

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	7
1.6 Smaltimento	8
1.7 Come leggere il manuale d'uso	9
2 Descrizione	10
2.1 Descrizione generale	10
2.2 Pannello comandi	11
3 Uso	12
3.1 Avvertenze	12
3.2 Operazioni preliminari	13
3.3 Prima accensione	13
3.4 Uso del piano	13
4 Pulizia e manutenzione	20
4.1 Avvertenze	20
4.2 Pulizia delle superfici	20
4.3 Pulizia ordinaria settimanale	20
4.4 Macchie di cibo o residui	20
4.5 Cosa fare se...	21
5 Installazione	22
5.1 Collegamento elettrico	22
5.2 Per l'installatore	23
5.3 Indicazioni di sicurezza	23
5.4 Intaglio del piano di lavoro	24
5.5 Incasso	25
5.6 Staffe di fissaggio	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



1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite 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, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- 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.
- 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 la funzione Booster per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto



il piano cottura.

- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- 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.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

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 come superficie di appoggio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento 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



Avvertenze

- (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- 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.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,2-1,5 Nm.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.

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 materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.

Per questo apparecchio

- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.



- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- 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.
- 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.
- 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 se appuntiti.
- La superficie in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio.
- Se presente, rimuovere dal coperchio gli eventuali liquidi trascinati prima di aprirlo.
- Prima di chiudere il coperchio, lasciar raffreddare il piano cottura.
- 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).

1.2 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

1.3 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.



Avvertenze

1.4 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.

1.5 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.

1.6 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.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo

assieme alla spina.



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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



1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

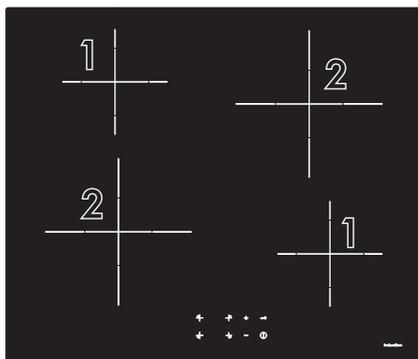
- Istruzione d'uso singola.



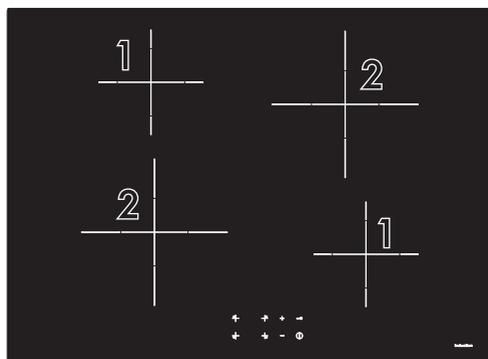
Descrizione

2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



60 cm



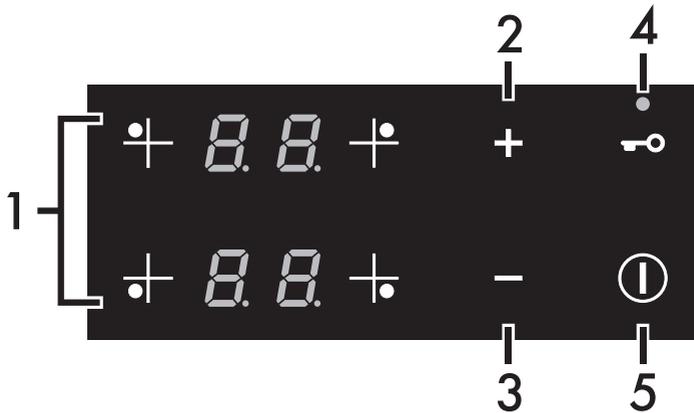
70 cm

Zone	Dimensioni (H x L) (mm)	Diametro minimo pentola (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

* le potenze sono indicative e possono variare a seconda del recipiente utilizzato o dalle impostazioni selezionate.



