Sommario

IT

1	**Avvertenze**	**4**
1.1	Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2	Scopo dell'apparecchio	8
1.3	Responsabilità del produttore	8
1.4	Questo manuale d'uso	8
1.5	Targhetta di identificazione	8
1.6	Smaltimento	9
1.7	Come leggere il manuale d'uso	10
2	**Descrizione**	**11**
2.1	Descrizione generale	11
2.2	Simbologia	13
2.3	Accessori disponibili	14
3	**Uso**	**15**
3.1	Avvertenze	15
3.2	Precauzioni	16
3.3	Primo utilizzo	16
3.4	Uso dei bruciatori a gas	17
3.5	Uso delle piastre ad induzione	19
3.6	Consigli pratici	31
4	**Pulizia e manutenzione**	**32**
4.1	Avvertenze	32
4.2	Pulizia dell'apparecchio	32
4.3	Cosa fare se...	34
5	**Installazione**	**35**
5.1	Indicazioni di sicurezza	35
5.2	Intaglio del piano di lavoro	35
5.3	Incasso	37
5.4	Collegamento gas	39
5.5	Adattamento ai diversi tipi di gas	42
5.6	Collegamento elettrico	49
5.7	Per l'installatore	51

ISTRUZIONI ORIGINALI

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.

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 la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- 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.
- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- 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.

- 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 bombolette spray in prossimità di questo apparecchio mentre è in funzione.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- 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 getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.

Avvertenze

- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- 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).
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.

Installazione

- Questo apparecchio **non deve essere installato** su barche o su roulotte.
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- 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.
- Far eseguire il collegamento gas a personale tecnico abilitato.

- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- 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 alla 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.
- L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.

Per questo apparecchio

- 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.

- 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.
- 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.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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

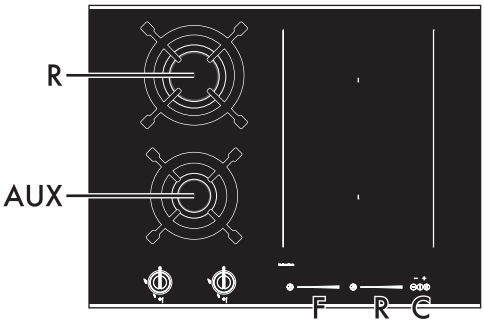
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.

IT

2 Descrizione

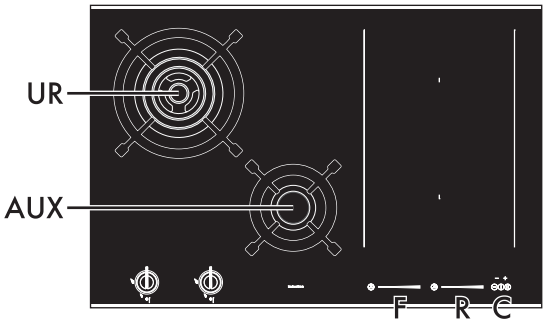
2.1 Descrizione generale



65 cm

AUX = Ausiliario
R = Rapido

F = Comandi piastra anteriore
R = Comandi piastra posteriore
C = Zona comandi generali

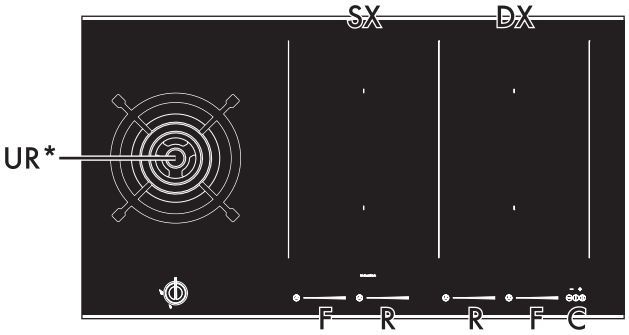


75 cm

AUX = Ausiliario
UR = Ultra rapido

F = Comandi piastra anteriore
R = Comandi piastra posteriore
C = Zona comandi generali

Descrizione



90 cm

UR* = Ultra rapido
SX = Zona di cottura ad induzione sinistra
DX = Zona di cottura ad induzione destra
F = Comandi piastra anteriore
R = Comandi piastra posteriore
C = Zona comandi generali

IT

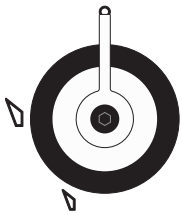
2.2 Simbologia

Zone di cottura a gas

Zona Posteriore

Zona Anteriore

Manopole bruciatori



Utili per accendere e regolare i bruciatori del piano. Premere e ruotare le manopole in senso antiorario sul valore per accendere i bruciatori corrispondenti. Ruotare le manopole sulla zona compresa fra il massimo e il minimo per regolare la fiamma. Riportare le manopole sulla posizione per spegnere i bruciatori.

Zone di cottura ad induzione

Tasto On/Off: accende o spegne il piano cottura.

Tasto pausa: sospende la cottura.

Tasto blocco comandi: impedisce il tocco accidentale dei comandi.

Tasto incremento: aumenta il tempo di cottura o del contaminuti.

Tasto decremento: diminuisce il tempo di cottura o del contaminuti.

Barra di scorrimento: aumenta o diminuisce il livello di potenza.

Tasto funzioni speciali: attiva le funzioni speciali dell'apparecchio.

Tabella delle potenze assorbite

Piastra	Misure Piastra (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Power (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700

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

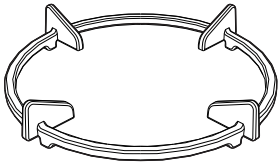
Vantaggi della cottura ad induzione

L'apparecchio 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.

- 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.

2.3 Accessori disponibili

Griglia di riduzione Wok



Utile per l'utilizzo di recipienti Wok.

Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

3 Uso

3.1 Avvertenze



Uso non corretto
Pericolo di ustioni

- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Grassi e oli surriscaldandosi possono infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- 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 toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio quando in funzione. Lasciarli raffreddare prima di procedere ad un eventuale pulizia.
- 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.



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non applicare fogli di carta stagnola per ricoprire i bruciatori o il piano.
- 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 tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- È sconsigliato l'utilizzo di pentole in coccio o pietra ollare per la cottura o il riscaldamento dei cibi.
- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.

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.
- In caso di incrinature, crepe o impossibilità di spegnimento dell'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

3.2 Precauzioni

La fuoriuscita di gas può provocare un'esplosione.

In caso di odore di gas o della presenza di guasti dell'impianto a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o chiudere la valvola della bombola del gas.
- Spegnere immediatamente tutte le fiamme libere e le sigarette.
- Non accendere interruttori di corrente o apparecchi e non estrarre alcuna spina di corrente. Non utilizzare telefoni o cellulari all'interno dell'edificio.
- Aprire le finestre e aerare la stanza.
- Chiamare il servizio di assistenza o l'ente fornitore di gas.

