Sommario

IT

1. *AVVERTENZE PER L'USO* ____ 4
2. *AVVERTENZE PER LA SICUREZZA* ____ 5
3. *CONOSCETE IL VOSTRO PIANO* ____ 6
4. *PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO* ____ 6
5. *ZONE DI COTTURA* ____ 7
6. *DESCRIZIONE DEI COMANDI PRESENTI SUL PANNELLO FRONTALE* ____ 8
7. *UTILIZZO DEL PIANO* ____ 9
8. *PULIZIA E MANUTENZIONE* ____ 13
9. *QUALCOSA NON FUNZIONA?* ____ 13
10. *INSTALLAZIONE* ____ 14

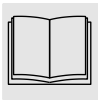
ISTRUZIONI PER L'UTENTE: *indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.*

LE SIMBOLOGIE RIPORTATE NEL PRESENTE MANUALE POTREBBERO DIFFERIRE DA QUELLE PRESENTI SUL PRODOTTO.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: *sono destinate al tecnico qualificato che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.*

1. AVVERTENZE PER L'USO

COLLEGAMENTO ELETTRICO: CONSULTARE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE PER LE NORME DI SICUREZZA PER APPARECCHI ELETTRICI O A GAS E PER LE FUNZIONI DI VENTILAZIONE.
NEL VOSTRO INTERESSE E PER LA VOSTRA SICUREZZA, E' STABILITO PER LEGGE CHE L'INSTALLAZIONE E L'ASSISTENZA DI TUTTI GLI APPARECCHI ELETTRICI VENGANO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.
I NOSTRI INSTALLATORI RICONOSCIUTI GARANTISCONO UN LAVORO SODDISFACENTE.
GLI APPARECCHI A GAS O ELETTRICI DEVONO SEMPRE ESSERE DISINSERITI DA PERSONE COMPETENTI.



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DEL PIANO. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE IL PIANO. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE **DIRETTIVE CEE** ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI**; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.

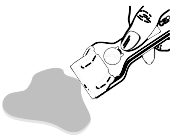
MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.

NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO. SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.

QUESTO APPARECCHIO DISPONE DI CONTRASSEGNO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/CE IN MATERIA DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
QUESTA DIRETTIVA DEFINISCE LE NORME PER LA RACCOLTA E IL RICICLAGGIO DEGLI APPARECCHI DISMESSI VALIDE SU TUTTO IL TERRITORIO DELL'UNIONE EUROPEA.

LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SOTTO IL CARTER. UNA COPIA DELLA TARGA E' INSERITA NEL LIBRETTO.
LA TARGHETTA SUL CARTER NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.

FARE ATTENZIONE A NON ROVESCIARE ZUCCHERO O MISCELE DOLCI SUL PIANO DURANTE LA COTTURA O AD APPOGGIARVI MATERIALI O SOSTANZE CHE POTREBBERO FONDERE (PLASTICA O FOGLI DI ALLUMINIO); SE CIÒ DOVESSE ACCADERE, PER EVITARE DI COMPROMETTERE LO STATO DELLA SUPERFICIE, SPEGNERE IMMEDIATAMENTE IL RISCALDAMENTO E PULIRE CON IL RASCHIETTO IN DOTAZIONE MENTRE LA PIASTRA È ANCORA TIEPIDA. **QUALORA IL PIANO DI VETROCERAMICA NON FOSSE PULITO IMMEDIATAMENTE SI CORREREBBE IL RISCHIO DI INCROSTAZIONI IMPOSSIBILI DA TOGLIERE UNA VOLTA CHE IL PIANO SI SARÀ RAFFREDDATO.**



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**:** SONO DESTINATE AL **TECNICO QUALIFICATO** CHE DEVE ESEGUIRE L'INSTALLAZIONE, LA MESSA IN SERVIZIO ED IL COLLAUDO DELL'APPARECCHIO.

È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.

IN CASO DI COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA TRAMITE PRESA E SPINA ENTRAMBE DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E ANDRANNO COLLEGATE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.
LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO.
NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.

AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL PIANO, VERIFICARE SEMPRE CHE I COMANDI SIANO IN POSIZIONE "ZERO" (SPENTO).

DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE LA SUPERFICIE DEL PIANO.

L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE A BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO.

DURANTE L'UTILIZZO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. PER QUALSIASI OPERAZIONE È CONSIGLIABILE L'UTILIZZO DI APPOSITI GUANTI TERMICI.

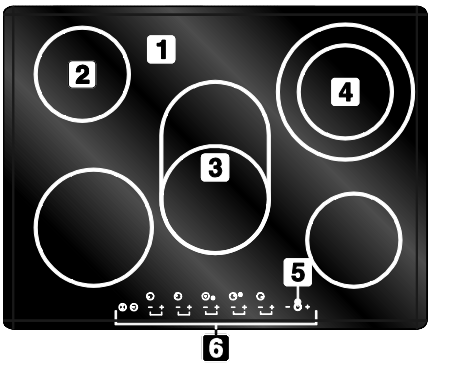
PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, È OBBLIGATORIO RIMUOVERE TUTTE LE ETICHETTE E I FILM PROTETTIVI CHE SI POSSANO TROVARE AL SUO INTERNO O ALL'ESTERNO.

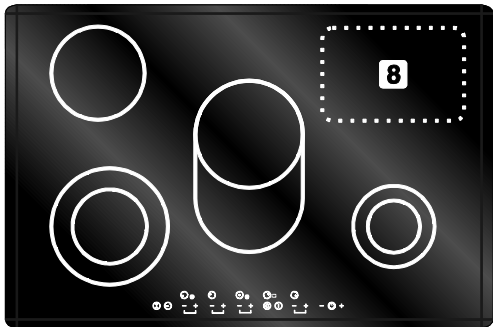
SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DEL PIANO DI COTTURA SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ AVANTI RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.

NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO. OGNI RIPARAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UN TECNICO AUTORIZZATO O PRESSO UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Importante!
Fare molta attenzione ai bambini, perché difficilmente possono vedere le lampade spia di residuo calore accese. 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.

3. CONOSCETE IL VOSTRO PIANO





1 Superficie in vetro dell'apparecchio

2 Piastra singola

3 Doppia piastra ovale

4 Doppia piastra circolare

5 Comandi Timer

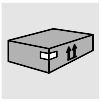
6 Pannello comandi

7 Piastra Tripla

8 Zona riscaldante

NON TUTTI I COMPONENTI SEGNALATI SONO PRESENTI SU OGNI MODELLO

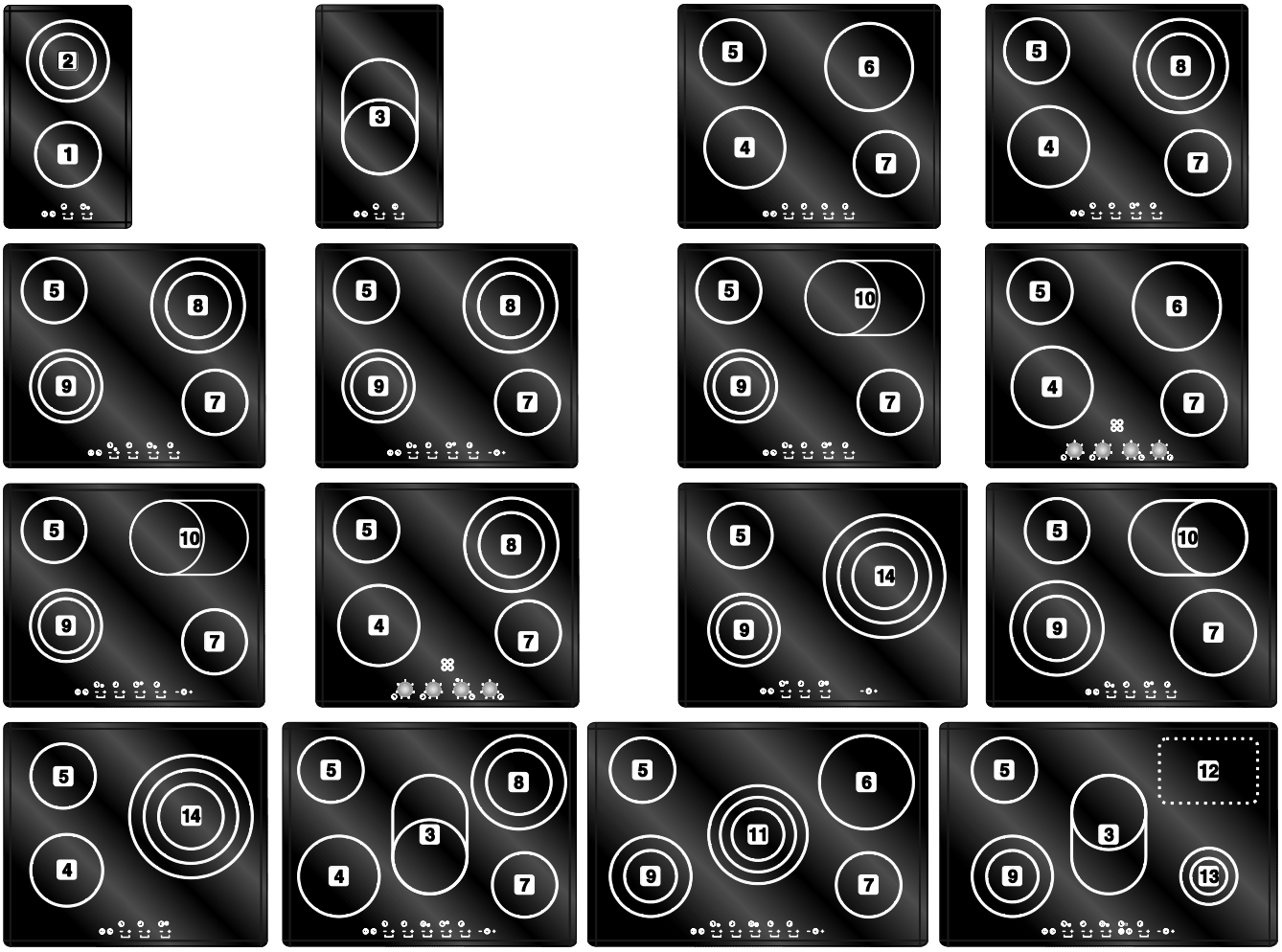
4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



Non lasciare i residui dell'imballo incustoditi nell'ambiente domestico. Separare i vari materiali di scarto dell'imballo e depositarli presso il centro di raccolta differenziata più vicino.

Prima di cucinare per la prima volta è necesario provvedere alla pulizia del piano di cottura.
In seguito accendere al massimo le piastre anteriori per almeno 30 minuti con una pentola piena d'acqua. Trascorsi i 30 minuti spegnere le piastre anteriori e accendere al massimo le piastre posteriori più l'eventuale piastra centrale. Questo trattamento è necessario per eliminare "l'odore di nuovo" e per fare evaporare l'umidità che si fosse accumulata durante le lavorazioni di fabbrica. Cioò è necessario per un corretto funzionamento dei circuiti elettronici e della tastiera comandi.
Se allo scadere dei 30 minuti i comandi non dovessero funzionare correttamente significa che non è ancora evaporata tutta l'umidità: lasciare andare ancora le piastre fino ad evaporazione completa e successivamente spegnere il piano.
Rimuovere tutte le etichette RIMOVIBILI o ogni foglio protettivo dall'apparecchio.
Per l'accensione del piano seguire le istruzioni fornite nel paragrafo "7 Utilizzo del piano".

