

AVVERTENZE	3	USO	9
Avvertenze generali di sicurezza	3	Operazioni preliminari	9
Installazione	7	Funzioni di base	10
Scopo dell'apparecchio	8	Piano barbecue	11
Questo manuale d'uso	8	PULIZIA E MANUTENZIONE	11
Responsabilità del produttore	8	Pulizia del piano vetroceramico	11
Targhetta di identificazione	8	Cosa fare se...	13
Smaltimento	8	INSTALLAZIONE	13
Dati tecnici di efficienza energetica	8	Collegamento elettrico	13
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	9	Intaglio del piano di lavoro	14
Come leggere il manuale d'uso	9	Per l'installatore	15
DESCRIZIONE	9		
Descrizione generale	9		

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

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

Questo piano di cottura da incasso appartiene alla classe 3.

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di pentole calde.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini

inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Cucinare senza sorveglianza cibi contenenti grassi e/o oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI cercare di estinguere un incendio con dell'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per esempio, con un coperchio o

con una coperta.

- Non utilizzare le funzioni Booster e/o Double Booster (se presenti) per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
- Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare scatolame, contenitori chiusi o contenitori di plastica per la cottura.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI NEL VANO RIPOSTIGLIO (SE DISPONIBILE) O IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN**

FUNZIONE.

- NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
- Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare la possibilità di prendere scosse elettriche. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando gli indicatori di residuo calore sono attivi.
- Attivare il blocco comandi in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se spente. Evitare che i bambini vi entrino in contatto.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di temporizzatori esterni o sistemi di controllo a distanza.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare solamente uno schermo di protezione progettato dal produttore dell'apparecchio di cottura. L'utilizzo di schermi di protezione non adeguati può provocare degli incidenti.

Danni all'apparecchio

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per la pulizia della porta di vetro del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la

frantumazione.

- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono comportare il surriscaldamento e l'incendio di grassi e oli. Prestare la massima attenzione
- Pericolo di incendio: Non riporre/conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere o incendiarsi (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Appoggiare i recipienti direttamente sulla superficie in vetroceramica.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti, evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di

cottura, perché potrebbero provocarne la rottura.

- Tenere sempre puliti e non appoggiare oggetti di alcun tipo sui tasti sensore.
- Per evitare di graffiare la superficie in vetro, non trascinare le pentole sul piano ma sollevarle e riposizionarle dove desiderato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- Questo apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico

abilitato.

- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti a una temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici aggiuntivi. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguita esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- Questo apparecchio può

essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

Questo manuale d'uso

- Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La

targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

Dati tecnici di efficienza energetica

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

Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

prodotto in oggetto.

Come leggere il manuale d'uso

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



Avvertenza/Attenzione



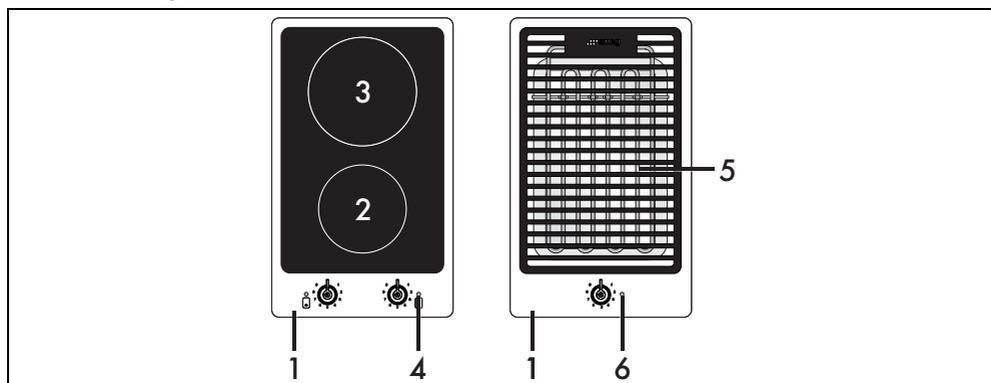
Informazione/Suggerimento

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

DESCRIZIONE

Descrizione generale



- 1: Pannello comandi
- 2: Zona di cottura anteriore
- 3: Zona di cottura posteriore
- 4: Spia calore residuo
- 5: Resistenza barbecue
- 6: Spia resistenza barbecue

Manopole del piano

Utili per accendere e regolare i bruciatori del piano. Premere e ruotare le manopole in senso antiorario sul valore desiderato. Le spie a lato della manopola indicano il calore residuo, si accendono quando le zone di cottura superano i 50 C°.