Funzionamento anomalo

Una qualunque delle seguenti condizioni è da considerarsi un funzionamento anomalo è necessita una richiesta di intervento:

- Danneggiamento degli utensili da cucina.
- Accensione scorretta dei bruciatori.
- Difficoltà dei bruciatori a rimanere accesi.
- Spegnimento dei bruciatori durante il funzionamento.
- Rubinetti del gas difficili da ruotare.

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato della propria zona.

3.3 Primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).

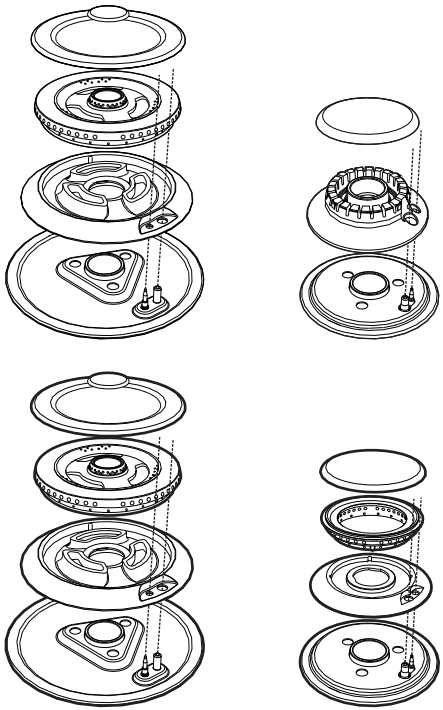
3.4 Uso dei bruciatori a gas

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato.
L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Se il bruciatore non si accende nei primi 15 secondi, portare la manopola su O e non tentare la riaccensione per 60 secondi. Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.
Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza. Attendere qualche istante e ripetere l'operazione. Mantenere premuta la manopola più a lungo.

In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. Riportare la manopola su O e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

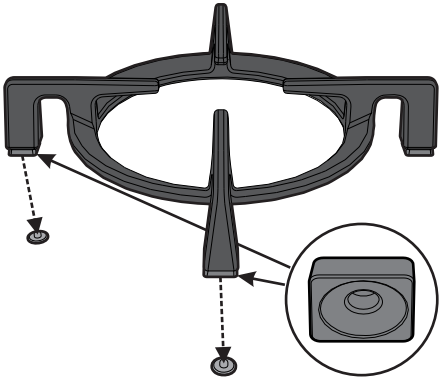
Corretta posizione delle corone spartifiamma e dei cappellotti

Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti. Fare attenzione che i fori del bruciatore corrispondano con le candelette e le termocoppie. Controllare inoltre che gli innesti delle corone spartifiamma si inseriscano correttamente nei fori del bruciatore.



Corretta posizione delle griglie

Sotto le griglie sono presenti dei gommini in silicone concavi da posizionare sul relativo pernetto di fissaggio posto sul piano.



Assicurarsi che le griglie siano semplicemente centrate sui rispettivi bruciatori, senza costringere queste ultime a stare sollevate o inclinate; in tal caso ripetere il posizionamento.

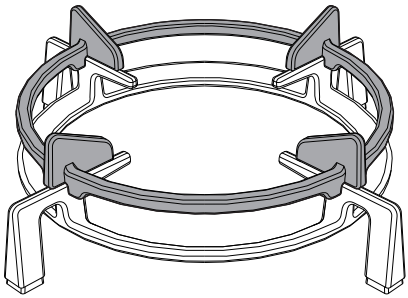
Nel caso si noti una particolare instabilità di una pentola, controllare di non aver posizionato in modo errato le griglie.

Diametri dei recipienti

- **AUX**: da 8 a 18 cm.
- **R**: da 20 a 26 cm.
- **UR**: da 20 a 30 cm.

Griglie di riduzione

La griglia di riduzione va appoggiata sulla griglia del piano. Assicurarsi che sia posizionata correttamente.



Uso di una bistecchiera

Qualora si volesse utilizzare una bistecchiera occorre tenere presente alcuni accorgimenti:

- è possibile pre-riscaldare la bistecchiera sulla potenza massima del bruciatore per non più di 10 minuti.
- si consiglia di impostare la cottura degli alimenti su una potenza ridotta;
- fare attenzione che le fiamme del bruciatore non escano dal bordo della bistecchiera;
- mantenere dalla parete laterale una distanza minima di 150 mm dal bordo della bistecchiera;
- non posizionare la bistecchiera su più bruciatori contemporaneamente.

3.5 Uso delle piastre ad induzione

Durante la prima connessione alla rete elettrica viene eseguito un controllo automatico che accende tutte le spie per alcuni secondi.

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.

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:

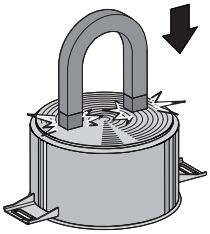
- Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso.
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.

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.

Diametro minimo della pentola

Piastra	Ø minimo (cm)	Ø raccomandato (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5

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 impostazione 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 H sul display.

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

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.

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	Cottura
5 - 6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostimento di pezzi più grandi
7 - 8	Arrostire, soffritto con farina
9	Arrostire
P *	Arrostire / Rosolare, cuocere (potenza massima)

* vedi funzione Power

Accensione/spegnimento del piano

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

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

Accensione automatica della zona di cottura

Dopo aver acceso il piano:

- Posizionare un recipiente (adatto alla cottura ad induzione e non vuoto) sulla zona cottura che si intende utilizzare.



Il display della zona cottura utilizzata si accende: il valore della potenza indicato è pari a 0.

Regolazione della zona di cottura

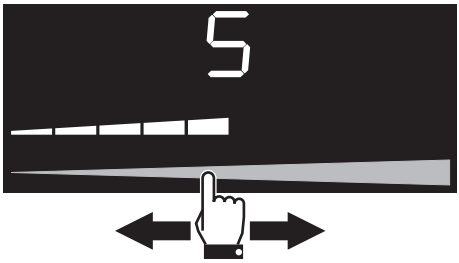
Dopo aver acceso il piano:

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



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

2. Scorrere il dito verso destra o sinistra sulla barra di scorrimento fino a selezionare la potenza di cottura da 1 a 9 oppure abilitare la funzione Power (vedi " Funzione Power").



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

Spegnimento della zona di cottura

1. Scorrere il dito verso sinistra fino alla fine della barra di scorrimento della zona di cottura da spegnere.



Il display della zona cottura utilizzata si spegne.