2.2 Pannello comandi



- 1 Area impostazione zone di cottura
- 2 Tasto incremento valore
- 3 Tasto decremento valore
- 4 Tasto funzione blocco comandi
- 5 Pulsante On/Off

Vantaggi della cottura ad induzione



Il piano è dotato di un generatore ad induzione per ogni zona di cottura. Ogni generatore sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico che induce una corrente termica sulla base della pentola. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso, ma creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

- 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 bruciacature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.
- Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili) rispetto alla tradizionale cottura elettrica.



3 Uso

3.1 Avvertenze



Temperatura elevata

Pericolo di ustioni

- Proteggere le mani tramite guanti termici durante l'uso.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Non mettere pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- 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.



Temperatura elevata

Pericolo di incendio o scoppio

- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.
- Non usare scatolame, contenitori chiusi, stoviglie e contenitori di plastica per la cottura.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi od oli.
- In caso di incrinature, crepe o impossibilità di spegnimento dell'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non appoggiare pentole con fondo non perfettamente liscio e regolare.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- In caso di incrinature o crepe, spegnere immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.



3.2 Operazioni preliminari

Al fine di rimuovere l'eventuale umidità accumulata durante le lavorazioni di fabbrica, per un corretto funzionamento dei circuiti elettronici e della tastiera comandi:

1. Rimuovere le pellicole protettive dalle superfici esterne dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici).
3. Posizionare una pentola piena d'acqua su ognuna delle zone di cottura anteriori e accenderle alla massima potenza per almeno 30 minuti.
4. Trascorsi i 30 minuti, spegnere le zone di cottura anteriori e ripetere l'operazione sulle zone di cottura posteriori e sulla eventuale zona di cottura centrale.
5. Nel caso in cui, dopo le suddette operazioni i comandi non dovessero funzionare correttamente, potrebbe essere necessario prolungare le operazioni fino alla completa evaporazione dell'umidità.

3.3 Prima accensione

Durante la prima connessione alla rete elettrica, o in seguito ad una mancanza di tensione, viene eseguito un controllo automatico che accende alcune le spie per alcuni secondi; dopo questa fase si attiverà la funzione blocco comandi in automatico.

Per poter accendere il piano, premere il tasto  per almeno 2 secondi.

3.4 Uso del piano

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. L'uso del piano di cottura ad induzione avviene tramite i tasti sensore Touch-Control.

Toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica.

Ogni tocco corretto viene confermato da un segnale acustico.

 On/Off: accende o spegne il piano cottura.

 Tasto chiave: attiva o disattiva la funzione blocco comandi.

 Incremento: aumenta il livello di potenza o il tempo di cottura.

 Decremento: diminuisce il livello di potenza o il tempo di cottura.

 Zona anteriore sinistra

 Zona posteriore sinistra

 Zona posteriore destra

 Zona anteriore destra

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:

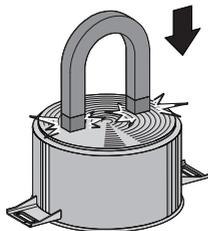
- Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso.
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.



Recipienti non adatti:

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

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.



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.

Limitazione della durata di cottura

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 viene visualizzato il simbolo  sul display.

Livello di potenza impostato	Durata massima della cottura in ore
1 - 8	10
9	3

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.

Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

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.
- 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.

Accensione/spengimento del piano

Per attivare il piano è necessario mantenere premuto il tasto On/Off  per almeno 1 secondo; per disattivarlo mantenere premuto il tasto  per almeno 2 secondi.



Il piano si disattiverà automaticamente entro alcuni secondi se non è stato selezionato alcun valore di potenza.

Accensione della zona di cottura

Dopo aver acceso il piano:

1. Selezionare la zona di cottura da attivare tramite gli appositi tasti di selezione zona ( es. zona di cottura posteriore sinistra).

Tramite i tasti  e  selezionare i livelli di potenza da 1 a 9 oppure abilitare la funzione Booster vedi " Funzione Booster".

Al livello di potenza 0, il tasto  porta la zona di cottura al livello 9.

Spegnimento della zona di cottura

1. Selezionare la zona di cottura da spegnere tramite gli appositi tasti di selezione zona.
2. Tramite il tasto  riportare a 0 (zero) il valore della potenza.



