AVVERTENZE	**3**
Avvertenze generali di sicurezza	3
Installazione	6
Scopo dell'apparecchio	7
Questo manuale d'uso	8
Responsabilità del produttore	8
Targhetta di identificazione	8
Smaltimento	8
Per risparmiare energia	8
Come leggere il manuale d'uso	9
DESCRIZIONE	**9**
Descrizione generale	9
Pannello comandi	10
USO	**11**
Operazioni preliminari	11
Funzioni di base	12
Uso del piano	12
Funzioni speciali	15
Funzioni accessorie	16
Menù utente	18
Avvisi di errore	20
PULIZIA E MANUTENZIONE	**20**
Pulizia del piano vetroceramico	20
Cosa fare se...	21
INSTALLAZIONE	**21**
Collegamento elettrico	21
Intaglio del piano di lavoro	22
Incasso	23
Ventilazione	23
Fissaggio al mobile d'incasso	24
Procedura di limitazione di potenza	24
Collaudo	24
Per l'installatore	24

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

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Proteggere le mani con guanti termici durante l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.
- 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.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- 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.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- ATTENZIONE: Un processo di cottura non sorvegliato di alimenti grassi e/o oli può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- 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/o Double Booster (se presenti) per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
- Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare scatolame, contenitori chiusi o contenitori di plastica per la cottura.
- Non utilizzare barattoli magnetici.
- Non utilizzare sottopentole o altro materiale tra il fondo del recipiente e la superficie in vetroceramica, pericolo di ustioni.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle

vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
- NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
- Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
- 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.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

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 l'apparecchio come superficie di appoggio.

- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- 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 utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- 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.
- 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.
- Questo apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

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 mobile disponga delle aperture richieste.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- 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 a una temperatura di almeno 90 °C.
- 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.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Non fissare l'apparecchio troppo saldamente al mobile, poiché si potrebbero verificare danni durante l'utilizzo o ostruire in parte le fessure di smaltimento di calore.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- 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.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può

essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

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.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

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.

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.

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.

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.
- 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.

Per risparmiare energia

- Il diametro della base della pentola non deve uscire dalle linee serigrafate sulla superficie in vetroceramica.
- Le pentole non devono essere posizionate fuori dal perimetro del piano e sopra al display.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua

mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

Se piano cottura e un'eventuale forno vengono utilizzati contemporaneamente, in determinate condizioni potrebbe essere superato il limite massimo di potenza utilizzabile dal proprio impianto elettrico.

Come leggere il manuale d'uso

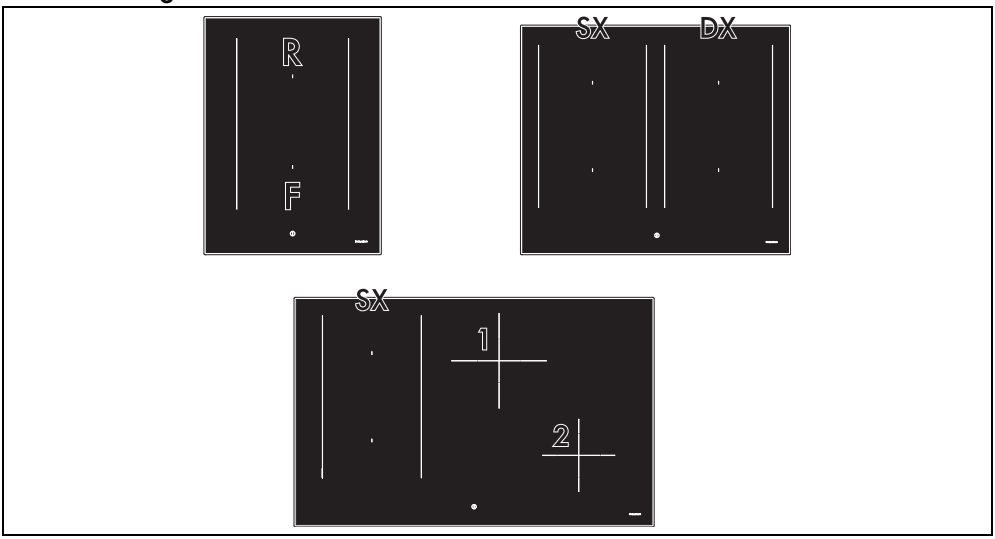
Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