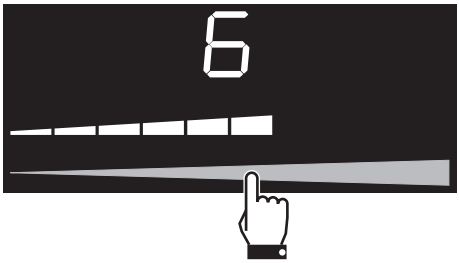
Per spegnere tutte le zone contemporaneamente mantenere premuto il tasto On/Off per almeno 2 secondi.

Selezione rapida

Tramite questa funzione è possibile impostare rapidamente le piastre alla potenza desiderata.

Dopo aver acceso il piano:

1. Posizionare un dito all'incirca sulla potenza desiderata della barra di scorrimento della zona cottura da utilizzare.



2. Scorrere il dito verso destra o sinistra per selezionare la potenza di cottura desiderata.

Funzione Power

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

Dopo aver acceso il piano:

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



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

2. Scorrere il dito verso destra sulla barra di scorrimento fino a selezionare la funzione Power.



Il display della zona cottura utilizzata indica il valore pari a P.

È possibile attivare la funzione Power in modo rapido.

- Dopo aver acceso il piano, posizionare un dito all'estrema destra della barra di scorrimento della zona cottura da utilizzare.



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

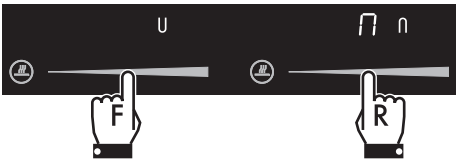
IT

Funzione Multizone

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

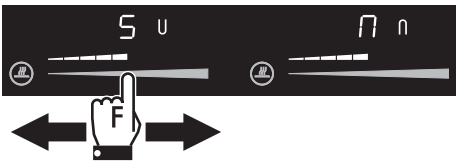
Dopo aver acceso il piano:

1. Posizionare contemporaneamente un dito sulla barra di scorrimento a sinistra e un dito sulla barra di scorrimento a destra delle zone cottura da utilizzare.



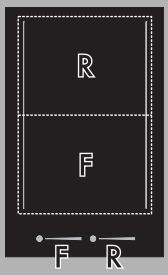
I display delle zone di cottura si accendono: il display mostra il simbolo "master" U mentre il display a destra indica la dicitura n seguita dal simbolo "slave" n.

2. Agire sulla barra di scorrimento a sinistra per impostare la potenza di cottura desiderata.



Su entrambe le zone cottura vengono impostati i medesimi parametri.

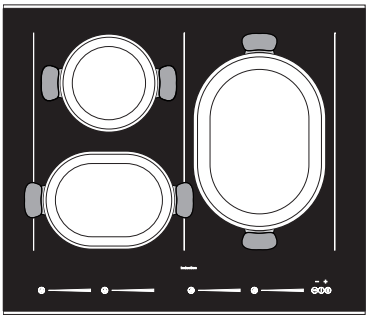
È possibile attivare la funzione Multizone solamente tra zone cottura collegate verticalmente (**F** e **R**)



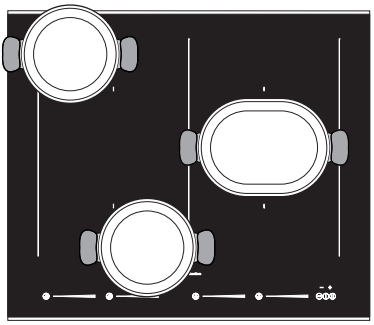
Questa funzione gestisce automaticamente una equa ripartizione della potenza su entrambe le piastre coinvolte.

Quando è attiva la funzione Multizone, non è possibile attivare la funzione Power sulle zone interessate.

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



Esempio di posizionamento pentole corretto



Esempio di posizionamento pentole NON corretto

Per disattivare la funzione Multizone:

posizionare contemporaneamente un dito sulla barra di scorrimento a sinistra e un dito sulla barra di scorrimento a destra delle zone cottura da disattivare.

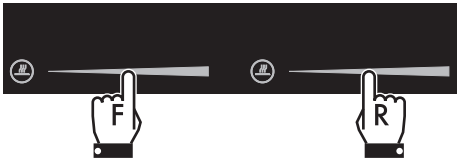


Tabella di guida alla cottura

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 fa 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.

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 H.
Quando la temperatura si abbasserà sotto i 40°C il simbolo non verrà più visualizzato.

Funzione Melting

Con questa funzione è possibile scongelare le pietanze.

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

1. Premere una volta il tasto funzioni speciali della zona cottura prescelta. Il display mostra la dicitura seguita dal simbolo.

Per disattivare la funzione Melting:

- Premere tre volte il tasto funzioni speciali.

Funzione Keep Warm

Con questa funzione è possibile mantenere in caldo le pietanze già cotte.

Per attivare la funzione Keep Warm, dopo aver acceso il piano:

1. Premere due volte il tasto funzioni speciali della zona cottura prescelta. Il display mostra la dicitura seguita dal simbolo.

Per disattivare la funzione Keep Warm:

- Premere due volte il tasto funzioni speciali.

Funzione Simmering

Con questa funzione è possibile mantenere in ebollizione il liquido contenuto nella pentola.

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

1. Premere tre volte il tasto funzioni speciali della zona cottura prescelta. Il display mostra la dicitura seguita dal simbolo.

Per disattivare la funzione Simmering:

- Premere una volta il tasto funzioni speciali.

Funzione Pausa

Con questa funzione è possibile interrompere il funzionamento di tutte le zone d i cottura.

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

- Tenere premuto il tasto pausa (II). Il display mostra un led sopra il tasto pausa (II) e la dicitura 11 sui display di tutte le zone cottura.

Tutti i tasti del piano si disabilitano ad eccezione del tasto di blocco comandi.

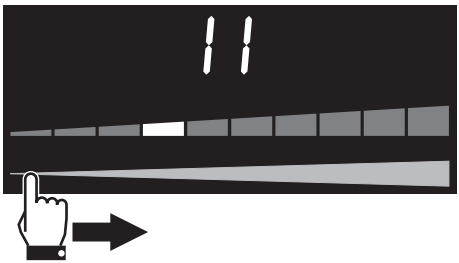
Tutte le zone di cottura si spengono.

Per disattivare la funzione Pausa:

1. Premere il tasto (II).

Il display della zona cottura più a destra mostra un animazione per alcuni secondi.

2. Posizionare un dito a sinistra della barra di scorrimento e scorrerlo verso destra.



Se non si preme alcun tasto entro 5 secondi, il piano si spegne automaticamente.

Blocco comandi

Con questa funzione è possibile disabilitare tutti i tasti del display come sicurezza da bambini o da selezioni involontarie.