- Per spegnere tutte le zone contemporaneamente mantenere premuto il tasto On/Off  per almeno 2 secondi.
- Dopo aver selezionato una zona, premere insieme i tasti  e  per spegnerla in modo rapido.

Residuo calore



Uso non corretto
Pericolo di ustioni

- 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.

Dopo lo spegnimento della zona di cottura se la zona è ancora calda verrà

visualizzato sul display il simbolo .

Quando la temperatura si abbasserà sotto i 55°C il simbolo non verrà più visualizzato.



Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella trovate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello di potenza	Adatto per:
0	Posizione OFF
1 - 2	Cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima)
3 - 4	Cotture
5 - 6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi
7 - 8	Arrostire, soffritto con farina
9	Arrostire
P *	Arrostire / Rosolare, cuocere (potenza massima)

* vedi funzione Booster

Funzione Booster

 Tramite questa funzione è possibile utilizzare la massima potenza erogabile della zona di cottura.

Dopo aver attivato la zona di cottura interessata:

1. Premere il tasto  per raggiungere il livello di potenza 9.
2. Premere ulteriormente il tasto , sul display verrà visualizzato il simbolo .

Per disattivare la funzione Booster premere il tasto .

 La funzione Booster resta attiva al massimo per 10 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa in automatico al livello 9.

Cottura temporizzata

 Con questa funzione è possibile programmare lo spegnimento automatico di ogni singola zona di cottura al termine di un periodo di tempo (da 1 a 99 minuti).

 Non è possibile attivare il timer se il livello di potenza della zona di cottura selezionata è zero (0).

1. Selezionare una qualsiasi zona di cottura tramite gli appositi tasti.
2. Selezionare un livello di potenza (da 1 a 9).
3. Premere di nuovo sul tasto selezione zone di cottura; l'azione verrà confermata da un segnale acustico.



- Il display della zona cottura selezionata visualizzerà il simbolo , mentre i display delle zone adiacenti mostreranno .

i Se è stata selezionata una delle zone anteriori, le cifre del conteggio a rovescia compariranno nei display delle zone posteriori e vice versa.

4. Agire sui tasti  e  per selezionare i minuti (una pressione continua comporta un avanzamento veloce).
 5. Premere un qualsiasi tasto di selezione zone cottura o attendere 10 secondi per avviare il timer.
- Il display della zona temporizzata mostra ora il livello di potenza in precedenza impostato con un punto in basso a destra (ad es. .

Modifica o disattivazione della cottura temporizzata

1. Selezionare la o le zone temporizzate.
2. Premere di nuovo il tasto della zona cottura temporizzata per visualizzare il tempo residuo.
3. Agire sui tasti  o  per modificare o azzerare il conteggio alla rovescia.

Blocco comandi

1. Premere il tasto  per almeno due secondi.

Dopo l'accensione del LED sopra il tasto , i comandi sono bloccati (ad esclusione del tasto .

Per sbloccare i comandi:

1. Premere il tasto  e verificare che il relativo LED sia spento.



Una mancanza di tensione di rete non provoca la disattivazione del blocco comandi.

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 limitare la potenza erogata delle piastre. Il modulo cerca di mantenere i livelli massimi di potenza erogabili. La comparsa del simbolo  a display, indica che non è più possibile aumentare il livello di potenza di una particolare zona di cottura.



La priorità è data dalla prima zona impostata.



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



Tabella di guida alla cottura

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

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

Impostazione del valore di potenza dell'apparecchio



- Questa funzionalità permette di impostare il valore massimo di potenza del vostro apparecchio.
- L'apparecchio esce dalla fabbrica impostato alla potenza massima di 7.2 kW, ma può essere regolato per funzionare ad una potenza di 6.0, 3.5 e 2.8, 2.2, 1.6, e 1.0 kW.

La procedura che segue consente di regolare la potenza massima da 7.2 a 2.8 kW (regime ad alte potenze):

1. Prima di procedere spegnere tutte le piastre.
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
3. Ricollegare l'apparecchio.

