Gebruik-
saanwijzing

Istruzioni per
l'uso

Manual de
instrucciones

Kookplaat

Piano cot-
tura

Placa de
cocción

SI1F7955B

INDICE

Informazioni di sicurezza	26	Pulizia e cura	43
Istruzioni di sicurezza	28	Risoluzione dei problemi	44
Descrizione del prodotto	31	Installazione	47
Utilizzo quotidiano	33	Dati tecnici	49
Zona di cottura a induzione flessibile	38	Efficienza energetica	49
Consigli e suggerimenti utili	41		

Con riserva di modifiche.

⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.

- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibilke per scollegarlo

dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- AVVERTENZA: Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Installazione

AVVERTENZA! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA! Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  – Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  – Mantenere una distanza di almeno 2 cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.

Collegamento elettrico

AVVERTENZA! Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

Utilizzo

AVVERTENZA! Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione. per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

AVVERTENZA! Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

Manutenzione e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l’apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

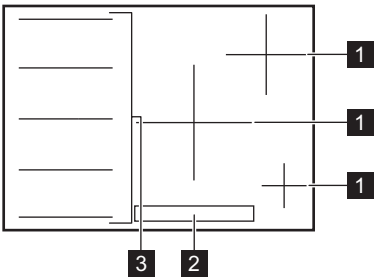
Smaltimento

AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

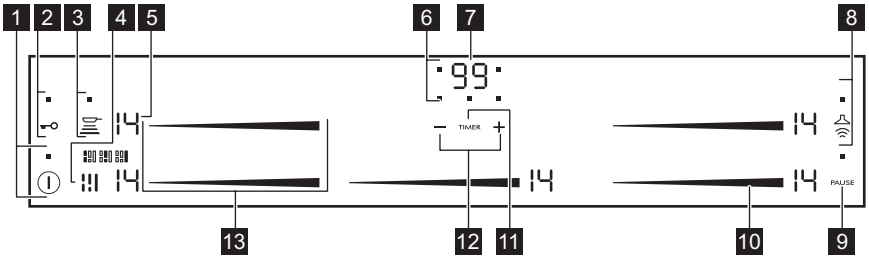
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura



1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi
3 Zona di cottura a induzione flessibile composta da quattro sezioni

Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	Tasto sensore	Funzione	Commento
1	⏻	ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	🔑	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3		Flexi-Heat	Per attivare e disattivare la funzione.
4		Flexi4Zone	Per cambiare le tre modalità della funzione.
5	-	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
6	-	Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
7	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.

	Tasto sensore	Funzione	Commento
8		Auto-Vent	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
9	PAUSE	Pause	Per attivare e disattivare la funzione.
10	-	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
11	TIMER	-	Per selezionare la zona di cottura.
12	+ / —	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
13	-	Barra dei comandi	Per mostrare il livello di potenza della zona di cottura a induzione flessibile.

Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata.
1 - 14	La zona di cottura è in funzione.
u	Pause è attiva.
A	Accelerator è attiva.
P	La funzione Power è attiva.
E + numero	È presente un malfunzionamento.
H / h / h	Eco-Heat (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/ tenere in caldo/calore residuo.
L	Blocco /Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
F	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
-	Spegnimento automatico è attiva.
1 / 1 / 1	Flexi-Heat è attiva.

Eco-Heat (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

AVVERTENZA! Il calore residuo può essere causa di ustioni. Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in uso. Le spie si potrebbero accendere anche per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Attivazione e disattivazione

Sfiorare ⏻ per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea. Il simbolo F si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende - e il piano di cottura si spegne.

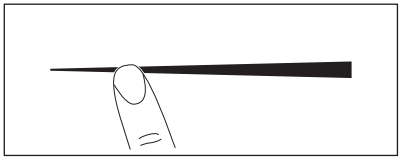
Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
u, 1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ora

Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

Accelerator

Attivare questa funzione per ottenere un'impostazione di calore desiderata in meno tempo. Quando è accesa, la zona funziona sull'impostazione più alta all'inizio e poi continua a cucinare con l'impostazione di calore desiderata.

