Sommario

1	**Avvertenze**	**4**
1.1	Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2	Scopo dell'apparecchio	8
1.6	Smaltimento	9
1.7	Come leggere il manuale d'uso	10
2	**Descrizione**	**11**
2.1	Descrizione generale	11
2.2	Pannello comandi	12
3	**Uso**	**14**
3.1	Avvertenze	14
3.2	Operazioni preliminari	15
3.3	Uso del piano	15
3.4	Funzioni speciali	22
3.5	Funzioni accessorie	24
3.6	Avvisi di errore	26
4	**Pulizia e manutenzione**	**27**
4.1	Avvertenze	27
4.2	Pulizia delle superfici	27
4.3	Pulizia ordinaria settimanale	27
4.4	Macchie di cibo o residui	27
4.5	Cosa fare se...	28
5	**Installazione**	**29**
5.1	Collegamento elettrico	29
5.2	Per l'installatore	30
5.3	Menù gestione potenza (solo per l'installatore)	30
5.4	Indicazioni di sicurezza	31
5.5	Intaglio del piano di lavoro	31
5.6	Incasso	33

IT

ISTRUZIONI ORIGINALI

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.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto: pericolo di surriscaldamento.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Non utilizzare le funzioni Booster e Double Booster per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.



- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.
- NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.

Avvertenze

- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di 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 rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere o incendiarsi (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Appoggiare i recipienti direttamente sulla superficie in vetroceramica.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

Installazione

- QUESTO APPARECCHIO **NON DEVE ESSERE INSTALLATO** SU BARCHE O SU ROULOTTE.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- 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'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.

Per questo apparecchio

- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se spente. Evitare che i bambini vi entrino in contatto.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti, evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- La superficie in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio.
- Se presente, rimuovere dal coperchio gli eventuali liquidi tracimati prima di aprirlo.

- Prima di chiudere il coperchio, lasciar raffreddare il piano cottura.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

1.2 Scopo dell'apparecchio

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

1.3 Responsabilità del produttore

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:
- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

1.4 Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

1.5 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

1.6 Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita. Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina.

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

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

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

Imballi di plastica
Pericolo di soffocamento

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

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



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

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

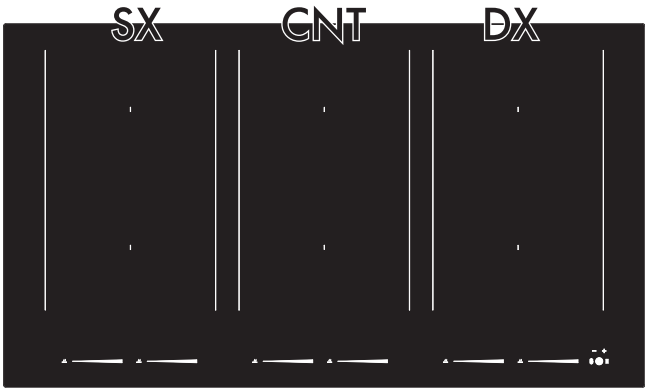
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.

IT

2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



90 cm

SX = Zone di cottura sinistra
CNT = Zone di cottura centrali
DX = Zone di cottura destra

Tabella delle potenze massime assorbite (espresse in Watt)

	Dimensioni H x L (mm)	Livello 9	Booster	Double Booster
Zona singola	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

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

2.2 Pannello comandi

Area zone cottura



Elenco dei tasti



Barra di scorrimento: aumenta o diminuisce il livello di potenza di una zona cottura.

 Tasto funzione Warming: attiva mantenimento calore.

Elenco delle icone



Barra grafica e icona numerica: rappresentano il livello di potenza selezionato per una zona di cottura.

 Icona funzione Warming: mostra l'attivazione del mantenimento calore.

 Icona chiave: mostra l'attivazione del blocco comandi.

 Icona orologio: indica la temporizzazione di una zona cottura.

 Icone funzione Multizone: mostrano l'attivazione della funzione Multizone.