Per attivare il Blocco comandi, dopo aver attivato il piano cottura:

- Tenere premuto per 3 secondi il tasto blocco comandi. Il display mostra un led sopra il tasto blocco comandi

Una mancanza di tensione di rete temporanea non disattiva il blocco comandi.

Per disattivare il Blocco comandi:

- Tenere premuto per 3 secondi il tasto blocco comandi. Il led sopra il tasto blocco comandi si spegne.

Contaminuti

Con questa funzione è possibile programmare un contaminuti che emette un segnale acustico alla fine del tempo desiderato.

Per attivare il contaminuti, dopo aver attivato il piano cottura:

1. Premere contemporaneamente i tasti del timer + e −.

Il display mostra l'indicatore di tempo 0.00. Il simbolo timer sotto l'indicatore di tempo indica l'attivazione della funzione.

2. Premere i tasti del timer + e − per programmare il contaminuti (mantenere premuto per un avanzamento veloce).

Il display è impostato "minuti.secondi". Alla prima pressione del tasto del timer + verrà impostato 1 minuto 1.00. È possibile impostare un tempo inferiore al minuto:

- premere il tasto del timer − da 1 a 5 volte per selezionare un contaminuti inferiore al minuto (da 0.50 a 0.10 secondi).

Ad ogni pressione del tasto del timer − il tempo scende di 10 secondi.

Se l'impostazione eccede i 9 minuti 9.00 si attiverà la dicitura **min** sotto l'indicatore di tempo e il display verrà impostato "ore.minuti" 1.59 (fino ad un massimo impostabile di 1 ora e 59 minuti)

3. Il contaminuti partirà qualche secondo dopo l'ultima selezione.

L'utilizzo del contaminuti non interrompe il funzionamento delle zone di cottura, ma avvisa soltanto l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

Il timer può essere attivato sia con le zone di cottura accese che spente.

Al termine del tempo programmato un allarme sonoro avvisa l'utente.

4. Per disattivare l'allarme sonoro premere i tasti del timer + o −.

Disattivazione del contaminuti

Per disattivare il contaminuti durante il conto alla rovescia:

1. Premere il tasto On/Off ⏻.

Il led sopra il tasto On/Off ⏻ si accende.

2. Premere contemporaneamente i tasti del timer + e −.

Il conto alla rovescia viene interrotto.

3. Tenere premuto il tasto del timer − fino ad azzerare il conto alla rovescia.

Cottura temporizzata

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

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

1. Premere contemporaneamente i tasti del timer + e −.

Il display mostra l'indicatore di tempo 0.00. Il simbolo timer a fianco del valore della potenza della piastra indica l'attivazione della funzione.

2. Premere i tasti del timer + e − per programmare la cottura temporizzata (mantenere premuto per un avanzamento veloce).

Il display è impostato "minuti.secondi". Se l'impostazione eccede i 9 minuti 9.00 si attiverà la dicitura min sotto l'indicatore di tempo e il display verrà impostato "ore.minuti" 1.59 (fino ad un massimo impostabile di 1 ora e 59 minuti)

3. La cottura temporizzata partirà qualche secondo dopo l'ultima selezione.

Al termine del tempo programmato un allarme sonoro avvisa l'utente.

4. Per disattivare l'allarme sonoro premere i tasti del timer + o −.

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

Modifica o disattivazione della cottura temporizzata

Per modificare la cottura temporizzata durante il conto alla rovescia:

1. Premere il tasto On/Off ⏻.

Il led sopra il tasto On/Off ⏻ si accende.

2. Premere contemporaneamente i tasti del timer + e −.

Il conto alla rovescia viene interrotto.

3. Premere i tasti del timer + e − per modificare la programmazione della cottura temporizzata.

Per disattivare la cottura temporizzata durante il conto alla rovescia:

1. Premere il tasto On/Off ⏻.

Il led sopra il tasto On/Off ⏻ si accende.

2. Premere contemporaneamente i tasti del timer + e −.

Il conto alla rovescia viene interrotto.

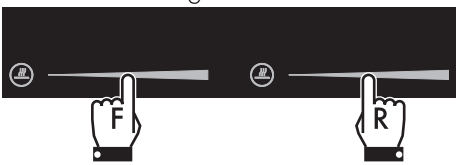
3. Tenere premuto il tasto del timer − fino ad azzerare il conto alla rovescia.

Modalità demo (solo per espositori)

Questa modalità permette all'apparecchio di disattivare gli elementi riscaldanti, ma allo stesso tempo di mantenere attivo il pannello comandi.

Per attivare la modalità demo:

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica da almeno 10-15 secondi.
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Entro 2 minuti, premere contemporaneamente il tasto blocco comandi ed il tasto pausa per alcuni secondi fino a sentire un segnale acustico.
4. Posizionare contemporaneamente un dito sulla barra di scorrimento a sinistra e un dito sulla barra di scorrimento a destra delle zone cottura più vicine alla zona comandi generali.



Si attiverà un segnale acustico e sul display sopra la zona comandi generali comparirà la dicitura CF6.

5. Premere il tasto pausa fino a far comparire la dicitura _0_ sopra la zona comandi generali. Sulla barra di scorrimento a sinistra verrà visualizzata la dicitura 0.
6. Posizionare un dito sulla parte alta della barra di scorrimento a sinistra fino a visualizzare la dicitura 1.

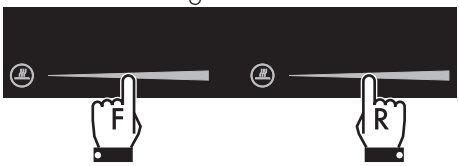


7. Premere contemporaneamente il tasto blocco comandi ed il tasto pausa per alcuni secondi.
8. Tenere premuto il tasto On/Off per almeno 1 secondo per accendere l'apparecchio in modalità demo.

Quando la modalità demo è attiva, all'accensione dell'apparecchio, sopra la zona comandi generali comparirà per qualche secondo la dicitura _0_ e sulle barre di scorrimento comparirà la dicitura 0.

Per disattivare la modalità demo:

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica da almeno 10-15 secondi.
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Entro 2 minuti, premere contemporaneamente il tasto blocco comandi ed il tasto pausa per alcuni secondi fino a sentire un segnale acustico.
4. Posizionare contemporaneamente un dito sulla barra di scorrimento a sinistra e un dito sulla barra di scorrimento a destra delle zone cottura più vicine alla zona comandi generali.



Si attiverà un segnale acustico e sul display sopra la zona comandi generali comparirà la dicitura CF6.

5. Premere il tasto pausa fino a far comparire la dicitura _0_ sopra la zona comandi generali. Sulla barra comandi a sinistra verrà visualizzata la dicitura 1.
6. Posizionare un dito sulla parte bassa della barra di scorrimento a sinistra fino a visualizzare la dicitura 0.