La spia resistenza barbecue invece segnala che la piastra è in fase di riscaldamento. Lo spegnimento di questa spia indica il raggiungimento del livello di potenza prefissato. L'intermittenza regolare segnala che la potenza della piastra è mantenuta costantemente sul livello impostato.

Simboli zone di cottura



Zona anteriore



Zona posteriore

USO

Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori (se presenti).
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione

della targhetta con i dati tecnici).

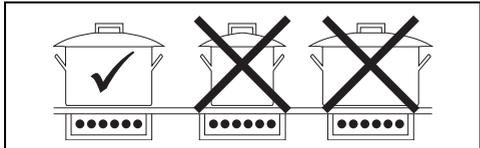
Funzioni di base

Primo allacciamento alla corrente

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

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.

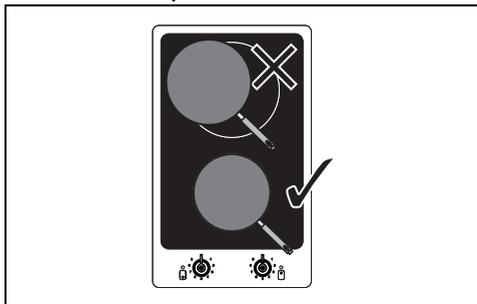
Diametri dei recipienti utilizzabili

Zona	Diametro del recipiente	Potenza Assorbita
2	140 mm	1400 W
3	210 mm	1850 W



Utilizzando il piano per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla sua massima temperatura per una durata sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.

Utilizzo dei recipienti



Durante la cottura, per evitare scottature, danni al piano o al top, tutti i recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.

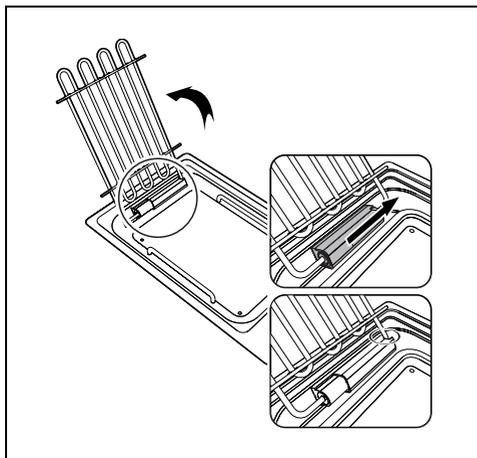


Al termine di ogni utilizzo, verificare sempre che le manopole siano in posizione neutra.

Tabella indicativa delle cotture

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

Piano barbecue



Potete usare la griglia per cuocere alla griglia, gratinare o come barbecue. Nella vaschetta

posizionata sotto la resistenza è possibile mettere:

- Acqua per raccogliere i grassi e l'unto derivanti dalla cottura (non superare il litro e mezzo d'acqua all'interno della vaschetta), oppure;
- uno strato di roccia lavica che permette di mantenere più a lungo il calore e quindi migliorare i tempi e la qualità di cottura.



- La resistenza basculante, se alzata, deve sempre essere bloccata con l'apposito dispositivo scorrevole.
- Prima di alzare la resistenza assicurarsi che sia fredda. Pericolo di ustione!
- Quando la resistenza è alzata fare attenzione a non attivare il dispositivo di comando. Pericolo di ustione!

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 rimanesse 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.