Per attivare la funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

Per attivare la funzione per una zona di cottura: toccare l'estremità della barra di controllo sulla destra (P si accende). Selezionare immediatamente il livello di potenza desiderato. Dopo 3 secondi A si accende.

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

funzione Power

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: toccare l'estremità della barra di controllo sulla destra. P si accende.

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

Timer

Timer del conto alla rovescia
Questa funzione consente di impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza per la zona di cottura, poi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura: sfiorare ripetutamente TIMER finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare il tasto + del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia più lentamente, il tempo scorre a ritroso.

Per visualizzare il tempo residuo: selezionare la zona di cottura con TIMER. La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con TIMER. Premere + o —.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con TIMER e sfiorare —. Il tempo restante esegue il conteggio fino a 00. L'indicatore della zona cottura si spegne.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare TIMER.

Timer progressivo (Timer)
Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

Per impostare la zona di cottura: sfiorare ripetutamente TIMER finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare — del timer. UP si accende. Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente,

inizia il conteggio. Il display passa da UP ai minuti.

Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura: selezionare la zona di cottura con TIMER. La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con TIMER e sfiorare + o —. La spia della zona di cottura si spegne.

Contaminuti
Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Il display del livello di potenza visualizza 0 .

Per attivare la funzione: sfiorare TIMER. Sfiorare il tasto + o — del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare TIMER.

La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

Pause

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sfiorare PAUSE per attivare la funzione. u si accende.Il livello di calore viene abbassato a 1.
Per disattivare la funzione sfiorare PAUSE. Il livello di calore precedente si accende.

Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare -O. L si accende per 4 secondi.Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare -O. Il livello di potenza precedente si accende.

Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con ⏻. Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare -O per 4 secondi. L si accende. Disattivare il piano di cottura con ⏻.

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con ⏻. Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare -O per 4 secondi. 0 si accende. Disattivare il piano di cottura con ⏻.

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con ⏻. L si accende. Sfiorare il tasto -O per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con ⏻ la funzione si riattiva.

Comando OffSound (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiorare il tasto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare 🔑 per 3 secondi. 60 o 61 si accendono. Sfiorare + del timer per effettuare la selezione seguente:

- 61 - i segnali acustici sono spenti
- 60 - i segnali acustici sono attivi

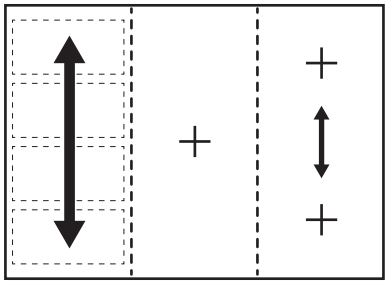
Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su 61, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora ⏻
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

Power Management

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3.700 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3.700 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il display del livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.



Auto-Vent

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa Auto-Vent. Sia il piano di cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

ⓘ Per la maggior parte della cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Attivazione automatica della funzione
Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano cottura viene impostato a livello di fabbrica su H5.Il piano cottura reagisce ogni volta che viene usato il piano cottura. Il pianto di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola.

Modalità automatiche

	Illuminazione automatica	Ebollizione 1)	Frittura 2)
Modalità H0	Off	Off	Off
Modalità H1	On	Off	Off
Modalità H2 3)	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H3	On	Off	Velocità ventola 1
Modalità H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
Modalità H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

1) Il piano di cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano di cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiorare il tasto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiorare il tasto 🔒 per 3 secondi.
4. Sfiorare TIMER alcune volte finché si accende H.
5. Sfiorare + del Timer per selezionare una modalità automatica.

Per mettere in funzione la cappa direttamente dal pannello della cappa stessa, disattivare la modalità automatica della funzione.

Quando si termina la cottura e si disattiva il piano di cottura, la ventola della cappa rimane in funzione ancora per un po'. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo sfiorare 🌬 quando il piano di cottura è attivo. In questo modo si disattiva il funzionamento automatico della funzione ed è possibile modificare la velocità della ventola manualmente.

Quando si preme 🌬 la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente 🌬 la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e la ventola della cappa si disattiva. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare 🌬.

Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano di cottura e riattivarlo.