Eseguire le seguenti azioni entro 30 secondi dalla riconnessione:

4. Tenere premuto il tasto  per sbloccare i comandi.
 5. Premere i tasti  e  insieme.
- Verrà emesso un segnale acustico e a display verrà visualizzato il valore attuale di potenza.



6. Agire sui tasti  e  per cambiare il valore.



- Per salvare il nuovo valore di potenza, premere insieme i tasti  e ; l'apparecchio si spegnerà e sarà necessario accenderlo di nuovo per utilizzarlo con la nuova limitazione.
- Per non salvare le modifiche è sufficiente non interagire col display per almeno 60 secondi.

La procedura che segue consente di regolare la potenza massima da 2.8 a 1.0 kW (regime a basse potenze):

1. Seguire le stesse istruzioni illustrate in precedenza fino al punto 4.
 2. Premere i tasti  e  insieme.
- Verrà emesso un segnale acustico e a display verrà visualizzato il valore attuale di potenza.



3. Agire sui tasti  e  per cambiare il valore.
- Per salvare il nuovo valore di potenza, premere insieme i tasti  e ; l'apparecchio si spegnerà e sarà necessario accenderlo di nuovo per utilizzarlo con la nuova limitazione.
 - Per non salvare le modifiche è sufficiente non interagire col display per almeno 60 secondi.



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere (plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Tenere sempre puliti e non appoggiare oggetti di alcun tipo sui tasti sensore.
- 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). Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.

4.2 Pulizia delle superfici

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

4.3 Pulizia ordinaria settimanale

Pulire e curare il piano cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia del vetro. 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 a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

4.4 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 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.



4.5 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.

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

5 Installazione

5.1 Collegamento elettrico



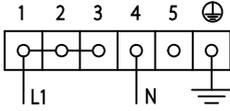
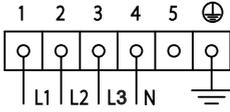
**Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione**

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- Munirsi di dispositivi di protezione individuale.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettieria dev'essere compresa tra 1,2 e 1,5 Nm.

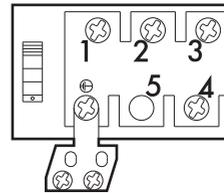
Informazioni generali

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:

Tipo collegamento	Tipo cavo
220-240 V 1N~ 	tripolare 3 x 4 mm ²
380-415 V 3N~ 	pentapolare 5 x 2,5 mm ²

Lo schema sotto riportato illustra la morsettieria di alimentazione vista da sotto, senza alcun cavo collegato.



Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione. Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

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 bruciature.



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.

Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver seguito correttamente le istruzioni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

5.2 Per l'installatore

- Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- 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.

5.3 Indicazioni di sicurezza



Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio
Rischio di incendio

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Non ostruire in nessun tipo di installazione la griglia di ventilazione posta anteriormente al prodotto.

Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>90°C), altrimenti potrebbero deformarsi nel tempo.

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 illustrazioni di montaggio.

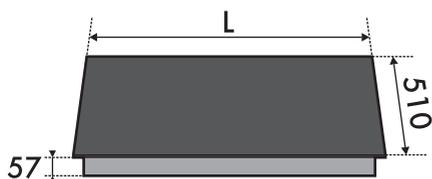


Installazione

5.4 Intaglio del piano di lavoro

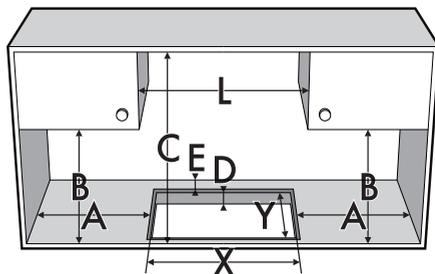
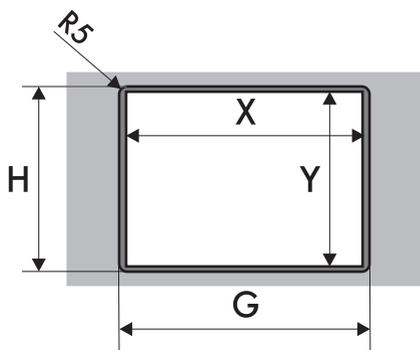
i Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente. L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (>90°C).