Area comandi principali



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

 Tasto Pausa: attiva la sospensione delle funzioni dell'apparecchio.

 Tasto Grill: attiva la funzione Grill.

 Tasti decremento e incremento valore.

 Icone timer contaminuti.

 Display del timer.

Descrizione

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.

Gestione potenza

Il piano è dotato di un modulo di gestione potenza che ne ottimizza/limita i consumi. Se i livelli di potenza complessivi impostati, superano il limite massimo consentito, la scheda elettronica provvede automaticamente a gestire la potenza erogata delle piastre.

Il modulo cerca di mantenere i livelli massimi di potenza erogabili. Sul display vengono visualizzati i livelli impostati dalla gestione automatica.

La priorità è data dall'ultima zona impostata.

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

3 Uso

3.1 Avvertenze



Temperatura elevata
Pericolo di ustioni

- Proteggere le mani tramite guanti termici durante l'uso.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Non mettere pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.



Temperatura elevata
Pericolo di incendio o scoppio

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



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non appoggiare pentole con fondo non perfettamente liscio e regolare.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.

3.2 Operazioni preliminari

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

1. Rimuovere le pellicole protettive dalle superfici esterne dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici).

3.3 Uso del piano

Durante la prima connessione alla rete elettrica, o in seguito ad un'interruzione e ripristino di corrente, viene eseguito un controllo automatico che accende alcune spie per pochi istanti.

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.

Diametro minimo della pentola

Assicurarsi che le pentole siano di un diametro minimo pari a quello riportato nella tabella seguente, per entrambe le configurazioni.

Configurazione	Ø minimo (cm)
Piastra singola	9 -11
Multizone	21- 23

Tenere in considerazione quanto segue:

- Non oltrepassare le linee verticali con le pentole.
- Non coprire il pannello comandi.
- Non avvicinarsi ai bordi del vetro.
- Un'eventuale bistecchiera deve avere dimensioni massime di 36 x 24 cm e, in ogni caso, non dovrà essere più grande delle zone serigrafate sul piano (vedi "Tabella delle potenze massime assorbite (espresse in Watt)"

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.

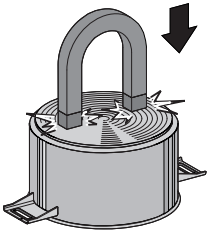
Recipienti non adatti:

- 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 U, 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.

Fare attenzione a non posizionare le pentole sopra i comandi frontali dell'apparecchio.

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 impostato	Durata massima della cottura in ore
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½

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.

Se la temperatura dell'elettronica interna supera la soglia di sicurezza, l'apparecchio verrà spento in automatico e verrà visualizzata la dicitura "E2" (vedi "Avvisi di errore").

Consigli per il risparmio d'energia

- 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.

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 Booster e Double Booster

Accensione/spegnimento del piano

Per attivare il piano è necessario mantenere premuto il tasto On/Off per almeno 1 secondo; ripetere quest'ultima operazione per disattivarlo.

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

Accensione automatica della zona di cottura

Il piano è dotato di un sistema di rilevamento automatico dei recipienti.

Dopo aver acceso il piano:

1. Posizionare un recipiente (adatto alla cottura ad induzione e non vuoto) sulla zona cottura che si intende utilizzare.
2. Il display corrispondente alla zona con su il recipiente si accende automaticamente mostrando 0.

Regolazione della zona di cottura

Dopo aver posizionato un recipiente ed essersi accertati che la zona sia stata attivata:

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



Ora il valore della potenza indicato è pari a 1.

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



Il display della zona utilizzata indica il valore della potenza 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 selezionata mostra il valore 0.

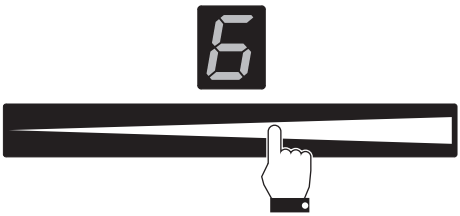
Per spegnere tutte le zone contemporaneamente mantenere premuto il tasto On/Off per almeno 2 secondi.