Attivazione della luce

È anche possibile impostare il piano di cottura per attivare automaticamente la luce ogni volta che si accende il piano di cottura. Per farlo impostare la modalità automatica da H1 a H6.

La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano di cottura.

ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

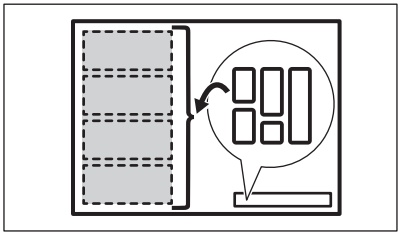
Funzione Flexi4Zone

La zona di cottura a induzione flessibile si compone di quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. Viene scelta la combinazione delle sezioni scegliendo la modalità applicabile alle dimensioni dei tegami che si desidera usare. Esistono tre modalità: Standard (si attiva automaticamente quando viene attivato il piano di cottura), Big Bridge e Max Bridge.

Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre di controllo di sinistra laterali.

Passaggio da una modalità all'altra

Per passare da una modalità all'altra, utilizzare il tasto sensore: .

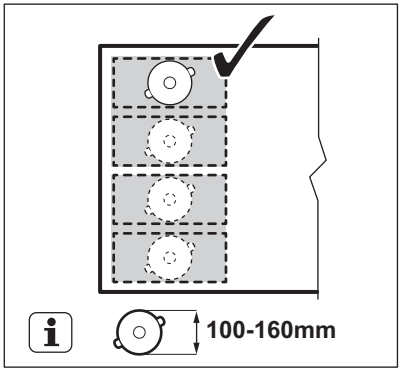


Quando si passa da una modalità all'altra, il livello di potenza viene reimpostato su **0**.

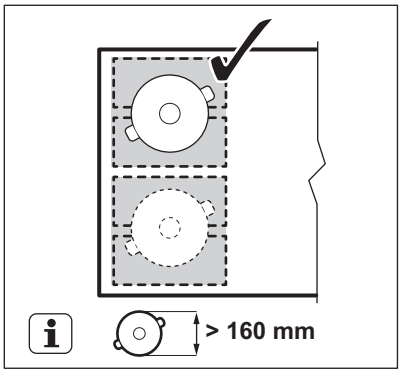
Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adeguata alla dimensione e alla forma delle pentole. Le pentole devono coprire la zona selezionata quanto più possibile. Posizionare le pentole al centro sulla zona selezionata!

Sistemare le pentole con il diametro del fondo inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione.



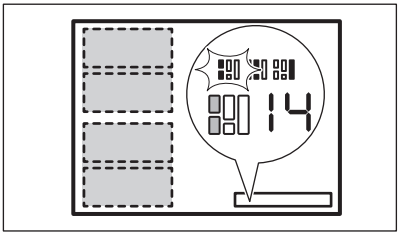
Sistemare le pentole con il diametro del fondo superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.



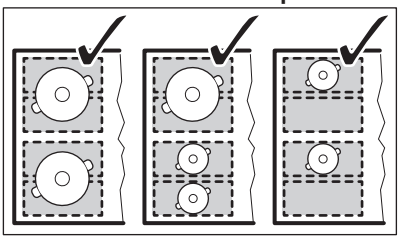
Flexi4Zone standard mode

Questa modalità si attiva quando si attiva il piano di cottura. Questa collega le sezioni in due zone di cottura separate. Sarà possibile impostare la potenza per ogni zona separatamente. Utilizzare le

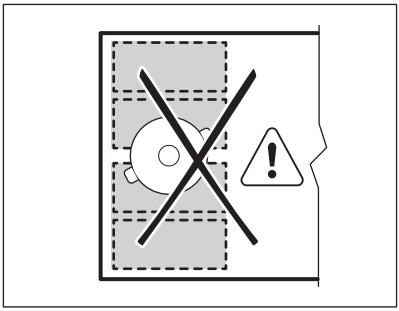
due barre di controllo laterali sinistre.