Avvertenza/Attenzione

Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

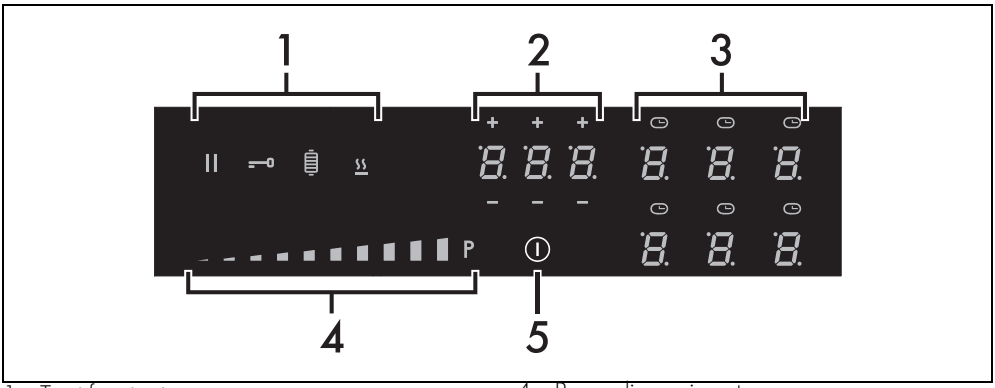
Descrizione generale



- R: Zona di cottura posteriore
- F: Zona di cottura anteriore
- SX: Zone di cottura sinistra
- DX: Zone di cottura destra
- 1: Zona di cottura posteriore centrale
- 2: Zona di cottura anteriore destra

Pannello comandi

Area zone di cottura



1. Tasti funzioni
2. Display timer
3. Display zone di cottura
4. Barra di scorrimento
5. Tasto ON/OFF

Tabella delle potenze massime assorbite

Zona	Dimensioni H x L (mm)	Potenza assorbita a liv.9 (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*	Potenza assorbita in funzione Double Booster (W)*
Zona singola	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-
Zona 1	200 x 200	2300	3000	-
Zona 2	160 x 160	1400	1850	2100

Vantaggi della cottura a induzione

L'apparecchio è dotato di un generatore. 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 all'ultima zona impostata.

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

USO

Operazioni preliminari

Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori (se presenti).
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici).

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:

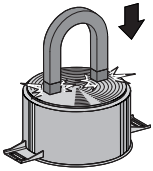
- Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso.
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.

Recipienti non adatti:

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

Consigli per il risparmio d'energia

Per verificare che la pentola sia adatta è sufficiente avvicinare una calamita al fondo: se questa viene attratta la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si dispone di una calamita si può mettere nel recipiente una piccola quantità d'acqua, posarlo su una zona di cottura e mettere in funzione la piastra. Se sul display verrà visualizzato il simbolo , significa che la pentola non è adatta.



Diametri dei recipienti

Per assicurarsi che l'apparecchio rilevi correttamente i recipienti e per risultati ottimali di cottura, i recipienti devono essere dimensionati secondo le misure della tabella seguente.

Zone di cottura	Diametro minimo (mm)
Piastra singola	90 - 110
Multizone	210 - 230
Zona 1	90 - 110
Zona 2	70 - 90

Tenere in considerazione quanto segue:

- I recipienti di cottura non devono oltrepassare le linee serigrafate sulla superficie dell'apparecchio.
- Non coprire il pannello comandi.

- Non avvicinare i recipienti ai bordi della superficie in vetro, ne al pannello comandi.
- Un'eventuale bistecchiera deve avere dimensioni massime di 36 x 24 cm per le zone 1 - 2 e 36 x 20 cm per le zone 3 - 4.