5. ZONE DI COTTURA



L'apparecchio è dotato di 2/4/5 zone di cottura di diametri e potenze diversi. La loro posizione è chiaramente indicata da cerchi e il calore è delimitato entro i diametri tracciati sul vetro.
Le 2/4/5 zone di cottura sono del tipo HIGH-LIGHT, si accendono dopo alcuni secondi e il riscaldamento è regolabile tramite i comandi presenti sul pannello frontale, da un minimo di **1** ad un massimo di **6**/**9** (a seconda dei modelli).
Le zone di cottura con due cerchi concentrici ( ) sono a doppio riscaldamento: all'interno del diametro piccolo, oppure su entrambi i diametri.

1 PIASTRA ANTERIORE CENTRALE SINGOLA

2 PIASTRA POSTERIORE CENTRALE DOPPIA

3 PIASTRA CENTRALE DOPPIA OVALE

4 PIASTRA ANTERIORE SINISTRA SEMPLICE

5 PIASTRA POSTERIORE SINISTRA SEMPLICE

6 PIASTRA POSTERIORE DESTRA SEMPLICE

7 PIASTRA ANTERIORE DESTRA SEMPLICE

8 PIASTRA POSTERIORE DESTRA DOPPIA

9 PIASTRA ANTERIORE SINISTRA DOPPIA

10 PIASTRA POSTERIORE DESTRA DOPPIA OVALE

11 PIASTRA CENTRALE TRIPLA

12 PIASTRA RISCALDANTE

13 PIASTRA ANTERIORE DESTRA DOPPIA

14 PIASTRA DESTRA TRIPLA

6. DESCRIZIONE DEI COMANDI PRESENTI SUL PANNELLO FRONTALE

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. La tabella seguente riporta una descrizione dei simboli utilizzati.

ACCENSIONE DEL PIANO

BLOCCO/SBLOCCO COMANDI

PULSANTE AUMENTO VALORE

PULSANTE DECREMENTO VALORE

PULSANTE IMPOSTAZIONE TIMER

PIASTRA DI COTTURA DOPPIA

PIASTRA DI COTTURA TRIPLA

PIASTRA RISCALDANTE (MOD. SE2958TC)

ACCENSIONE PIASTRA RISCALDANTE (MOD. SE2958TC)

SPEGNIMENTO PIASTRA RISCALDANTE (MOD. SE2958TC)

ZONA DI COTTURA OVALE

ZONA DI COTTURA POSTERIORE DESTRA

ZONA DI COTTURA ANTERIORE DESTRA

ZONA DI COTTURA ANTERIORE CENTRALE

ZONA DI COTTURA ANTERIORE SINISTRA

ZONA DI COTTURA POSTERIORE SINISTRA

ZONA DI COTTURA POSTERIORE CENTRALE

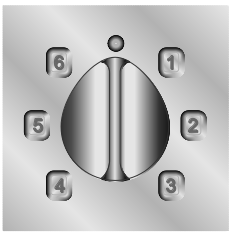
ZONA DI COTTURA CENTRALE

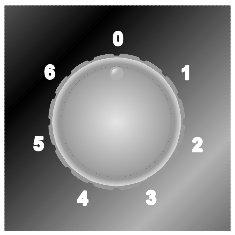
7. UTILIZZO DEL PIANO

SOLO SU ALCUNI MODELLI: *QUALORA L'UTILIZZO DELLE PIASTRE IMPONESSE UN'ASSORBIMENTO MAGGIORE DI 3 Kw, LE PIASTRE FUNZIONERANNO TUTTE ALTERNATIVAMENTE IN MODO DA NON SUPERARE MAI QUESTO LIMITE.*

7.1 Piani con manopole

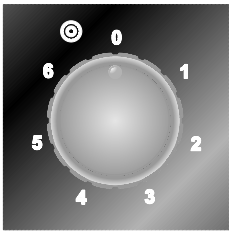
7.1.1 Piastre singole





In corrispondenza di ogni manopola è indicato la piastra associata. Ad esempio il simbolo identifica la manopola che comanda la zona di cottura posteriore destra.
Il riscaldamento viene regolato ruotando la manopola sulla posizione desiderata fra **1** e **6**. La regolazione è progressiva, quindi tutte le zone intermedie possono essere utilizzate.

7.1.2 Piastre doppie



In corrispondenza di ogni manopola è indicato la piastra associata. Ad esempio il simbolo identifica la manopola che comanda la zona di cottura posteriore destra.
Il riscaldamento all'interno del diametro piccolo viene regolato ruotando la manopola su una delle posizioni fra **1** e **6.**
Il riscaldamento di entrambe le zone avviene ruotando la manopola in corrispondenza del simbolo ; rilasciando la manopola, questa ritorna in posizione **6**. Per la regolazione del riscaldamento ruotare la manopola in senso antiorario nella posizione desiderata. Per ripristinare il riscaldamento all'interno del solo diametro piccolo, ruotare la manopola sulla posizione **0** e successivamente su una posizione da **1** a **6**.

7.1.3 Disposizione delle piastre – Descrizione dei simboli

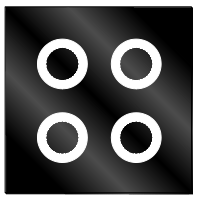
POSTERIORE SINISTRO

POSTERIORE DESTRO

ANTERIORE SINISTRO

ANTERIORE DESTRO

7.1.4 Calore residuo



Le 4 lampade spia poste anteriormente tra le zone di cottura si accendono quando una o più zone di riscaldamento superano i 60°C. Questo dispositivo permette di sapere, dopo l'utilizzo del piano, se in una o più zone di cottura c'è ancora una temperatura superiore ai 60°C.
Le spie si spengono solo quando la temperatura è scesa sotto i 60°C circa.