Posizione corretta delle pentole:

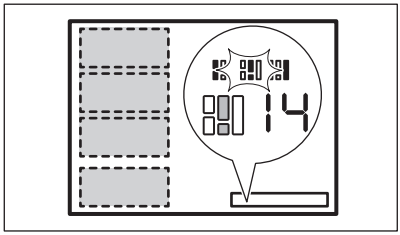


Posizione errata delle pentole:



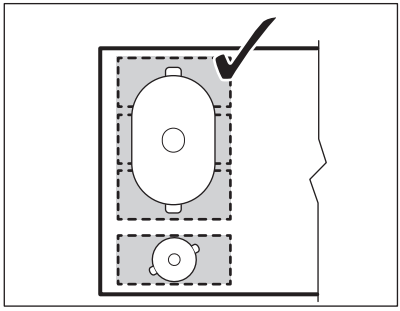
Flexi4Zone big mode

Per attivare la modalità premere finché non appare la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tre sezioni posteriori in una sola zona di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come zona di cottura distinta. È possibile impostare il livello di potenza per ciascuna zona separatamente. Usare le due barre di controllo laterali di sinistra.

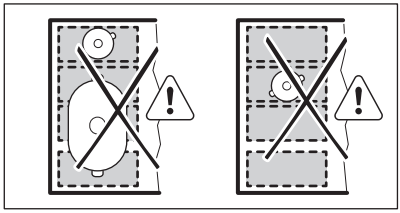


Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, il display mostra F e dopo 2 minuti la zona si spegne.

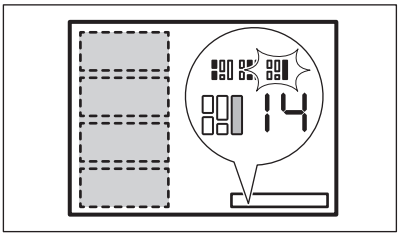


Posizione errata delle pentole:



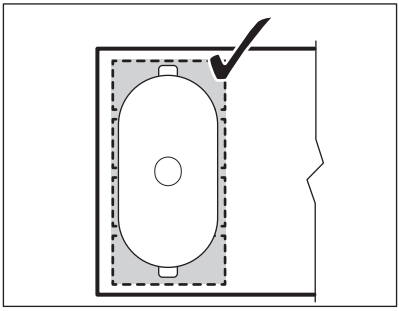
Flexi4Zone max mode

Per attivare la modalità premere finché non appare la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola zona di cottura. Per configurare l'impostazione di calore usare una delle due barre di controllo del lato sinistro.

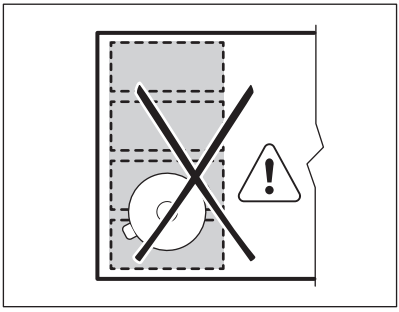


Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, il display mostra F e dopo 2 minuti la zona si spegne.



Posizione errata delle pentole:

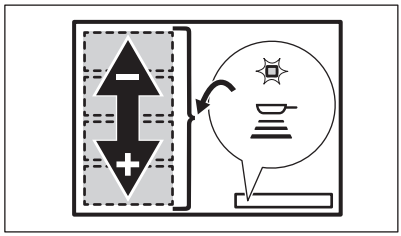


Flexi-Heat

Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

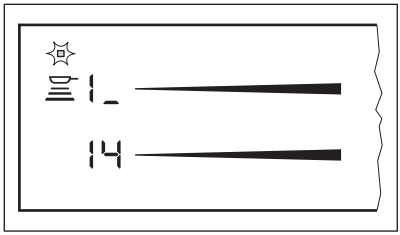
La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano di cottura rileva la posizione dei tegami e regola il livello di potenza corrispondente alla posizione. È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per diminuire, portare il tegame nella posizione centrale o posteriore.

Utilizzare soltanto una pentola quando si utilizza la funzione.