Pulizia del piano barbecue

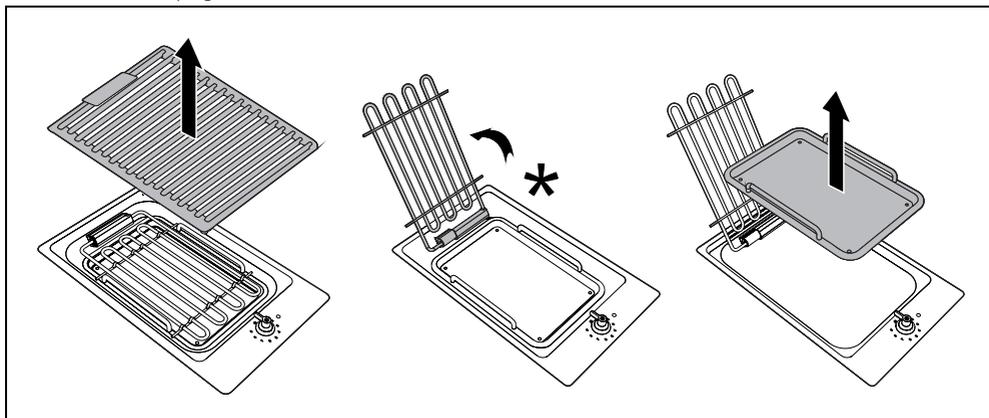


- Prima di alzare la resistenza assicurarsi che sia fredda. Pericolo di ustione!
- Quando la resistenza è alzata fare attenzione a non attivare il dispositivo di comando. Pericolo di ustione!

Estrarre la griglia dalla sua sede dopo averla lasciata raffreddare. Pulirla utilizzando detergente comune e una spugna non abrasiva. Per rimuovere la bacinella posizionata sotto la resistenza barbecue:

1. Rimuovere la griglia come descritto;
2. Alzare la resistenza e bloccarla facendo scorrere verso destra il fermo (come mostrato nella figura); *vedi capitolo "Piano barbecue"
3. Rimuovere la bacinella utilizzando le due maniglie e procedere alla pulizia

utilizzando detergenti specifici per acciaio inox ed una spugna non abrasiva.



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.

Il piano cottura produce fumo:

- Lasciare raffreddare e pulire il piano a cottura ultimata.
- Controllare che il cibo non sia fuoriuscito ed eventualmente usare un recipiente più grande.

I fusibili o l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico scattano ripetutamente:

- Interpellare il Servizio Assistenza o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano cottura:

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

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

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

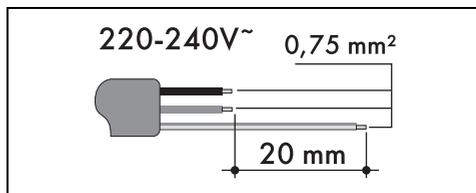
La targhetta non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un

cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

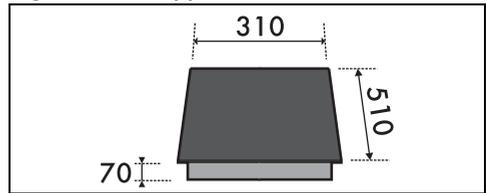
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V 1N~

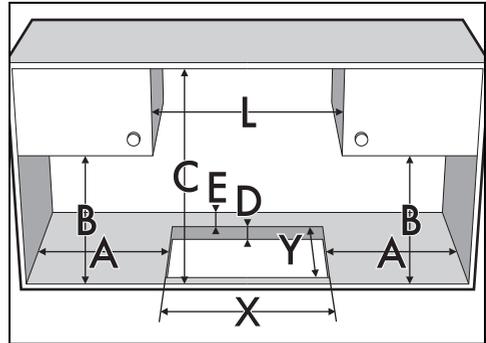


I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

Ingombri dell'apparecchio (mm)



Dimensioni del mobile d'incasso (mm)



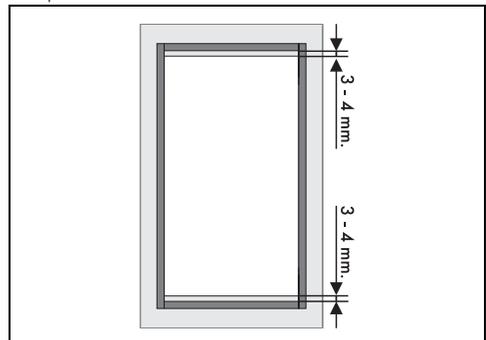
X (mm)		Y (mm)		
292		494		
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 110	min 460	min 750	20 ÷ 70	min 50

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

Fissaggio al mobile d'incasso

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.