Funzioni di base

Primo allacciamento alla corrente

Al primo allacciamento alla corrente, o dopo un'interruzione e un ripristino della stessa, viene eseguito un controllo automatico che accende le spie e i display per alcuni secondi. Al termine sarà possibile utilizzare normalmente l'apparecchio.

Accensione e spegnimento

Per accendere l'apparecchio, mantenere premuto il tasto ⏻ per almeno un secondo.
Per spegnere l'apparecchio premere il tasto ⏻ fino all'emissione di un segnale acustico.
Dopo l'accensione, l'apparecchio verrà automaticamente spento dopo circa 10 secondi di inattività.

Tabella riassuntiva dei livelli di potenza

La potenza può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sottostante si trovano le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello di potenza	Adatto per:
0	Posizione OFF
da 1 a 2	Cottura di quantità ridotte di cibo (potenze minime)
da 3 a 4	Cottura
da 5 a 6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostimento di pezzi più grandi
da 7 a 8	Arrostire, soffritto con farina
9	Arrostire
P	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua (potenza massima, vedi "Funzione Booster")

Uso del piano

Accensione automatica delle zone di cottura

Il piano è dotato di un sistema di rilevamento dei recipienti che seleziona in automatico le zone su cui è appoggiata una pentola adatta; questa funzionalità è attiva di default e può essere disattivata dal menù utente.

Dopo aver acceso l'apparecchio:

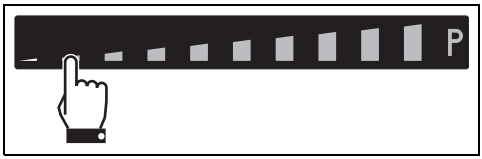
1. Posizionare un recipiente (adatto alla cottura a induzione e non vuoto) sulla zona cottura che si intende utilizzare.
   - Il display corrispondente alla zona con su il recipiente si accende in automatico mostrando 0.

Se il rilevamento automatico dei recipienti è disattivato, all'accensione dell'apparecchio tutti display delle zone cottura mostrano il simbolo 0 con il punto in basso a destra lampeggiante; per attivare le zone è necessario selezionarle attraverso i relativi display e poi selezionare il livello di potenza desiderato.

Regolazione delle zone di cottura

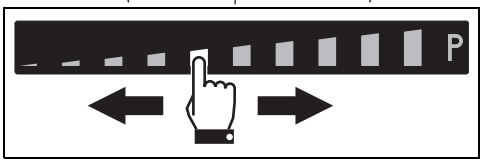
Dopo aver posizionato un recipiente ed essersi accertati che la zona sia stata attivata:

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



Ora il valore della potenza indicato è pari a 1.

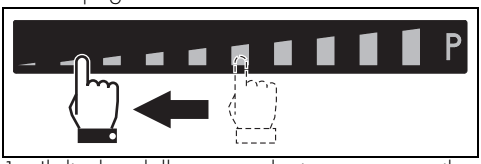
2. Scorrere il dito verso destra o sinistra fino a selezionare una potenza da 1 a 9, oppure abilitare le funzioni Booster o Double Booster (vedere capitoli dedicati).



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

Spegnimento delle zone di cottura

1. Scorrere il dito fino all'estremità sinistra della barra di scorrimento della zona di cottura da spegnere.



1. Il display della zona selezionata mostra il valore 0.

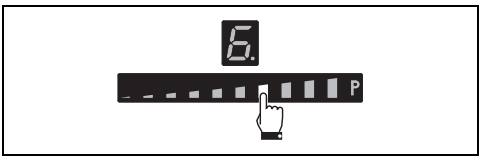
Per spegnere più di una zona cottura allo stesso tempo, è sufficiente spegnere l'apparecchio tramite il tasto ⏻.

Selezione rapida

L'apparecchio è dotato di un sistema di rilevamento automatico dei recipienti.