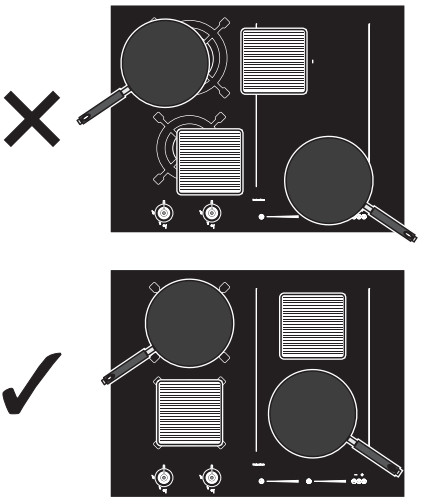


7. Premere contemporaneamente il tasto blocco comandi ed il tasto pausa per alcuni secondi.

La modalità demo è ora disattivata.

3.6 Consigli pratici

- Per un rendimento ottimale dei bruciatori e un consumo minimo di gas, occorre usare recipienti provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore, onde evitare che la fiamma vada a lambirne i lati. Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta a impedire la tracimazione del liquido.
- Durante la cottura, per evitare scottature, danni al piano o al top, tutti i recipienti o le bistecchiere (non in dotazione) devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.



- Il diametro della base della pentola non deve uscire dalla larghezza della zona di cottura serigrafata.
- Le pentole non devono essere posizionate fuori dal perimetro del piano e sopra i comandi frontali.
- 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 forno vengono utilizzati contemporaneamente, in determinate condizioni potrebbe essere superato il limite massimo di potenza utilizzabile dal proprio impianto elettrico.

4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- 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).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanza che potrebbero fondere (plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Tenere sempre puliti e non appoggiare oggetti di alcun tipo sui tasti sensore.

4.2 Pulizia dell'apparecchio

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.

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.

Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Evitare di lasciar seccare all'interno dell'apparecchio residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata) perché potrebbero rovinare lo smalto all'interno dell'apparecchio.

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.

Griglie del piano cottura

Estrarre le griglie e pulirle in acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione. Asciugarle e riposizionarle sul piano cottura.

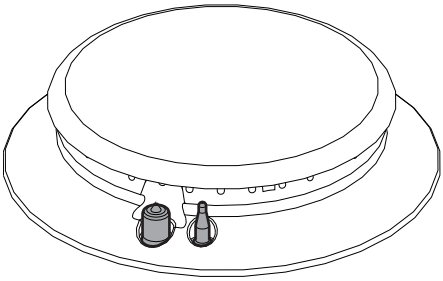
Il continuo contatto delle griglie con la fiamma può provocare nel tempo un'alterazione dello smalto in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità di questo componente.

Corone spartifiamma e cappellotti

Le corone spartifiamma ed i cappellotti sono estraibili per facilitarne la pulizia. Lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti. Rimontare le corone spartifiamma, assicurandosi che siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.

Candelette e termocoppie

Per un buon funzionamento, le candelette d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben pulite. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.



4.3 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:

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

IT

5 Installazione

5.1 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.

Impiallacciature, 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.

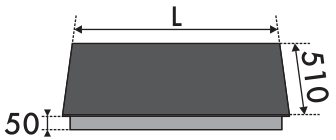
Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.

5.2 Intaglio del piano di lavoro

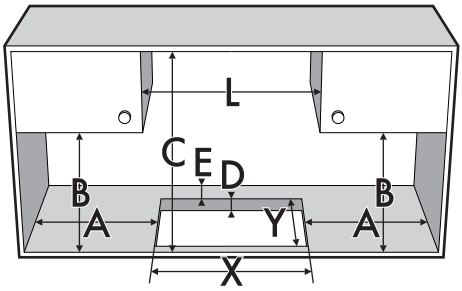
Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente.

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 (mm).



L	X	Y
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	719 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486



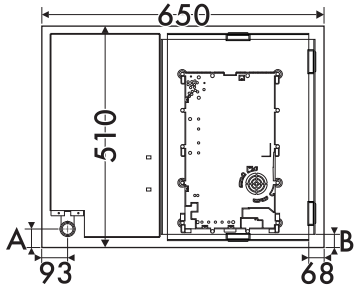
A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40÷60	min. 50

Installazione

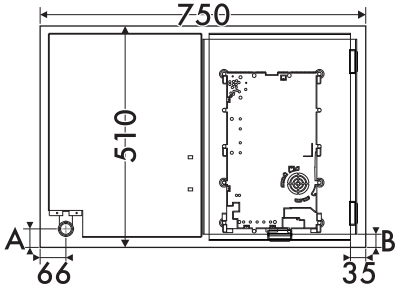
Dimensioni dell'apparecchio (mm)

Posizione dei collegamenti gas ed elettrici.

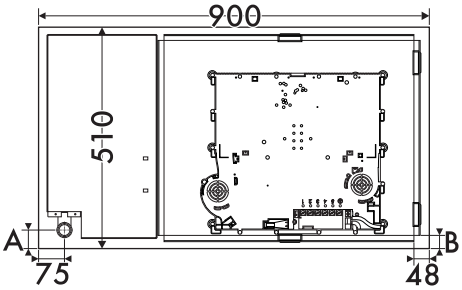
(vista da sotto)



65 cm



75 cm



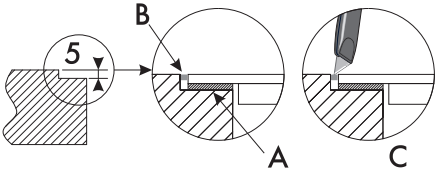
90 cm

A	35
B	34,5

Installazione a filo

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.

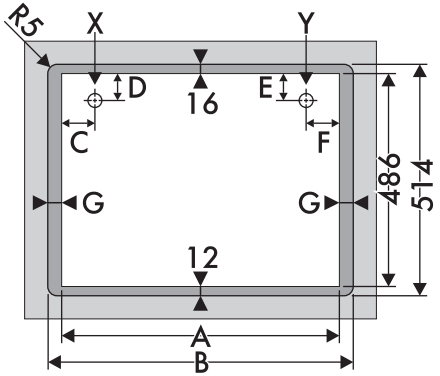
Se si rende necessario rimuovere il piano cottura, tagliare il silicone con una taglierina prima di tentare di rimuoverlo (**C**).