7.1.5 Spegnimento

Lo spegnimento avviene riportando la manopola in posizione **0**.

7.2 Piani con pulsanti touch-control

Ogni pressione di qualsiasi simbolo è confermata da un Bip di controllo.

Le funzioni dei piani che utilizzano questo tipo di tecnologia vengono attivate premendo leggermente i simboli serigrafati sulla superficie del piano.

All'atto della prima connessione alla rete elettrica verrà eseguito automaticamente un check di funzionamento e si accenderanno tutte le spie per alcuni secondi.

7.2.1 Accensione del piano

In condizioni di riposo il piano sarà completamente spento. Mantenendo premuto per due secondi il simbolo ⏻ si ha l'accensione del piano, evidenziata dall'apparizione di un led luminoso sopra il simbolo appena premuto. Trascorsi 30 secondi dall'accensione, se non si attiva nessuna funzione, il piano si spegnerà automaticamente.

7.2.2 Piastre singole

In corrispondenza di ogni zona comandi è indicata la piastra associata. Ad esempio il simbolo ◉ identifica la manopola che comanda la zona di cottura posteriore destra.

Dopo aver acceso il piano come descritto al paragrafo "7.2.1 Accensione del piano", agire sui tasti + e − per attivare la piastra (display che indica 0) e regolare la potenza alla quale dovrà funzionare.

Le potenze di utilizzo vanno da un minimo di 1 ad un massimo di 9.

Entro 5 secondi dall'attivazione della piastra si deve effettuare la regolazione della potenza altrimenti si disattiverà automaticamente.

Per attivare la piastra e regolarne la potenza occorre agire sui pulsanti ⊕ e ⊖ nel seguente modo:

1. premere il simbolo ⊕ (Compare lo 0 sul display: significa che la piastra è attivata);
2. premere nuovamente il simbolo ⊕ (Compare il 9 sul display: significa che la piastra è attivata alla potenza massima).
3. agire sui simboli ⊖ o ⊕ per diminuire o aumentare la potenza desiderata (1…9).

7.2.3 Piastre doppie

Per attivare il riscaldamento della piastra doppia, una volta arrivati alla potenza 9 seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo "7.2.2 Piastre singole", premere ulteriormente il pulsante +. A questo punto si attiva la potenza massima della piastra doppia evidenziata dalla comparsa del led luminoso a fianco della cifra che indica la potenza di funzionamento. Premere sui simboli + e − per regolare la potenza della piastra doppia sul valore desiderato.

7.2.4 Piastra tripla

Per attivare il riscaldamento della piastra tripla, una volta arrivati alla potenza 9 della piastra doppia seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo "7.2.3 Piastre doppie", premere ulteriormente il pulsante ⊕. A questo punto si attiva la potenza massima della piastra tripla e il led che lampaggiava a fianco della potenza, diventa fisso. Premere sui simboli + e − per regolare la potenza della piastra tripla sul valore desiderato.

7.2.5 Zona riscaldante

Questa zona, presente solo su alcuni modelli della gamma, permette di mantenere ad una temperatura di circa 90°C l'area tratteggiata. Questo permette di mantenere calde, o di riscaldare, le pietanze. Per attivarla, con il piano non in blocco, è sufficiente premere il pulsante ⏻. Per spegnerla premere invece il pulsante ⏻

7.2.6 Blocco delle piastre

La funzione blocco delle piastre è utile per la sicurezza dell'utente. Questa permette di bloccare i comandi sul piano impedendo così l'accidentale accensione delle piastre vetroceramiche.

Per bloccare il piano è sufficiente premere il simbolo ⊜ per un secondo. Il blocco può essere tolto ripremendo il simbolo ⊜ per un secondo.

7.2.7 Disposizione delle piastre

POSTERIORE SINISTRO	POSTERIORE DESTRO	POSTERIORE CENTRALE	CENTRALE
ANTERIORE SINISTRO	ANTERIORE DESTRO	ANTERIORE CENTRALE	CENTRALE OVALE

7.2.8 Timer (solo su alcuni modelli)

Alcuni modelli sono dotati di timer di cottura da 1 a 99 minuti.
Per utilizzare la cottura temporizzata occorre prima di tutto impostare il livello di potenza secondo le indicazioni dei paragrafi "7.2.2 Piastre singole", "7.2.3 Piastre doppie" o "7.3.4 Piastre triple".
A questo punto, col piano NON in blocco (se è in blocco premere il tasto per abilitare le funzioni), premere il simbolo .
Tra i simboli e della prima zona di cottura attiva si accenderà un led che indica che i minuti che andremo ad impostare saranno riferiti al funzionamento di quella piastra.
Tramite i tasti e ai lati di si possono aumentare o diminuire i minuti di funzionamento automatico della piastra.
Trascorsi 5 secondi dall'ultima pressione, partirà il timer e la piastra funzionerà fino a che il display presente sopra il simbolo arriverà a 0.
A questo punto la piastra si spegnerà automaticamente.
È anche possibile utilizzare la cottura temporizzata su più piastre contemporaneamente: una volta impostato il timer sulla prima piastra, premere il tasto per spostare i comandi del timer sulla piastra attiva successiva (si accende il led tra i simboli e della seconda di zona cottura attiva) e successivamente impostare la durata di cottura come descritto precedentemente.
Quando la cottura temporizzata è attiva su più piastre contemporaneamente, i display tra i simboli e della zona cottura, si accenderanno alternativamente e in contemporanea il display dei minuti posto sul simbolo mostrerà il tempo rimasto per la piastra con il led acceso.
Allo scadere del tempo impostato interverrà una suoneria composta da 3 BIP in sequenza che verranno ripetuti per 5 volte ad intervalli di 5 secondi.