Selezione rapida

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

Dopo aver acceso il piano ed aver posizionato un recipiente:

1. Posizionare un dito circa sulla potenza desiderata della barra di scorrimento.



2. La zona di cottura viene accesa direttamente al livello di potenza scelto.

Funzione Booster

Uso non corretto
Pericolo di ustioni

- Non utilizzare le funzioni Booster e Double Booster per riscaldare grassi od olii, in quanto potrebbero incendiarsi.

Tramite questa funzione è possibile utilizzare la massima potenza erogabile della zona di cottura, utile per portare a ebollizione grandi quantità di acqua.

Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Posizionare un dito a sinistra della barra di scorrimento.



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 Booster.



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

È possibile attivare la funzione Booster in modo rapido.

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



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

Funzione Double Booster

La funzione Double Booster permette di ottenere più potenza rispetto alla funzione Booster.

Dopo aver attivato la funzione Booster per una zona di cottura, premere di nuovo l'estrema destra della barra di scorrimento; verranno visualizzati in sequenza i simboli , e .

Funzione Multizone

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

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

Dopo aver acceso il piano:

1. Posizionare due recipienti piccoli oppure uno di forma allungata su zone collegate verticalmente.
2. Le icone numeriche relative alle zone di cottura interessate mostrano il simbolo .
3. A fianco delle icone numeriche compaiono i simboli e lampeggianti. Questi simboli indicano che la funzione Multizone può essere attivata.

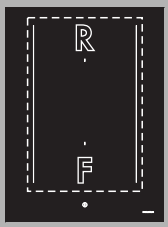


Dopo aver posizionato i recipienti (all'accensione o con piano già acceso) se si desidera utilizzare le due zone cottura separatamente, attendere 5 secondi fino a che i simboli della funzione Multizone non scompaiano

Per attivare la funzione Multizone:

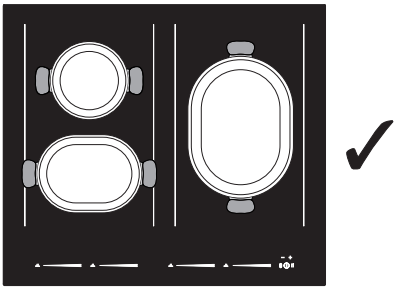
1. Toccare le barre di scorrimento delle zone interessate nello stesso tempo; i simboli e ritornano fissi.
2. Una volta attivata la funzione, rimane attiva solo l'icona numerica di sinistra.
3. Agire sulla barra di scorrimento della zona di sinistra per impostare il livello di potenza desiderato per entrambe le zone.

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

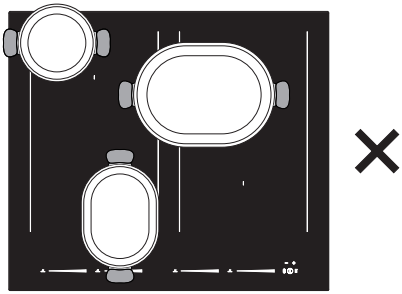


Quando è attiva la funzione Multizone, non è possibile attivare la funzione Double Booster sulle zone interessate.

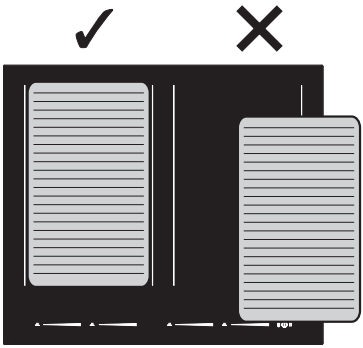
Se si utilizza una pentola di grandi dimensioni, ovale oppure oblunga, assicurarsi di collocarla al centro della zona di cottura.