Dopo aver acceso l'apparecchio e selezionato una zona di cottura:

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



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

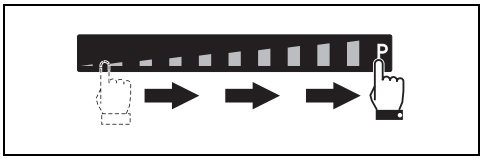
Funzione Booster

Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

La funzione Booster permette di riscaldare un recipiente al massimo per un tempo limitato. Utile per portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua in breve tempo.

Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona:

1. Scorrere il dito dall'estremità sinistra all'estremità destra della barra di scorrimento.



La funzione Booster può essere attivata anche attraverso la singola pressione dell'estremità destra della barra di scorrimento.

2. La funzione Booster verrà attivata e il display della zona cottura visualizza il simbolo P.

La funzione Booster resta attiva per un massimo di 5 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza della zona ritorna a 9.

Per disattivare la funzione Booster è sufficiente diminuire il livello di potenza della zona di cottura oppure spegnere l'apparecchio.

È possibile attivare la funzione Booster in modo rapido.

- Dopo aver acceso il piano e selezionato la zona, posizionare un dito sul simbolo "P" posto all'estrema destra della barra di scorrimento.

Funzione Double Booster

Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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

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

Per disattivare la funzione è sufficiente selezionare un altro livello di potenza o spegnere l'apparecchio.

Funzione Multizone

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

Dopo aver acceso il piano:

1. Posizionare contemporaneamente un dito sui tasti di due zone di cottura disposte in verticale.
- Comparirà in corrispondenza della zona posteriore il simbolo ad indicare che la funzione è attiva.
2. Agire sulla barra di scorrimento a sinistra per impostare la potenza di cottura desiderata.

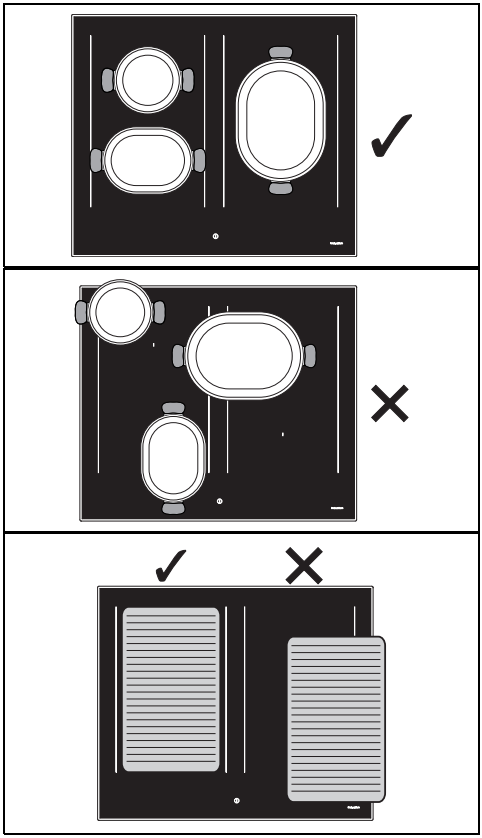
Su entrambe le zone cottura vengono impostati i medesimi parametri.

È possibile attivare la funzione Multizone solamente tra le zone collegate verticalmente (zone contrassegnate dalle diciture "R" - "F" vedere "Descrizione generale").

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

Quando è attiva la funzione Multizone, non è possibile attivare la funzione 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.



Per disattivare la funzione Multizone:

Premere contemporaneamente i tasti delle zone di cottura attivate in Multizone; il simbolo scompare e le due zone possono essere regolate separatamente.

Residuo calore

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 60°C il simbolo non verrà più visualizzato.

Funzione Pausa

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

Per attivare la funzione Pausa:

1. Attivare almeno una zona di cottura.

2. Tenere premuto il tasto pausa . Sui display di tutte le zone di cottura comparirà il simbolo .

Per disattivare la funzione Pausa:

1. Tenere premuto il tasto . Il simbolo pausa appena premuto inizia a lampeggiare.
2. Premere un qualsiasi tasto ad eccezione del tasto Pausa.
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.