Praticare un'apertura nel piano di lavoro del mobile con le dimensioni indicate.



Dimensioni incasso (modello di incasso a filo)

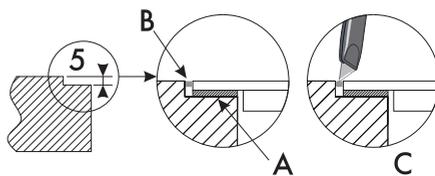
Per questa tipologia di incasso è necessario aggiungere una fresatura da praticare ai bordi del foro del mobile qualora si desideri installare il piano cottura a filo con il piano di lavoro.



A	B	C	D	E
min. 500	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y	G	H
600 - 700	596	510	604	514

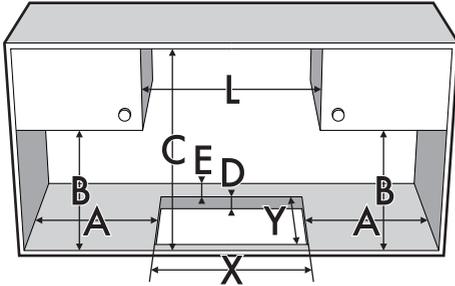
Dopo avere steso sulla superficie in vetro la guarnizione adesiva (A) e dopo aver posizionato e staffato il piano cottura, riempire i bordi con silicone isolante (B) e pulire l'eventuale eccesso.

Se si rende necessario rimuovere il piano cottura, tagliare il silicone con una taglierina prima di tentare di rimuoverlo (C).





Dimensioni incasso (modello di incasso a semifilo)

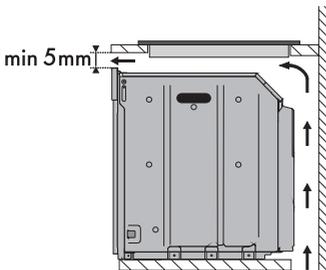


A	B	C	D	E
min. 500	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y		
600 - 700	560	482		

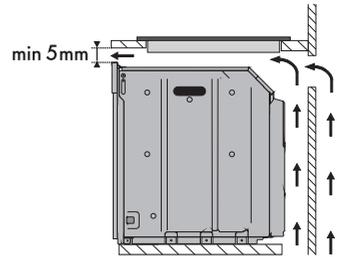
5.5 Incasso

Su vano incasso forno

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



con apertura sul fondo



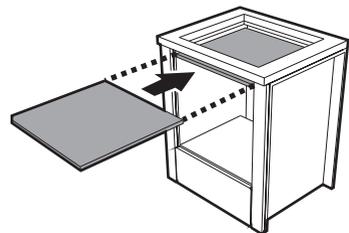
con apertura sul fondo e sul retro



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

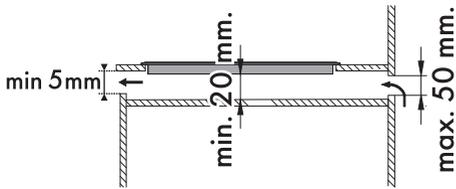
Su vano neutro o cassette

Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassette, 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 utilizzando appositi attrezzi.

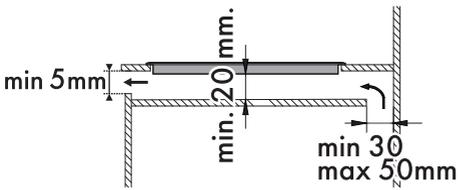




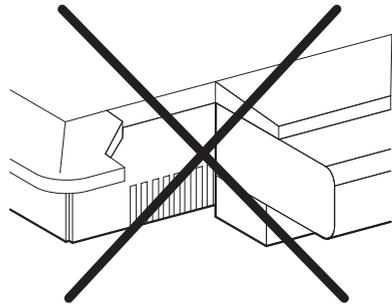
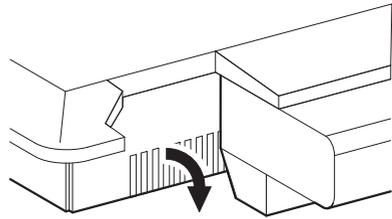
Installazione