Esempio di posizionamento pentole corretto



Esempio di posizionamento pentole NON corretto



Esempi di posizionamento bistecchiera

Per disattivare la funzione Multizone:

1. Toccare le barre di scorrimento delle zone interessate nello stesso tempo.
2. I simboli U e ∩ scompaiono e la funzione è disattivata.

Tabella di guida alla cottura

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

Livello di potenza	Adatto per:
1 - 2	Riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro.
3 - 4	La cottura di vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelare surgelati, frittate di 2-3 uova, pietanze a base di frutta 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 .

Quando la temperatura si abbasserà sotto i 65°C il simbolo non verrà più visualizzato.

3.4 Funzioni speciali

Funzione Warming

Con questa funzione è possibile mantenere in caldo le pietanze già cotte, oppure mantenere l'acqua in ebollizione.

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

1. Posizionare un recipiente su una zona di cottura.
2. Premere il pulsante  per attivare la funzione; il display della zona cottura selezionata mostra il simbolo  e il simbolo  comparirà di fianco alla barra grafica.

Per disattivare la funzione Warming in una zona è sufficiente premere di nuovo il pulsante  relativo alla zona interessata.

Funzione Pausa

Con questa funzione è possibile sospendere il funzionamento di tutte le zone di cottura.

Per attivare la funzione Pausa:

1. Attivare almeno una zona di cottura.
2. Premere il tasto pausa . Sui display di tutte le zone cottura comparirà il simbolo .

La funzione pausa può essere mantenuta per massimo 10 minuti, al termine dei quali l'apparecchio si spegne.

Per disattivare la funzione Pausa:

1. Premere il tasto . Compare un'animazione della barra grafica della zona posteriore destra.
2. Scorrere il dito lungo la barra di scorrimento, da sinistra a destra.
3. Ora la funzione pausa è disattivata e le funzionalità impostate in precedenza vengono ripristinate.

Durante la funzione Pausa rimangono attivi la limitazione di durata cottura, i simboli di residuo calore e la funzione blocco comandi.

In caso di interruzione e successivo ripristino di corrente, la funzione pausa verrà disattivata.

Funzione Grill

Questa funzione permette di attivare in automatico la funzione Multizone solo per le zone di destra; utile per grigliare con una bistecchiera o cucinare con recipienti allungati.

Per attivare la funzione Grill:

1. Posizionare una bistecchiera o un recipiente allungato sulle zone di destra.
2. Premere il tasto . Il led sopra di esso lampeggia.

Sul display della zona anteriore comparirà il simbolo , mentre su quello della zona posteriore il simbolo . La barra di scorrimento si imposterà in automatico al livello **8** (fase di preriscaldamento).



Dopo due minuti di funzionamento, il livello si abbasserà al livello **6**. Il led sopra il tasto Grill diventa fisso.

Agire sulla barra di scorrimento per modificare il livello di potenza in qualsiasi momento.

Per disattivare la funzione Grill premere il tasto .

Blocco comandi

Per attivare questa funzione è necessario che almeno una zona di cottura sia attiva.

Questa funzione blocca tutti i tasti ad eccezione del tasto  e si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il blocco comandi:

- Premere insieme i tasti  e  per almeno un secondo.

Per ogni zona di cottura viene visualizzato il simbolo .

Per disattivare il blocco comandi:

- Premere di nuovo i tasti  e  per almeno un secondo.

Blocco bambini

Per attivare questa funzione è necessario che l'apparecchio sia spento.

Questa funzione blocca tutti i tasti ad eccezione del tasto  e si rende utile per prevenire accensioni accidentali (ad esempio da parte di bambini).

Per attivare il blocco bambini:

- Premere insieme i tasti  e  per almeno 3 secondi.

Per ogni zona di cottura viene visualizzato il simbolo .

Per disattivare il blocco bambini:

- Premere di nuovo i tasti  e  per almeno 3 secondi.

3.5 Funzioni accessorie

Riscaldamento rapido



Questa funzione non è disponibile per le funzioni Booster, Double booster e Warming.