Dimensioni piano a filo (mm)

X = Collegamento Gas

Y = Collegamento Elettrico



A	B	C	D	E	F	G
560	654	47,5	21	20	57,5	47
724	754	53	21	20	57	15
844	904	47	23	33,5	96,5	30

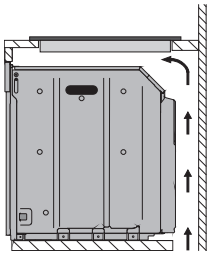
IT

5.3 Incasso

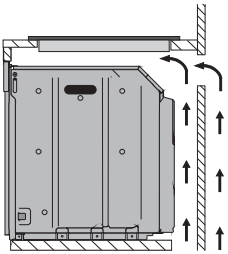
Su vano incasso forno

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.



con apertura sul fondo

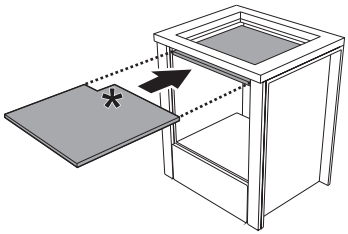


con apertura sul fondo e sul retro

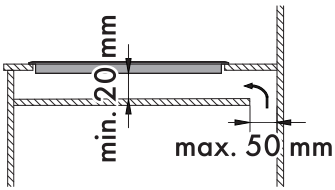
Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

Su vano neutro o cassetti

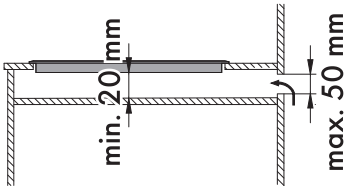
Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.), lavastoviglie o frigoriferi, sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo di legno ad una distanza minima di **20 mm** dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter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



*(mm) 150 x 150
necessario per allacciamento gas



con apertura sul fondo



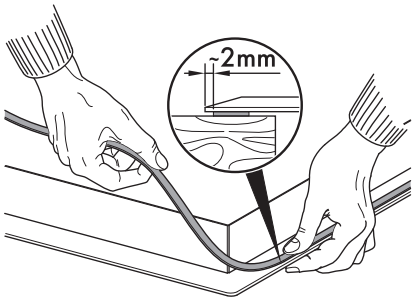
con apertura sul retro

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

Guarnizione del piano cottura

Con piano in vetro

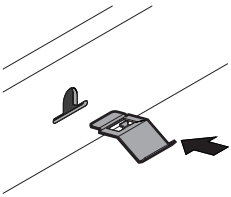
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano cottura.



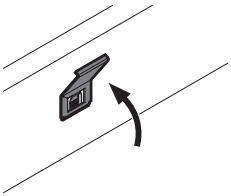
Mollette di fissaggio

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.

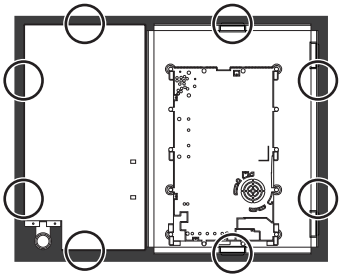


2. Ruotarle verso l'alto per incastrarle definitivamente.

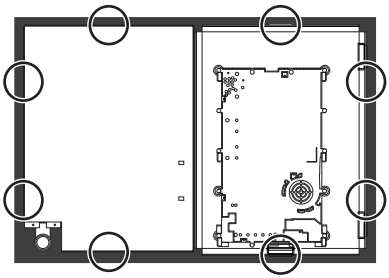


Posizione intaglio per le mollette

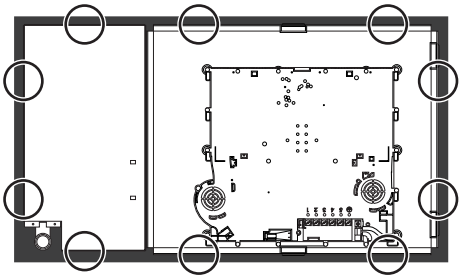
(vista da sotto)



65 cm



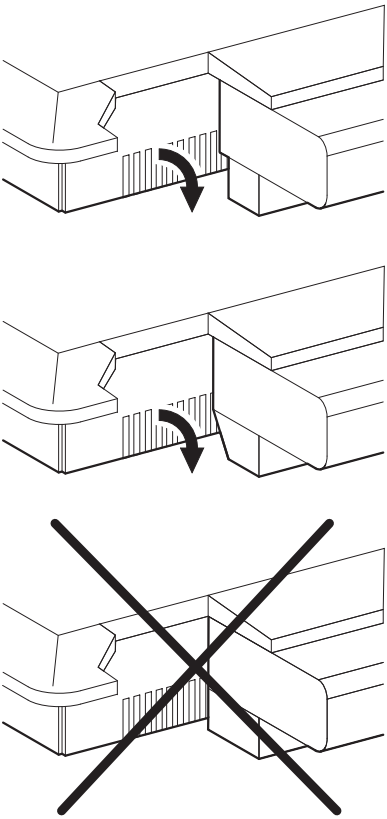
75 cm



90 cm

Ventilazione

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



5.4 Collegamento gas

Fuga del gas
Pericolo di esplosione

- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.

Informazioni generali

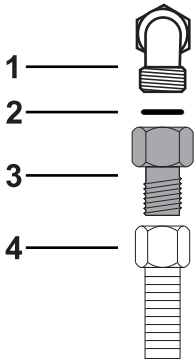
Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo rigido in rame o con un tubo flessibile in acciaio a parete continua nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente.

Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "5.5 Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo di entrata del gas è filettato ½" gas esterno (ISO 228-1).

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

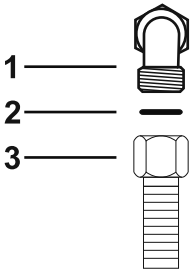
Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** (filetto ½" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione. Applicare del materiale isolante sul filetto del raccordo **3**, dopodiché avvitare il tubo flessibile in acciaio **4** al raccordo **3**.



Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

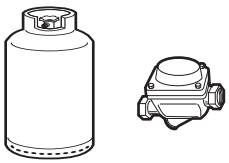
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione.



Allacciamento al gas liquido

Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.



La pressione di alimentazione deve rispettare i valori indicati nella tabella "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza".

Ventilazione nei locali

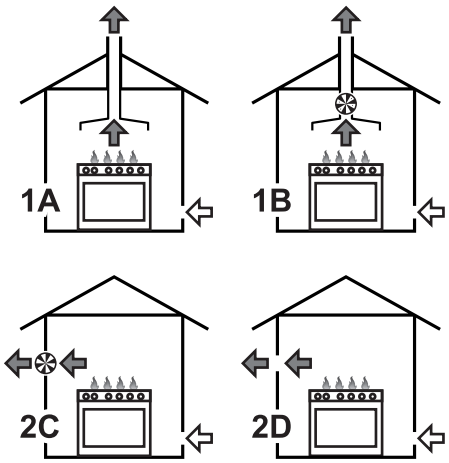
L'apparecchio deve essere installato in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate secondo le norme vigenti e collocate in modo da non essere ostruite, neppure in parte.