7.2.9 Modifica dei dati impostati

Durante la cottura temporizzata è possibile sia cambiare la potenza di funzionamento che la durata di cottura.
Ad ogni pressione singola dai simboli e della zona di cottura si aumenta o diminuisce la potenza di funzionamento della piastra.
Per modificare il tempo residuo di una piastra occorre premere il tasto fino a che il led posizionato nella zona di cottura si accende; a questo punto, agendo sui simboli e del timer, sarà possibile variare il tempo di funzionamento.

7.2.10 Calore residuo

Ogni piastra è dotata di un dispositivo che ne segnala il calore residuo. Sul display, dopo lo spegnimento di qualsiasi piastra, può venire visualizzata una "H" lampeggiante. Tale segnale indica che qualla zona di cottura è ancora molto calda. È possibile riprendere la cottura dei cibi anche con la H lampeggiante: in tal caso procedere come descritto nei paragrafi "7.2.2 / 7.2.3 / 7.2.4**".**

7.2.11 Protezione termica scheda comandi

Se le piastre riscaldano troppo la scheda elettronica interna, interverrà un dispositivo che interromperà il riscaldamento. Questa protezione interrompe l'alimentazione delle piastre anteriori e sui rispettivi led di potenza si accenderanno, lampeggiando alternativamente, le lettere H e E. Qualora la temperatura della scheda elettronica non dovesse calare, allora il dispositivo interromperà l'alimentazione di tutte le piastre e i display di potenza mostreranno la scritta H I E E. Una volta che la temperatura sarà tornata sotto i livelli di guardia potrà essere ripresa la cottura.

7.2.12 Operazione Errata

Se durante le operazioni sui pulsanti si effettua una operazione errata, questa viene segnalata da una E che compare nel display della potenza e che rimarrà visualizzata finchè si preme il pulsante col quale si commette l'errore.

7.2.13 Spegnimento delle piastre

Lo spegnimento delle piastre si ottiene quando il display ralativo alla potenza di funzionamento indica 0. Trascorsi 5 secondi dopo che il display mostra lo 0 la piastra si disattiverà automaticamente.

Se le piastre sono calde, dopo lo spegnimento comparirà la H lampeggiante del calore residuo.

7.2.14 Spegnimento del piano

Lo spegnimento del piano si ottiene mantenendo premuto il simbolo ⏻ per un secondo, anche con le piastre in funzione, tutte le piastre verranno disattivate e il piano si spegnerà completamente.

Se le piastre sono calde, dopo pochi secondi dallo spegnimento comparirà la H lampeggiante del calore residuo.

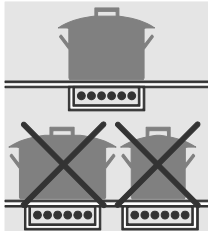
7.2.15 Tabella di guida alla cottura

Nella seguente tabella sono riportate 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.

POSIZIONE MANOPOLA	NUMERO SUL DISPLAY	TIPO DI CIBO
1	1	Per sciogliere burro, cioccolato o simili.
2	2-3	Per riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, per sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro.
3	4-5	Per riscaldare vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelamento di surgelati, omelettes di 2-3 uova, pietanze frutta e verdura, cotture varie.
4	6	Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.
5	7-8	Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.
6	9	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente in ebollizione l'acqua.

Per ottenere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo recipienti adatti alla cottura elettrica:

- Il fondo dei recipienti deve essere molto spesso e perfettamente piano, inoltre, deve essere pulito ed asciutto come pure il piano di cottura.
- Non utilizzare pentole in ghisa o con il fondo ruvido, perchè potrebbero provocare graffi sulla superficie di cottura.
- Il diametro del fondo dei recipienti deve essere uguale al diametro del cerchio tracciato sulla zona di cottura; se questi non corrispondono si avrà uno spreco di energia.



7.3 Funzione mantenimento "A"

Su alcuni modelli di piani cottura è prevista una nuova funzione di "attesa" evidenziata dal comparire sul display (che indica normalmente il livello di potenza della zona) della lettera "**A**".

L'attivazione di tale funzione permette di ottenere una temperatura più bassa sulla superficie del vetro nella zona prescelta in modo da consentire il mantenimento in temperatura (senza continuarne la cottura) di cibi già cotti (ex: zuppe, carne già affettata, pesce , salse ecc.).

7.3.1 Attivazione funzione mantenimento "A"

Dopo l'accensione della zona con il display che indica 0, premendo il tasto + compare la lettera "**A**" che indica l'avvenuta attivazione di questa funzione di attesa. Premendo ulteriormente il tasto + si passa alla potenza 9 come avviene nei piani con zone normali. Tornando ancora al livello 0 e premendo nuovamente sul tasto + la funzione "**A**" non si attiva più; per riattivarla è necessario spegnere la zona e riaccenderla.

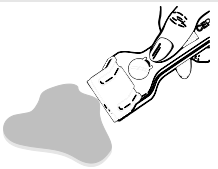
La funzione di mantenimento non deve essere azionata su una piastra ancora "calda" in quanto potrebbe attivarsi una delle sicurezze contro le temperature eccessive, di cui è dotato il controllo elettronico del piano di cottura.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

8.1 Pulizia del piano vetroceramico

Il piano vetroceramica deve essere pulito regolarmente, meglio se dopo ogni uso, quando le lampade spia di residuo calore si sono spente.



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 con il raschietto fornito in dotazione, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. L'utilizzo costante del raschietto riduce notevolmente l'impiego di prodotti chimici per la quotidiana pulizia del piano.
Non utilizzare in nessun caso detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori e spugnette metalliche).

NON UTILIZZARE UN GETTO DI VAPORE PER PULIRE L'APPARECCHIO.