La funzione riscaldamento rapido consente di riscaldare al massimo una zona di cottura per un tempo limitato, per poi continuare la cottura con il livello di potenza impostato.

Dopo aver selezionato una zona di cottura:

- Tenere premuto un livello di potenza (da **1** a **9**) per almeno 3 secondi.
- Il display della zona di cottura mostra il simbolo  alternato al livello di potenza selezionato.
- Terminato il tempo di riscaldamento, la zona di cottura torna al livello di potenza in precedenza selezionato.

Questa funzione si può disattivare tenendo selezionando un livello di potenza diverso o spegnendo l'apparecchio.

Contaminuti



- Con questa funzione è possibile programmare un contaminuti che emette un segnale acustico alla fine del tempo desiderato.
- È possibile impostare fino a un massimo di 1 ora e 59 minuti.

Dopo aver attivato il piano, senza aver attivato nessuna zona di cottura:

1. Premere insieme i tasti  e ; tra di essi comparirà l'icona .
2. Il display del timer mostra .
3. Agire sui tasti  e  per selezionare il tempo desiderato; tenere premuto i tasti per un avanzamento veloce.
4. Dopo pochi istanti, il timer inizierà il conto alla rovescia.
5. Allo scadere del tempo verranno emessi dei segnali acustici; premere il tasto **-** o **+** per disattivare la suoneria.



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

Modifica e disattivazione del timer contaminuti

Per modificare o disattivare il contaminuti durante il conto alla rovescia:

1. Premere il tasto On/Off  per attivare il piano (qualora fosse in stand-by).
2. Premere insieme i tasti  e .
3. Agire sui tasti  e  per cambiare il conteggio alla rovescia o per azzerare il timer.

Schema di incremento e diminuzione del timer contaminuti (tocco per tocco)

	-	+
da 0 a 5 minuti	10 sec.	1 minuto
da 5 a 9 minuti	30 sec.	1 minuto
da 9 minuti in poi	1 minuto	1 minuto

Schema di incremento e diminuzione del timer contaminuti (avanzamento veloce)

	-	+
da 0 a 10 minuti	1 minuto	1 minuto
da 10 min. a 1 ora	5 minuti	5 minuti
da 1 ora a 1 ora e 59 minuti	5 minuti	5 minuti

Selezionando un tempo pari o superiore ai 10 minuti, comparirà l'icona **min** sotto il display del timer.

Cottura temporizzata

- Con questa funzione è possibile programmare lo spegnimento automatico di ogni singola zona di cottura al termine di un periodo di tempo.
- È possibile impostare fino a un massimo di 1 ora e 59 minuti.

Per attivare la funzione cottura temporizzata, dopo aver attivato il piano:

1. Appoggiare un recipiente sulla zona di cottura e selezionare un livello di potenza.
2. Premere insieme i tasti **−** e **+**; a fianco dell'icona numerica della zona comparirà l'icona .
3. Agire sui tasti **−** e **+** per selezionare il tempo desiderato; tenere premuto i tasti per un avanzamento veloce.
4. La cottura temporizzata partirà qualche secondo dopo l'ultima selezione.
5. Allo scadere del tempo verranno emessi dei segnali acustici; premere i tasti **-** o **+** per disattivare la suoneria.

- È possibile attivare la funzione su più zone di cottura contemporaneamente.
- Quando si attiva il timer su un'altra zona cottura, l'icona orologio della zona impostata in precedenza viene leggermente oscurata.

Modifica o disattivazione della cottura temporizzata

Per modificare o azzerare una cottura temporizzata è sufficiente seguire le stesse istruzioni indicate per modificare o azzerare il timer contaminuti.

In caso siano state impostate più cotture temporizzate, è necessario premere insieme i tasti **−** e **+** per navigare tra i timer di ogni zona cottura e modificarli singolarmente.

Ogni timer selezionato è mostrato con l'icona  a piena luminosità, mentre le altre icone sono parzialmente oscurate.