Il locale deve essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture: in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei prodotti della combustione

Lo scarico dei prodotti della combustione può essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza oppure mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, nel rispetto delle posizioni e le distanze indicate dalle norme.

Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.



1 Evacuazione a mezzo di una cappa

2 Evacuazione in assenza di una cappa

A Evacuazione in camino singolo a tiraggio naturale

B Evacuazione in camino singolo con elettroventilatore

C Evacuazione direttamente in atmosfera esterna con elettroventilatore a parete o a vetro

D Evacuazione direttamente in atmosfera esterna a parete

⇦ Aria

⇦ Prodotti della combustione

Elettroventilatore

5.5 Adattamento ai diversi tipi di gas

Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria. Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pianale.

Per poter effettuare la sostituzione degli ugelli, l'apparecchio deve essere rimosso dal mobile incasso.

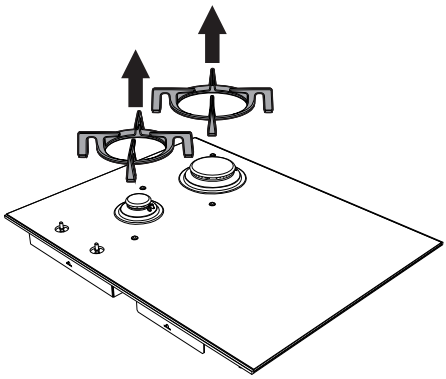
Rimozione del pianale

1. Tirare le manopole ed i rosoni delle manopole (ove presenti) verso l'alto per rimuoverle.

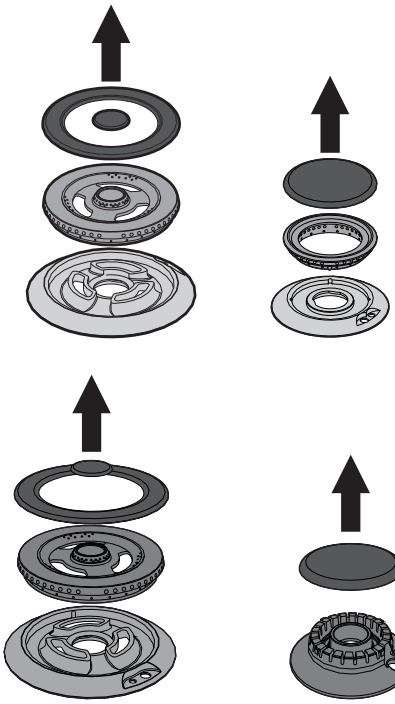


Tra manopola e rosone (a seconda del modello) è presente una molla non rappresentata in figura.

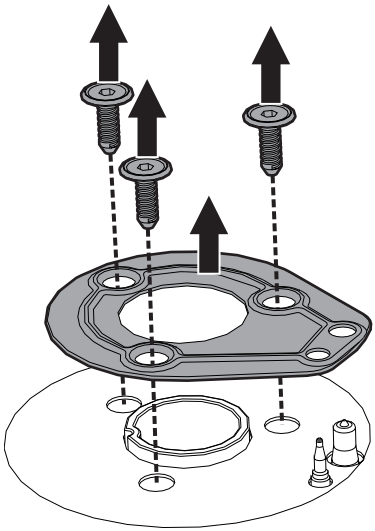
2. Rimuovere le griglie dal pianale.



3. Rimuovere le corone spartifiamma e i relativi cappellotti.



4. Rimuovere le viti di fissaggio del pianale e le piastrine relative ad ogni zona dei bruciatori.

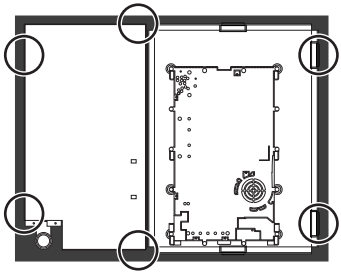


Ove presente il bruciatore UR, occorre svitare il dado che fissa la termocoppia al pianale (CH8).

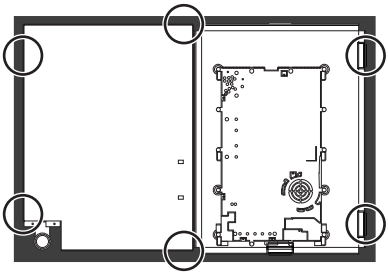
Sotto alle piastrine potrebbero essere presenti alcune guarnizioni in corrispondenza di candeletta e termocoppia. Prestare attenzione.

5. Svitare le 6 viti che fissano il pianale in vetro al carter (vedi le figure sottostanti per individuarne la posizione).

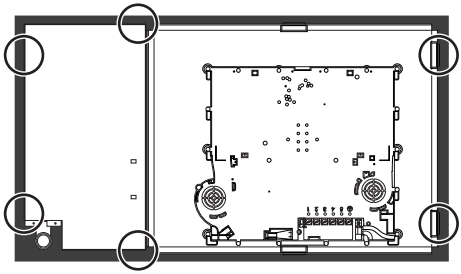
(vista da sotto)



65 cm

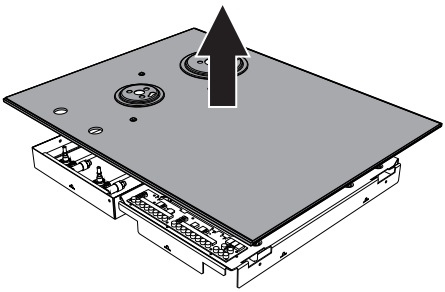


75 cm

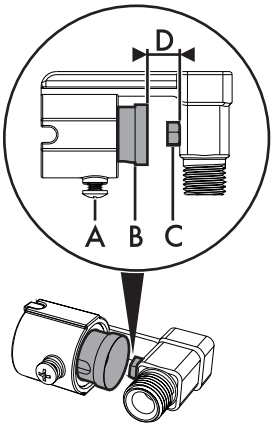


90 cm

6. Rimuovere il pianale in vetro.



Sostituzione ugelli



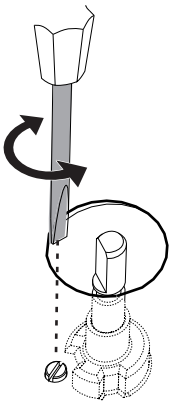
1. Allentare la vite **A** e spingere a fondo il regolatore d'aria **B**.
2. Con una chiave fissa rimuovere gli ugelli **C** e montare quelli adatti alla nuova tipologia di gas, seguendo le indicazioni riportate nelle tabelle relative (vedi "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza").