9. QUALCOSA NON FUNZIONA?

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	COSA FARE
Il piano non funziona	- Il piano non è collegato oppure l'interruttore generale non è inserito. - Si verifica un'interruzione di corrente elettrica	- Inserire l'interruttore generale - Controllare l'alimentazione elettrica
I risultati della cottura non sono soddisfacenti	- La temperatura è troppo alta o troppo bassa	- Consultare guide di cucina
Il piano produce fumo	- Il piano è sporco - Il cibo è fuoriuscito	- Pulire il piano a cottura ultimata. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo - Usare una pentola più grande
Le piastre non si accendono durante la cottura temporizzata	- Errore nella programmazione della cottura temporizzata	- Controllare le istruzioni per l'uso del timer

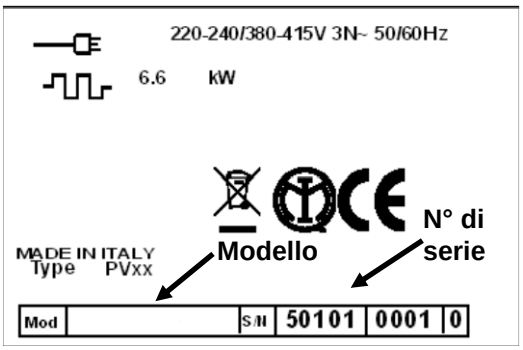
10. INSTALLAZIONE

10.1 Informazioni tecniche

Modello di piano	Vedi targhetta dati tecnici			
Collegamenti elettrici	220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz / 380-415V 3N~ 50/60Hz			
CLASSE DEL PIANO	Elettrico			
Potenza massima	Vedi targhetta dati tecnici			
DIMENSIONI DEL PIANO				
Larghezza (mm)	290	595	720	900
Profondità (mm)	510	510	510	510

10.2 La targhetta dati tecnici

Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sotto il carter dell'apparecchio. **Questa targhetta non deve mai essere rimossa**.



10.3 Collegamento elettrico

E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.

IN CASO DI COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA TRAMITE PRESA E SPINA ENTRAMBE DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E ANDRANNO COLLEGATE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.
LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO.
NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.

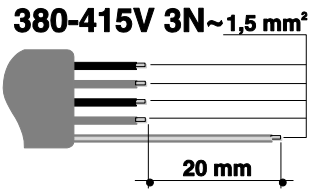
SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ INDIETRO RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, DOPO ESSERSI ACCERTATI DI AVER ESEGUITO CORRETTAMENTE LE ISTRUZIONI, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.
NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.

SE SI UTILIZZA UN COLLEGAMENTO CON SPINA E PRESA VERIFICARE CHE QUESTE SIANO DELLO STESSO TIPO. EVITARE L'UTILIZZO DI RIDUZIONI, ADATTATORI O DERIVATORI IN QUANTO POTREBBERO PROVOCARE RISCALDAMENTI O BRUCIATURE.

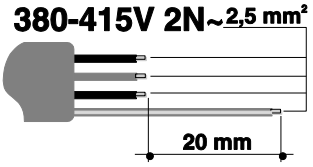
SE SI UTILIZZA UN COLLEGAMENTO FISSO È NECESSARIO PREDISPORRE SULLA LINEA DI ALIMENTAZIONE DELL'APPARECCHIO UN DISPOSITIVO DI INTERRUZIONE ONNIPOLARE CON DISTANZA D'APERTURA DEI CONTATTI UGUALE O SUPERIORE A **3 MM**, SITUATO IN POSIZIONE FACILMENTE RAGGIUNGIBILE E IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.

Istruzioni per l'installatore

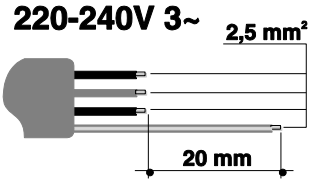
Funzionamento a 380-415V 3N ~ : *utilizzare un cavo pentapolare tipo – H05V2V2-F resistente ad una temperatura di almeno 90°C (cavo di 5 x 1,5 mm²).*



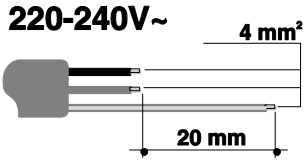
Funzionamento a 380-415V 2N ~: *utilizzare un cavo tetrapolare tipo – H05V2V2-F resistente ad una temperatura di almeno 90°C (cavo di 4 x 2,5 mm²).*



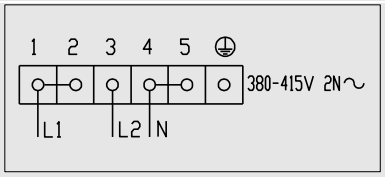
Funzionamento a 220-240V 3 ~: *utilizzare un cavo tetrapolare tipo – H05V2V2-F resistente ad una temperatura di almeno 90°C (cavo di 4 x 2,5 mm²).*

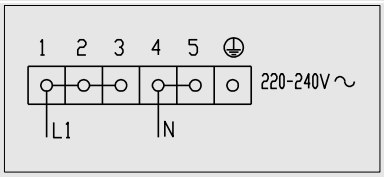


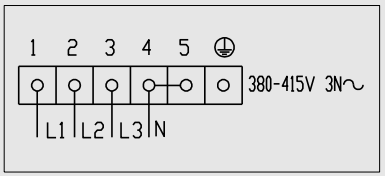
Funzionamento a 220-240V~: *utilizzare un cavo tripolare tipo – H05V2V2-F resistente ad una temperatura di almeno 90°C.*
(cavo di 3 x 4 mm²)

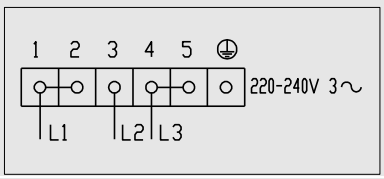


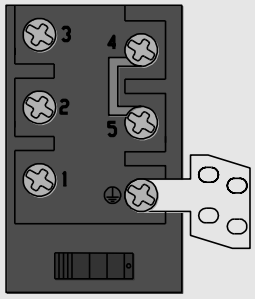
L'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm.