Durante una o più cotture temporizzate è possibile impostare un contaminuti indipendente.

Funzione Recall

Questa funzione permette di ripristinare alcune operazioni avviate, in seguito ad uno spegnimento involontario.

In caso di spegnimento involontario, eseguire le seguenti operazioni entro 6 secondi:

1. Accendere l'apparecchio.
   - Il led sopra il tasto  comincia a lampeggiare.
2. Subito dopo premere il tasto pausa  per ripristinare le funzioni in precedenza attive.

La funzione Recall permette di ripristinare solo le seguenti funzionalità:

1 Attività e livelli di potenza delle zone cottura.

2 Cotture temporizzate.

3 Funzione Multizone.

4 Riscaldamento rapido.

5 Funzioni Booster.

6 Blocco comandi.

Tutte le altre funzioni non elencate non verranno ripristinate.

3.6 Avvisi di errore

In caso di malfunzionamento o comportamento anomalo, l'apparecchio mostra il codice dell'errore associato sui display delle zone di cottura.

I codici degli errori cominciano sempre con "**E**.." oppure "**Er**..", seguiti da una cifra.

Di seguito sono elencati i codici errore che possono essere gestiti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

- **E2**: Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- **E3**: Controllare che i recipienti siano adatti per la cottura ad induzione e che non siano vuoti.

Se questi codici errore si presentano di frequente o compaiono dei codici diversi da quelli elencati, contattare l'Assistenza Tecnica.

- L'icona , accompagnata da un segnale acustico, indica l'attivazione prolungata di un comando. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per rimuovere il messaggio d'errore.

4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze

Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o 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.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche). Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.

4.2 Pulizia delle superfici

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

4.3 Pulizia ordinaria settimanale

Pulire e curare il piano cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia del vetro. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

4.4 Macchie di cibo o residui

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto.

Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.

I granelli di sabbia che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarlo quando si spostano le pentole.

Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Si possono formare **superfici lucide** dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detergenti non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.

4.5 Cosa fare se...

Il piano cottura non funziona:

- Controllare che il piano cottura sia collegato e che l'interruttore generale sia inserito.
- Controllare che non si verifichino interruzioni di corrente.
- Controllare che non sia scattato il fusibile. In questo caso sostituire il fusibile.
- Controllare che non sia scattato l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico. In questo caso, riattivare l'interruttore.

I risultati della cottura non sono soddisfacenti:

- Controllare che la temperatura di cottura non sia troppo alta o troppo bassa.

Il piano cottura produce fumo:

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

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

- Interpellare il Servizio Assistenza o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano cottura:

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

5 Installazione

5.1 Collegamento elettrico

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

Informazioni generali

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

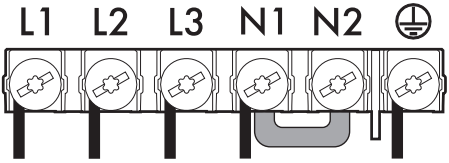
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

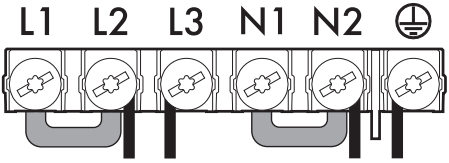
L'apparecchio, a seconda dei modelli, può essere collegato nei seguenti modi:

- 380-415 V 3N~



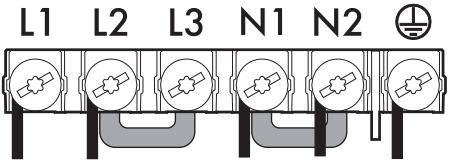
Cavo **pentapolare 5 x 2,5 mm²**.

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



Cavo **tetrapolare 4 x 4 mm²**.

- 220-240 V 1N~



Cavo **pentapolare 5 x 4 mm².**

Per ogni collegamento, utilizzare sempre il ponticello in dotazione.

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.

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

Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.