La coppia di serraggio dell'ugello non deve superare i 3 Nm.

3. Regolare l'afflusso d'aria spostando il regolatore d'aria **B**, fino ad ottenere la distanza **D** riportata nella tabella relativa (vedi "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza").
4. Dopo aver regolato ciascun bruciatore, riassemblare correttamente l'apparecchio.

Regolazione del minimo per gas metano o città

1. Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima.
2. Estrarre la manopola del rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), fino ad ottenere una fiamma minima regolare.
3. Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore.
4. Ruotare rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo: la fiamma non dovrà spegnersi.
5. Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.



Regolazione del minimo per gas liquido

Avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata a lato dell'astina del rubinetto.



Dopo l'adattamento ad un gas differente da quello regolato in fabbrica, sostituire l'etichetta regolazione gas applicata ad esso con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è inserita all'interno della busta ugelli (ove presente).

Lubrificazione dei rubinetti gas

Col tempo può accadere che i rubinetti gas presentino difficoltà di rotazione bloccandosi. Provvedere alla loro pulizia interna e sostituirne il grasso lubrificante.



La lubrificazione dei rubinetti gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

Rimontaggio del pianale

Al termine delle operazioni di sostituzione degli ugelli, rimontare il pianale come segue:

1. Con riferimento ai bruciatori a gas, riposizionare il pianale in vetro sul carter.
2. Per ogni bruciatore, riposizionare le guarnizioni in corrispondenza di candeletta e termocoppia.
3. Riposizionare le piastrine sui bruciatori corrispondenti e fissarle con le 3 viti (per ogni bruciatore) precedentemente rimosse.
4. Se presente, avvitare il dado sulla candeletta del bruciatore UR.
5. Fissare il pianale in vetro al carter tramite le 6 viti precedentemente rimosse (vedi punto 5 del paragrafo "Rimozione del pianale"per individuarne la posizione).
6. Incassare l'apparecchio nel mobile.
7. Riposizionare gli spartifiamma ed i cappellotti sui relativi bruciatori.
8. Riposizionare le griglie sul pianale in vetro.
9. Riposizionare le manopole ed i rosoni (ove presenti) sulle astine dei rubinetti.

Tipologie di gas e Paesi di appartenenza

Tipologia di gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Metano G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gas Metano G20													
G20 25 mbar													•
3 Gas Metano G25													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
4 Gas Metano G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Gas Metano G25													
G25 20 mbar				•									
6 Gas Metano G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
7 Gas Liquido G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
8 Gas Liquido G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
9 Gas Liquido G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Gas Città G110													
G110 8 mbar	•								•		•		

In base al paese d'installazione è possibile individuare le tipologie di gas disponibili. Riferirsi al numero dell'intestazione per individuare nelle "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli" i valori corretti.



Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

1	Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diametro ugello (1/100 mm)	73	126	130	175
	Portata ridotta (W)	400	900	1600	1800
	Aria primaria (mm)	1	1.5	0,5	1.5
2	Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	5.7
	Diametro ugello (1/100 mm)	73	120	123	160
	Portata ridotta (W)	400	900	1400	1800
	Aria primaria (mm)	1	1	1	1
3	Gas Metano G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diametro ugello (1/100 mm)	76	130	135	185
	Portata ridotta (W)	400	900	1600	1800
	Aria primaria (mm)	1	1	0,5	0.5
4	Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	5.9
	Diametro ugello (1/100 mm)	76	135	140	190
	Portata ridotta (W)	400	900	1400	1800
	Aria primaria (mm)	0.5	1	1	0.5
5	Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diametro ugello (1/100 mm)	82	140	145	200
	Portata ridotta (W)	400	900	1600	1800
	Aria primaria (mm)	1	1	0.5	0.5
6	Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diametro ugello (1/100 mm)	100	175	180	280
	Portata ridotta (W)	400	900	1400	1800
	Aria primaria (mm)	1	1	1	3

7	Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.0	3.1	3.3	6.0
	Diametro ugello (1/100 mm)	48	85	87	115
	Portata ridotta (W)	400	1100	1800	1800
	Aria primaria (mm)	1.5	2	1.5	12
	Portata nominale G30 (g/h)	73	225	240	436
	Portata nominale G31 (g/h)	71	221	236	429
8	Gas Liquido G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diametro ugello (1/100 mm)	48	80	85	110
	Portata ridotta (W)	450	1100	1800	1800
	Aria primaria (mm)	1	1.1	1.5	6
	Portata nominale G30 (g/h)	80	225	240	436
	Portata nominale G31 (g/h)	79	221	236	429
9	Gas Liquido G30/31 - 50 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diametro ugello (1/100 mm)	42	76	76	102
	Portata ridotta (W)	450	1100	1800	1900
	Aria primaria (mm)	1	1	1	2.5
	Portata nominale G30 (g/h)	80	225	240	436
	Portata nominale G31 (g/h)	79	221	236	429
10	Gas Città G110 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portata termica nominale (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Diametro ugello (1/100 mm)	132	250	250	310
	Portata ridotta (W)	400	900	1400	1400
	Aria primaria (mm)	1	1	1	1

Gli ugelli non in dotazione sono reperibili presso i centri di assistenza autorizzati.

5.6 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 morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- **L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.**

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.

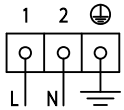
La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

Modelli da 65 - 75 cm:

- **220-240 V 1N~ (default)**

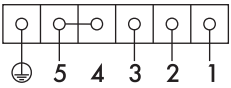


Cavo **tripolare 3 x 1,5 mm²**.

I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

Modelli da 90 cm:

- **380-415 V 3N~ (default)**

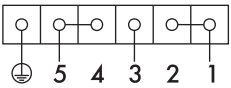


Cavo **pentapolare 5 x 2,5 mm²**.

In caso di sostituzione del cavo, l'apparecchio può funzionare anche nei seguenti modi:

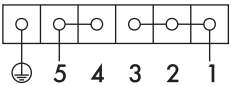
***** utilizzare il ponticello in dotazione

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



Cavo **tetrapolare* 4 x 4 mm²**.

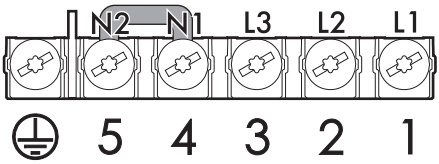
- **220-240 V 1N~**



Cavo **tripolare* 3 x 6 mm²**.

I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

Lo schema sotto riportato illustra la morsettiera di alimentazione vista da sotto, senza alcun cavo collegato. Il collegamento tra i morsetti **4** e **5** deve essere sempre presente.



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.

5.7 Per l'installatore

- La spina deve rimanere accessibile dopo l'installazione. Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- 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.