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

Blocco comandi

Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano.
E' sempre attiva all'accensione del piano.
Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF .

Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto per almeno un secondo.

E' sempre acceso all'attivazione del piano.

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 cottura.
2. Premere il tasto per attivare la funzione; il display della zona cottura selezionata mostra il simbolo e l'icona comparirà accanto alla barra grafica.

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

Funzione Grill

Questa funzione permette di attivare in automatico la funzione Bridge 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 . L'elettronica imposterà in automatico il livello di potenza a 9 (fase di preriscaldamento).

Dopo 3 minuti di funzionamento, la potenza verrà abbassata al livello 7 e il led sopra il tasto funzione 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 .

Funzione Auto-Vent 2.0 (solo su alcuni modelli)

- Questa funzione permette di controllare la velocità di aspirazione di una cappa attraverso una connessione wireless.
- La cappa deve essere predisposta per la funzione Auto-Vent 2.0.
- La connessione è sempre unidirezionale, dal piano alla cappa. Non è possibile comandare il piano attraverso la cappa.

La funzione Auto-Vent 2.0 è disabilitata di default, ma può essere abilitata attraverso il menù utente.

Questa funzione dispone di una modalità automatica e una manuale:

- La modalità automatica regola la velocità di aspirazione della cappa in base alla potenza totale dell'apparecchio (vedere "Menù utente - opzione U9).
- La modalità manuale permette di regolare la velocità di aspirazione tramite la pressione del tasto .

Dopo aver acceso il piano, per attivare la modalità manuale:

1. Premere il tasto .
2. Ogni singola pressione successiva aumenta la velocità di aspirazione della cappa in base ad una sequenza ciclica di 5 livelli di regolazione, da 0 (spento) a 4 (velocità massima).

Per ritornare in modalità automatica è necessario spegnere e riaccendere l'apparecchio.

Fare sempre riferimento al manuale della cappa per indicazioni più precise.

Funzioni accessorie

Blocco comandi

Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano.
E' sempre attiva all'accensione del piano.
Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF .

Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto per almeno un secondo.

E' sempre acceso all'attivazione del piano.

Funzione riscaldamento rapido

Questa funzione non è disponibile per i livelli di potenza 9, Booster e Double Booster

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 8) per almeno 3 secondi.
- Il display della zona di cottura mostra il simbolo .
- Terminato il tempo di riscaldamento, la zona di cottura torna al livello di potenza in precedenza selezionato.
- Questa funzione si può disattivare tenendo premuto il livello di potenza impostato per 3 secondi, oppure selezionandone uno inferiore.

Tabella dei tempi di riscaldamento rapido

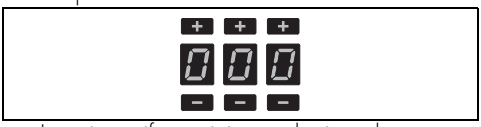
Livello di potenza	Tempo di riscaldamento automatico (minuti/secondi)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

Timer contaminuti

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

1. Premere contemporaneamente i tasti all'interno dell'area impostazione timer.

2. Attraverso i tasti + e − selezionare il tempo desiderato.



- La prima cifra a sinistra seleziona le ore, quella centrale le decine di minuti e quella di destra i singoli minuti.

3. Dopo un'attesa di 10 secondi, il timer inizierà il conto alla rovescia.
4. Allo scadere del tempo verranno emessi dei segnali acustici; premere un qualunque tasto per disattivarli.

È possibile impostare fino a un massimo di 9 ore e 59 minuti.

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 contaminuti

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

1. Premere il tasto On/Off per attivare il piano (qualora fosse in standby).
- L'area impostazione timer mostrerà i minuti primi che sono stati impostati all'inizio.