1. Riferirsi alle quote indicate in figura, tenendo presente che i lati lunghi anteriore e posteriore devono essere radenti al foro.



Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

La disconnessione incorporata nel collegamento fisso deve essere conforme alle normative AS/NZS 3000.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciacature.

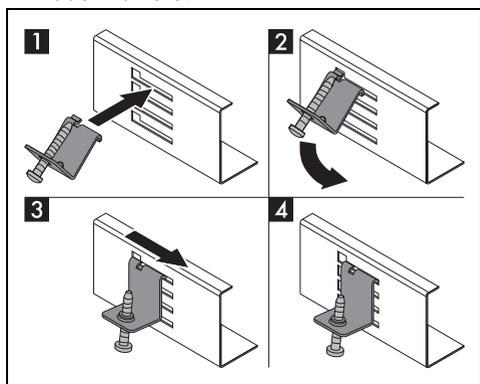
Intaglio del piano di lavoro

Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione

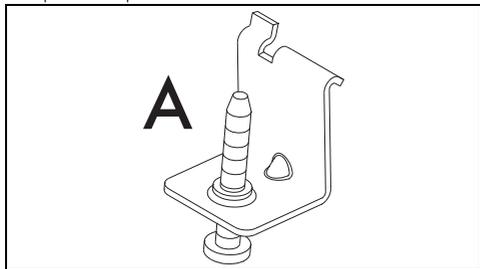
 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- 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.

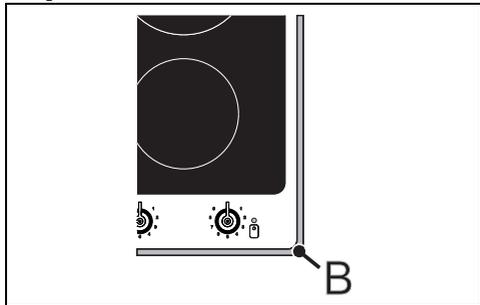
2. Farla aderire, con una leggera pressione, sulla superficie del perimetro esterno del foro praticato nel piano top; i lati anteriore e posteriore della guarnizione devono essere aderenti al foro.



3. Appoggiare il piano sulla guarnizione isolante e mediante le viti e le staffe di fissaggio in dotazione (A), fissare il piano alla struttura di sostegno fino ad ottenere la perfetta planarità.



4. Rifilare con cura il bordo eccedente della guarnizione (B).

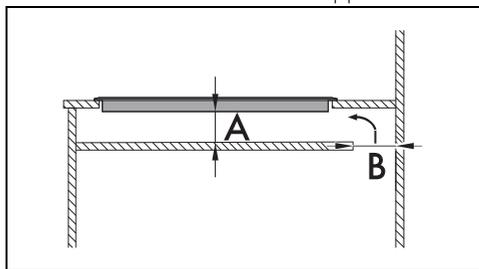


 Le staffette vanno posizionate solo dopo aver appoggiato il piano sulla guarnizione.

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.



A min. 20 mm

B max. 100 mm



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

Per l'installatore

- Nel caso di collegamento con spina, quest'ultima deve sempre rimanere accessibile dopo l'installazione.
- Non piegare o intrappolare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Non tentare di svitare o sforzare il gomito filettato del raccordo. Si rischia di danneggiare questa parte dell'apparecchio, che può invalidare la garanzia del produttore.
- Su tutte le connessioni, utilizzare acqua e sapone per verificare le perdite di gas. **NON** usare fiamme libere per rilevare eventuali perdite.
- Accendere tutti i bruciatori singolarmente e contemporaneamente per garantire il corretto funzionamento della valvola del gas, del bruciatore e dell'accensione.
- Ruotare le manopole dei bruciatori sulla posizione fiamma minima e osservare la stabilità della fiamma per ogni bruciatore, singolarmente e tutti insieme.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente

installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.