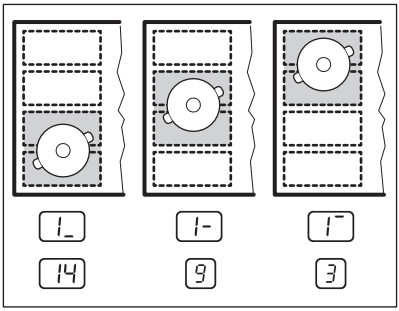


Informazioni generali:

- 160 mm è il diametro minimo del fondo delle pentole per questa funzione.
- Il display del livello di potenza per la barra di controllo posteriore sinistra indica la posizione della pentola sulla zona di cottura a induzione. Anteriore 1_, centrale 1-, posteriore 1¯.



- Il display del livello di potenza per la barra di controllo anteriore sinistra indica il livello di potenza. **Per modificare il livello di potenza utilizzare la barra di controllo anteriore sinistra.**
- Quando si attiva la funzione per la prima volta si ottiene il livello di potenza 14 per la posizione anteriore, 9 per la posizione centrale e 3 per la posizione posteriore.



È possibile modificare i livelli di potenza per ciascuna posizione separatamente. Il piano di cottura memorizza i livelli di potenza alla successiva attivazione della funzione.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura. Sfiorare ≡. La spia sopra al simbolo si accende. Se non si posiziona la pentola sulla zona di cottura F si accende e dopo 2 minuti la zona di cottura a induzione flessibile viene impostata su 0.

Disattivazione della funzione

Per disattivare la funzione sfiorare ≡ o impostare il livello di potenza su 0. La spia sopra al simbolo ≡ si spegne.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Pentole

ⓘ Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.

ⓘ Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.

ⓘ Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.
Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarla sulla superficie del piano cottura.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.

ⓘ Vedere la sezione "Dati tecnici".

I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con

pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

Eco-Off (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
⏻ - 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 3	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
3 - 5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiai di liquido.
7 - 9	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
7 - 9	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.

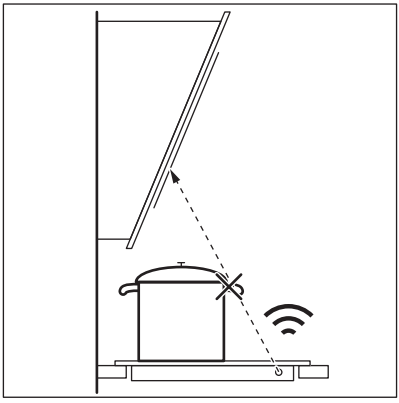
Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
12 - 13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. La funzione Power è attivata.		

Consigli e suggerimenti per Auto-Vent

Quando si mette in funzione il piano di cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con una mano o il manico di una pentola). Vedere la figura.

La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare le apparecchiature controllate in modalità remota quando viene usata la funzione sul piano cottura.

Cappe da cucina con la funzione Auto-Vent

Per scoprire l'intera gamma di cappe da cucina compatibili con questa funzione fare riferimento al sito web del nostro cliente.

PULIZIA E CURA

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.

- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello spostamento delle pentole. La zona può essere pulita normalmente.

Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non viene configurata l'impostazione calore per 10 secondi.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.

Problema	Possibile causa	Rimedio
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	La funzione Pause è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ⏻.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Auto-Vent non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere gli oggetti dal pannello dei comandi.
Accelerator non funziona.	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione.
Il livello di potenza cambia tra due livelli.	Power Management è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivazione dei segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

Problema	Possibile causa	Rimedio
La zona di cottura a induzione flessibile non scalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Sistemare la pentola in modo adeguato sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione della pentola dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Il diametro del fondo della pentola non è adatto alla funzione attivata o alla modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Utilizzare una pentola con diametro inferiore a 160 mm su una singola sezione della zona di cottura a induzione flessibile. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
Compare [-].	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare [L].	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare [F].	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare una pentola adatta. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	Flexi4Zone è attiva. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Sistemare la pentola sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Flexi-Heat è attiva. Due pentole sono state posizionate sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".

Problema	Possibile causa	Rimedio
E e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se E si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.

Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

INSTALLAZIONE

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

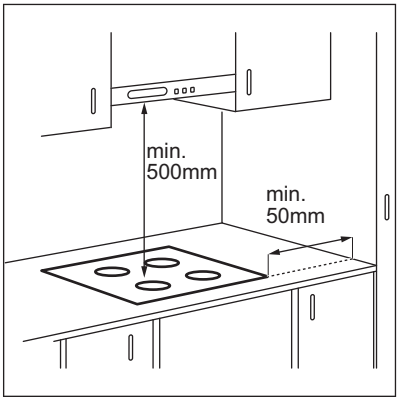
Piani di cottura da incasso

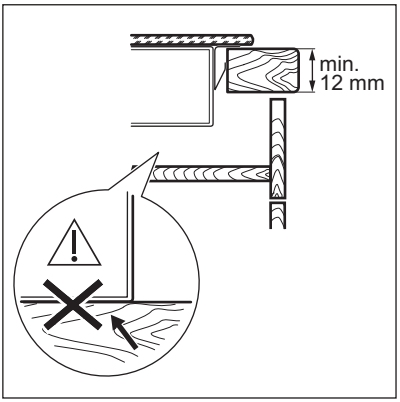
Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

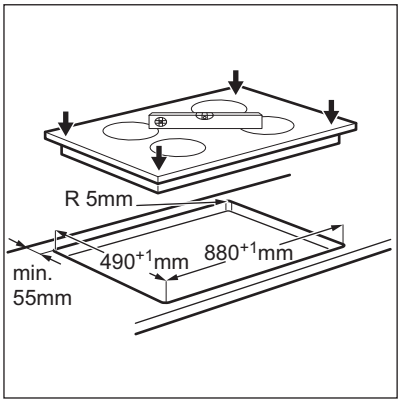
Cavo di collegamento

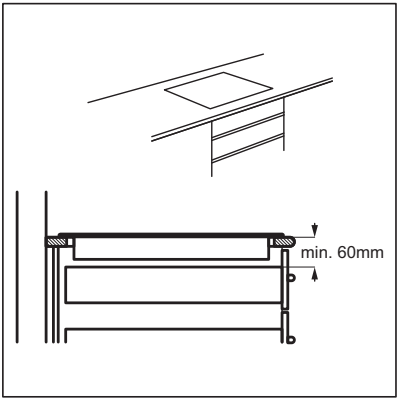
- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare questo tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90°C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.

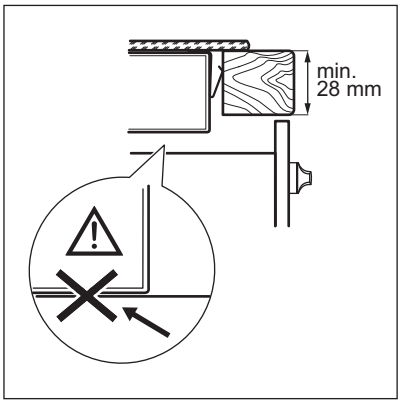
Montaggio











Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura. Sarà possibile installare un pannello di separazione ma non è obbligatorio.

DATI TECNICI

Targhetta dei dati

Modello SI1F7955B
Tipo 62 E5A 05 AA
Induzione 11.0 kW
Numero di serie.....
SMEG

PNC 949 594 445 00
400 V 3N 50 - 60 Hz
Prodotto in Germania
11.0 kW

Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Power funzione [W]	Power durata massima della funzione [min]	Diametro dei tegami [mm]
Anteriore centrale	1800 3500	2800 3700	10 10	145 - 245 245 - 280
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	2300	3200	10	125 - 210
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	minimo 100

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

EFFICIENZA ENERGETICA

Informazioni sul prodotto conformi a EU 66/2014

Identificativo modello		SI1F7955B
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		3
Numero di aree di cottura		1
Tecnologia di calore		L'induzione

Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore centrale Anteriore destra Posteriore destra	28,0 cm 14,5 cm 21,0 cm
Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura	Sinistra	L 45,3 cm P 21,4 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore centrale Anteriore destra Posteriore destra	176,5 Wh/kg 180,2 Wh/kg 179,6 Wh/kg
Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking)	Sinistra	182,6 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		180,7 Wh/kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l’ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

867346324-C-152018