Collaudo

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

5.2 Per l'installatore

- Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.

5.3 Menù gestione potenza (solo per l'installatore)

Il menù gestione potenza permette di impostare la potenza massima erogata dall'apparecchio. Dopo aver spento l'apparecchio, completare le seguenti operazioni entro 2 minuti:

1. Tenere premuti i tasti − e + fino a sentire un segnale acustico.
2. Premere le due barre di scorrimento delle zone di destra, al centro, fino a sentire un altro segnale acustico.
3. Il display del timer mostra P0.
4. Agire sulla barra di scorrimento sinistra per aumentare o diminuire il livello di potenza desiderato (associato ad un numero progressivo, mostrato nell'icona numerica).



5. Per salvare le modifiche tenere premuto il tasto .
6. Per ignorare le modifiche tenere premuto il tasto .

IT

Tabella dei livelli di potenza

	Mod. 90 cm
Livello 0 (**P0** - default)	11050 W
Livello 1 (**P1**)	6000 W
Livello 2 (**P2**)	5000 W
Livello 3 (**P3**)	4200 W

5.4 Indicazioni di sicurezza

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

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

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.

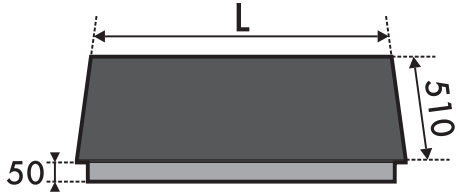
5.5 Intaglio del piano di lavoro

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

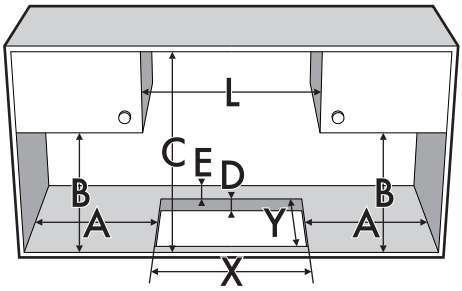
L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (**>90°C**).

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

Dimensioni incasso



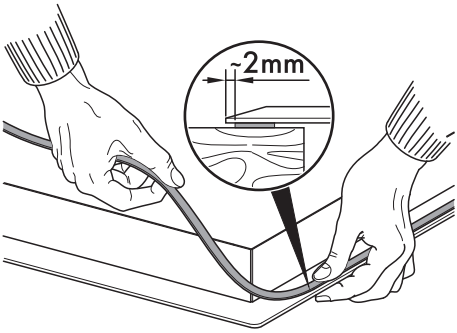
L	X	Y
900	880	490



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Guarnizione del piano cottura

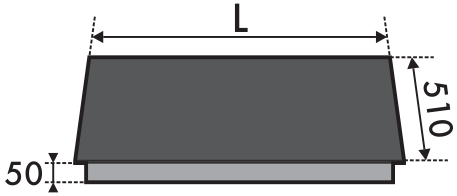
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano cottura.

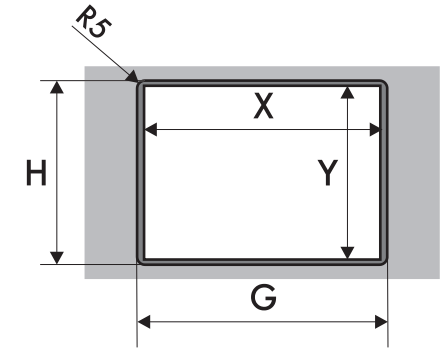


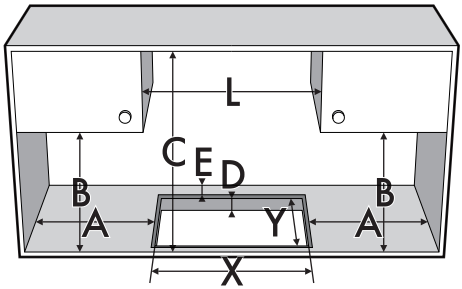
Non fissare il piano cottura con silicone. Se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

Incasso a filo

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



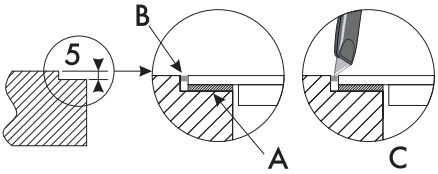




L	X	Y	G	H
900	880	490	904	514
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

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**).