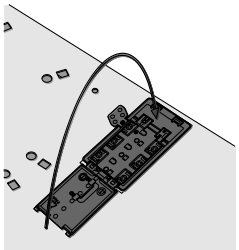


LEGGERE ATTENTAMENTE LA TARGHETTA COLLEGAMENTI POSTA SOTTO L'APPARECCHIO.

Se l'apparecchio da voi acquistato non dovesse essere equipaggiato di cavo di alimentazione è obbligatorio utilizzarne uno che resista ad una temperatura di almeno 90°C. In caso contrario potrebbe venire compromessa la sicurezza elettrica dell'apparecchio.

Il costruttore declina ogni responsabilità *per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.*

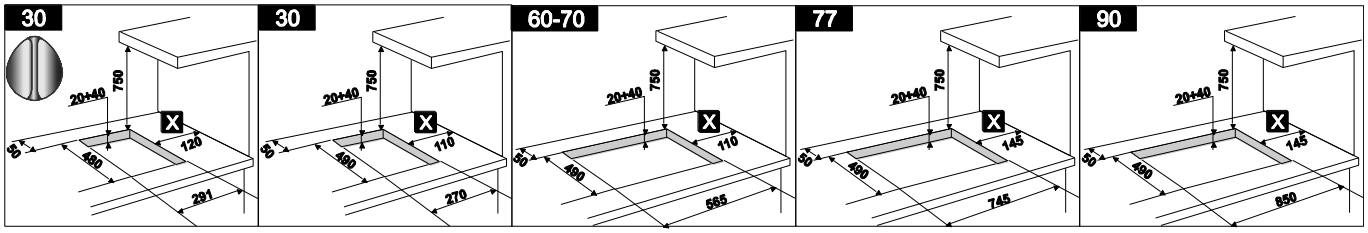
Attenzione: *chiudere il fissacavo dopo aver effettuato il collegamento elettrico. Chiudere il coperchio della morsettiera ruotandolo e premendolo.*



10.4 Posizionamento nel piano top

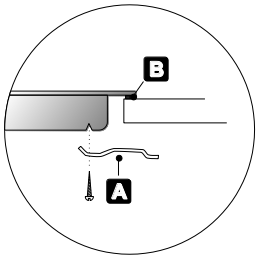
Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente.
L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purchè resistenti al calore (T 90°C).

Praticare un'apertura nel piano top del mobile con le dimensioni indicate in figura, tenendo dal bordo posteriore una distanza minima di **50 mm**.
Questo apparecchio può essere accostato a pareti che superino in altezza il piano di lavoro, purché venga mantenuta la distanza "**X**" rappresentata in figura, per evitare danneggiamenti dovuti a surriscaldamento.
Assicurarsi che dai fuochi dei fornelli ad una eventuale mensola posta in alto sulla verticale di essi vi sia una distanza minima di **750 mm**.



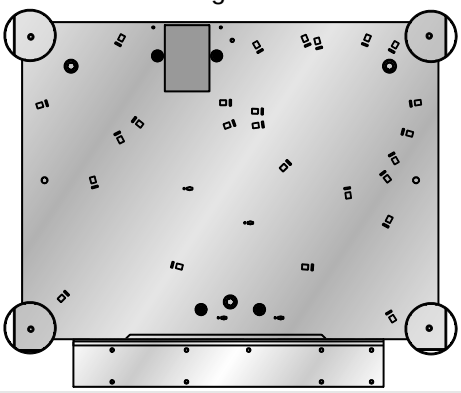
10.5 Fissaggio

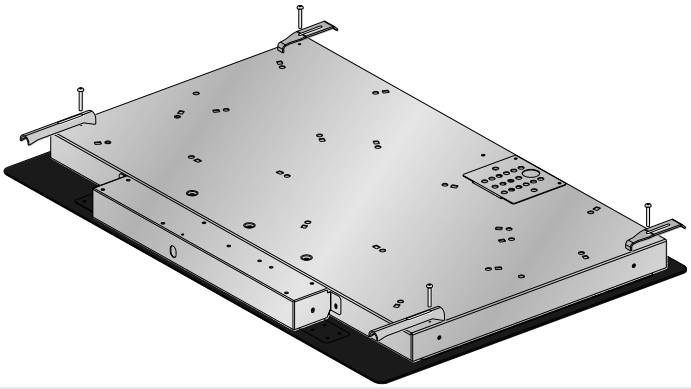
Prima di fissare l'apparecchio al mobile è necessario stendere sulla superficie del vetro la spugnetta adesiva in dotazione che dovrà separare la superficie del vetro da quella del mobile.



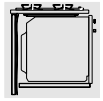
Dopo aver attaccato alla superficie del piano la spugnetta adesiva (**B**) in dotazione, occorre fissare l'apparecchio al mobile mediante le staffette di fissaggio (**A**) apposite (in dotazione con l'apparecchio) come mostrato nella figura a lato.

Per fissare il piano alla struttura è obbligatorio utilizzare soltanto i fori predisposti per tale scopo e che sono mostrati in figura.