con apertura sul fondo

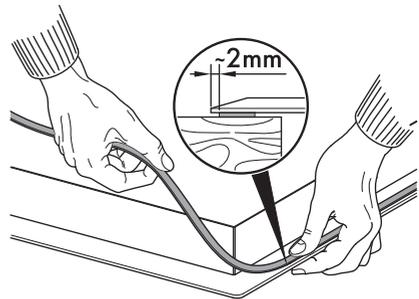


con apertura sul retro



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.



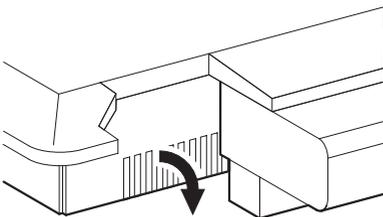
Non fissare il piano cottura con silicone. Se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.



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.





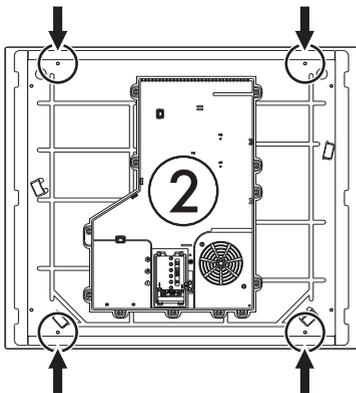
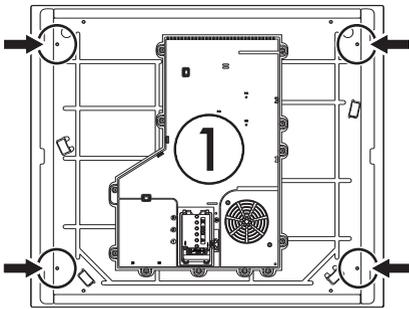
5.6 Staffe di fissaggio

Sono disponibili due opzioni di fissaggio, a seconda della configurazione del mobile su cui l'apparecchio viene incassato:

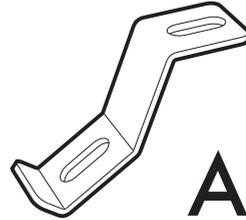
- 1 Tramite i fori laterali.
- 2 Tramite i fori anteriori e posteriori.

Per fissare il piano:

1. Svitare le viti nei fori evidenziati nelle figure seguenti, in base all'opzione di fissaggio scelta.



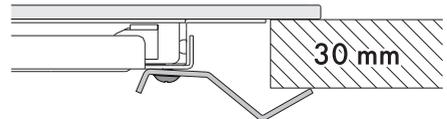
2. Avvitare le staffe di fissaggio (A) nei fori evidenziati con le viti rimosse in precedenza, per fissare correttamente il piano cottura alla struttura.



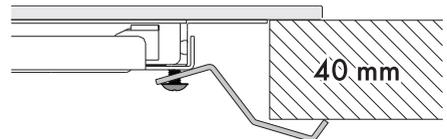
Un fissaggio troppo serrato potrebbe mettere in tensione il vetro e causarne la rottura.

In base allo spessore del piano di lavoro, le staffe di fissaggio andranno installate in modo differente.

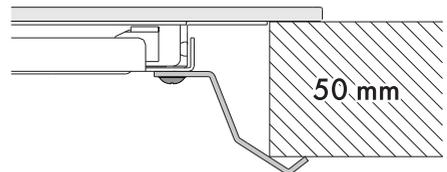
Spessore piano di lavoro di 30 mm:



Spessore piano di lavoro di 40 mm:



Spessore piano di lavoro di 50 mm:



In caso di piani di lavoro con spessori inferiori a 30 mm è necessario utilizzare uno spessore aggiuntivo fra la staffa e il top.