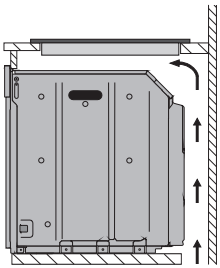


5.6 Incasso

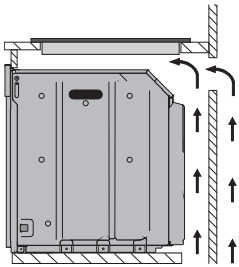
Su vano incasso forno

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

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.



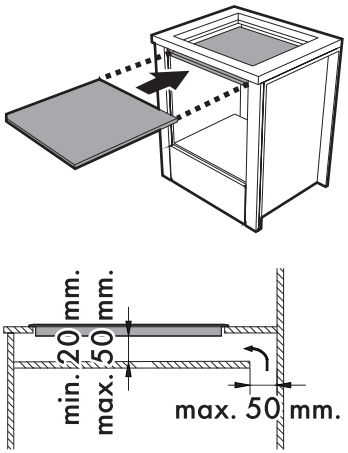
con apertura sul fondo



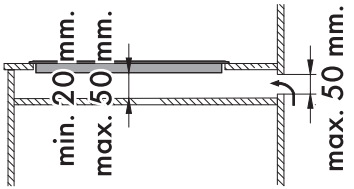
con apertura sul fondo e sul retro

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.



con apertura sul fondo



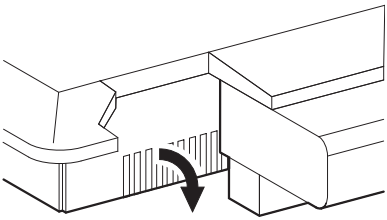
con apertura sul retro

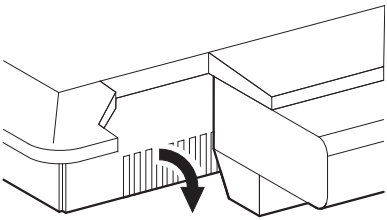
La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.

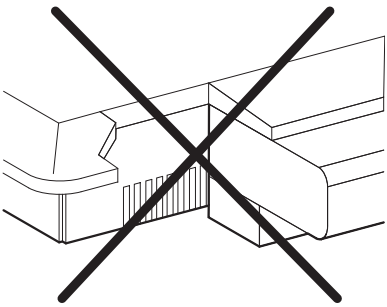
Installazione

Ventilazione

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



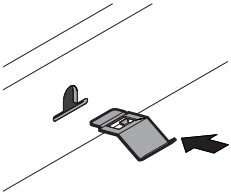




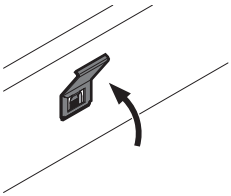
Mollette di fissaggio

Per garantire il fissaggio ed una centratura ottimale, è necessario posizionare le mollette in dotazione:

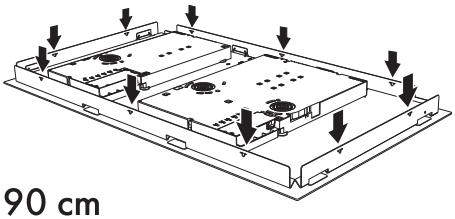
1. Inserire le mollette e incastrarle orizzontalmente con una leggera pressione nell'apposito intaglio.



2. Ruotarle verso l'alto per incastrarle definitivamente.



Posizione intaglio per le mollette



90 cm