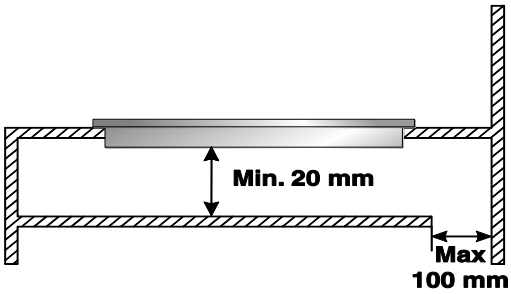


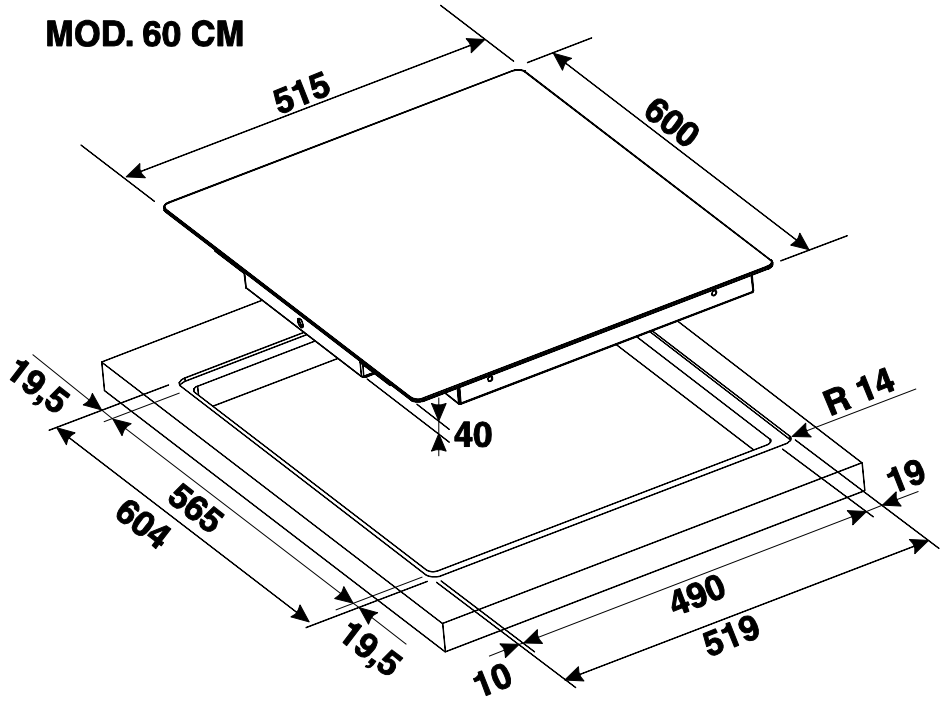
Questo apparecchio non va incassato sopra una lavastoviglie.
Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

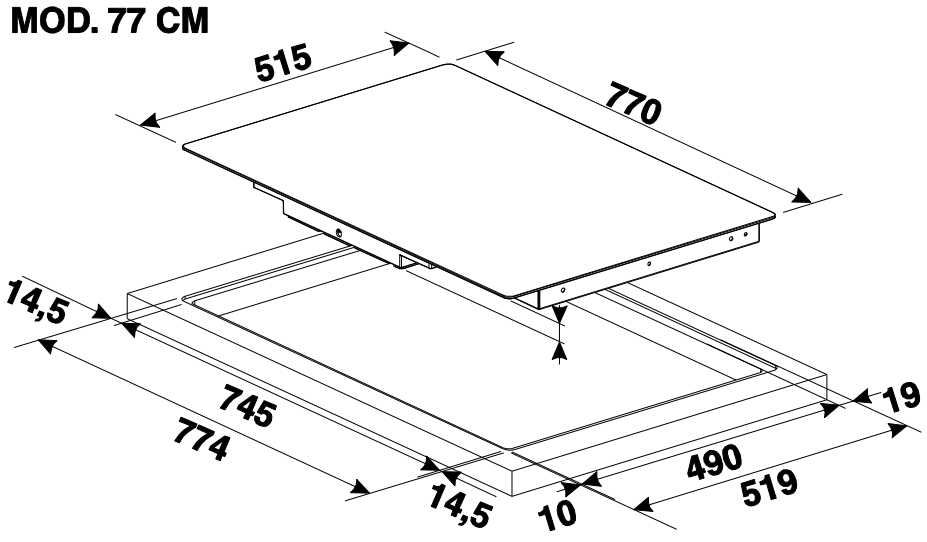


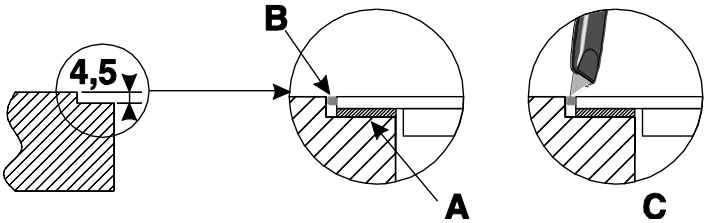
Far passare il cavo di alimentazione nella parte posteriore del mobile, facendo attenzione che non venga a contatto con il carter inferiore del piano di cottura o con un eventuale forno incassato sotto di esso.

IMPORTANTE: se l'apparecchio è montato su un mobile, prevedere l'installazione di un ripiano divisorio, come mostrato in figura.
Se invece l'apparecchio si trova su un forno installato sottopiano, non è necessario predisporre un ripiano divisorio.
Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.









Nelle figure illustrate sono fornite le dimensioni del taglio e della fresatura aggiuntiva da praticare nel foro di incasso qualora si desideri installare il piano cottura a filo con il piano top. Le dimensioni del taglio e della fresatura del piano top sono menzionate a titolo indicativo e vogliate assolutamente riferirVi al piano vetroceramico reale prima di effettuare tagli.

Dopo avere steso sulla superficie in vetro la spugna (**A**) adesiva, e dopo aver posizionato e staffato il piano, riempire i bordi con del silicone isolante (**B**) e pulirlo nel caso debordi. In caso ci sia la necessità di rimuovere il piano di vetro, tagliare il silicone con un taglierino prima di tentare di rimuoverlo (**C**).