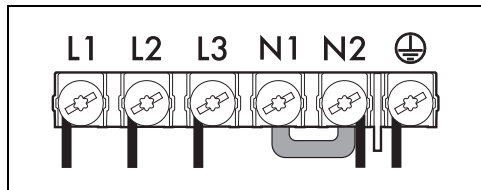
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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.

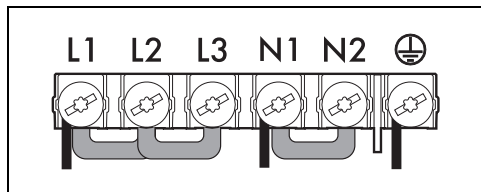
L'apparecchio può essere collegato nei seguenti modi:

- 380-415 V 3N~



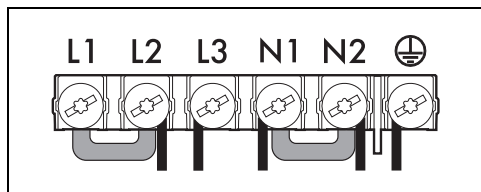
Cavo pentapolare 5 x 1,5 mm².

- 220-240 V 1N~




Cavo tripolare 3 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



Cavo pentapolare 5 x 2,5 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

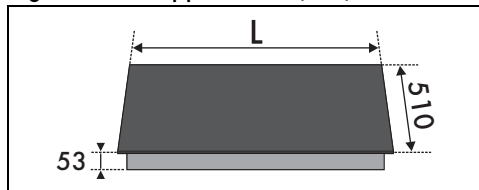
Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione



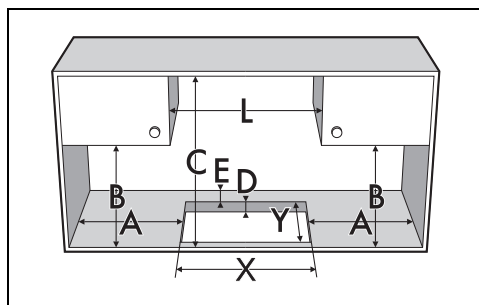
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- 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)



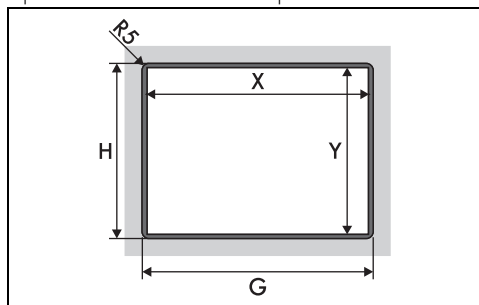
Incasso normale e a filo (mm)



A	B	C	D	E
min 50	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50
L	X	Y	H	G
900	839 ÷ 844	482 ÷ 486	514	904

Incassa a filo

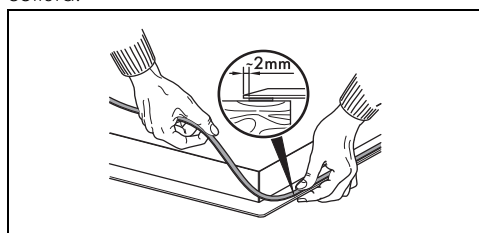
Per questa tipologia di incasso è necessario aggiungere una fresatura da praticare ai bordi del foro del mobile qualora si desideri installare il piano cottura a filo con il piano di lavoro.



* Riferirsi alle quote della tabella sopra.

Guarnizione del piano cottura

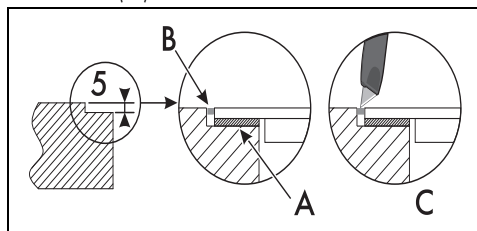
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano cottura.



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

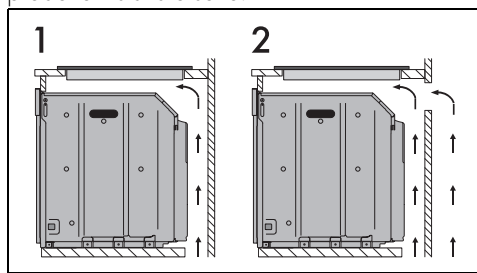
rimuoverlo (C).



Incasso

Su vano incasso forno

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

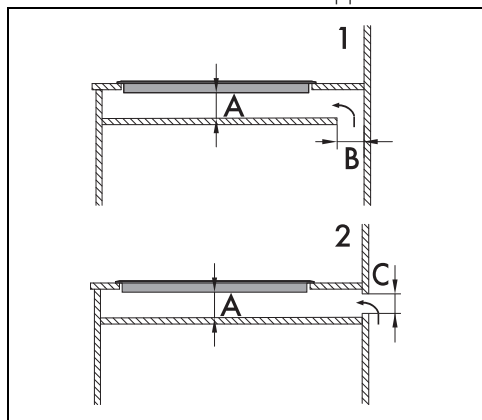


- 1 Con apertura sul fondo
- 2 Con apertura sul fondo e sul retro

Su vano neutro

Qualora si trovino altri mobili sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo in 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 utilizzando appositi attrezzi.



1 Con apertura sul fondo

2 Con apertura sul retro

A min. 20 mm - max. 50 mm

B max. 50 mm

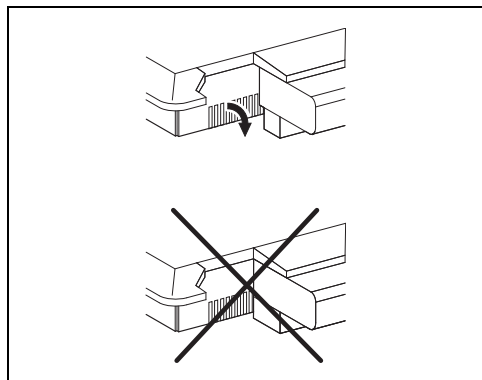
C max. 50 mm



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

Ventilazione

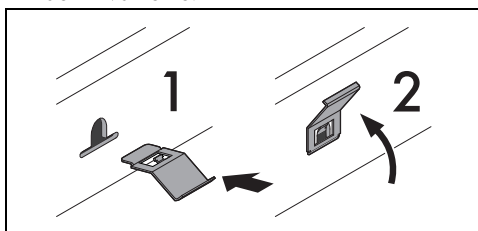
Di seguito vengono illustrati due casi di installazione adatta a una corretta ventilazione e un caso di installazione errata da evitare.



Fissaggio al mobile d'incasso

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.



Collaudo

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

Per l'installatore

- Nel caso di collegamento con spina (se presente), quest'ultima deve sempre rimanere accessibile dopo l'installazione.
- Non piegare o intrappolare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.