2. Agire sui tasti + e − per modificare i tempo del contaminuti oppure azzerarlo.
3. Dopo un'attesa di 10 secondi il timer inizierà il nuovo conto alla rovescia o verrà disattivato.

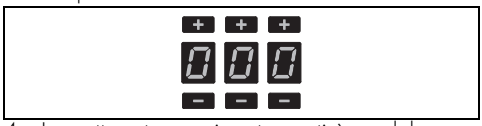
Cottura temporizzata

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

1. Selezionare il livello di potenza.
2. Premere all'interno dell'area impostazione timer.

- Sopra i display della zona cottura comparirà il simbolo

3. Attraverso i tasti + e − selezionare il tempo desiderato.



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

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

5. Per disattivare l'allarme sonoro premere qualsiasi tasto.

È possibile impostare fino a un massimo di 9 ore e 59 minuti.

È possibile attivare la funzione su più zone di cottura contemporaneamente. L'indicatore di tempo e il led lampeggiante si riferiscono alla zona di cottura che è prossima allo spegnimento.

Modifica o disattivazione della cottura temporizzata

Per modificare la cottura temporizzata durante al conto alla rovescia:

1. Premere il tasto On/Off per attivare il piano (qualora fosse in standby).
2. Premere sul tasto display della zona cottura temporizzata.

- L'area impostazione timer mostrerà i minuti primi che sono stati impostati all'inizio.

3. Agire sui tasti + e − per modificare i tempo del contaminuti oppure azzerarlo.
4. Dopo un'attesa di 10 secondi il timer inizierà il nuovo conto alla rovescia o verrà disattivato.

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 tasto ||| comincia a lampeggiare.

2. Subito dopo premere il tasto pausa ||| per ripristinare le funzioni in precedenza attive.

Questa funzione ripristina l'attività delle zone cottura, le funzioni timer e il Riscaldamento rapido; tutte le altre funzioni non verranno recuperate.

Menù utente

Il menù utente permette di modificare alcune caratteristiche funzionali dell'apparecchio. Sono disponibili 9 opzioni e ogni opzione è contrassegnata, sul display del timer, con la lettera "U" insieme a un numero progressivo.

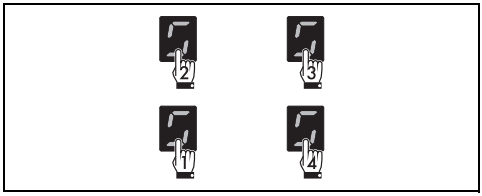
Opzione	Descrizione
U0	Potenza massima totale (Kw) - Modifica a cura del solo installatore
U1	Opzione disabilitata
U2	Volume tasti
U3	Volume suoneria timer
U4	Luminosità display
U5	Animazione timer
U6	Rilevamento pentole automatico
U7	Durata suoneria timer
U8	Configurazione ventola cappa
U9	Funzione Auto-Vent 2.0

Accedere al menù utente

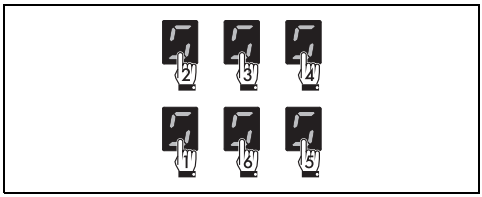
1. Con il piano spento, accenderlo tramite il tasto ⏻.
2. Premere di nuovo ⏻ per spegnerlo; l'icona ||| inizia a lampeggiare.
3. Premere e mantenere premuto |||.
4. Tenendo premuto |||, sui display delle zone cottura, compariranno dei simboli da premere in sequenza per accedere alle opzioni del menù.

Premere in sequenza tutti i tasti delle zone cottura, a partire dalla anteriore sinistra in senso orario; ogni tocco corretto verrà confermato da un segnale acustico.

Modelli da 60 e 80 cm (A):



Modelli da 80 e 90 cm:



Se si sbaglia la sequenza dei tasti, il piano verrà spento e sarà necessario ripetere la procedura d'accesso al menù.

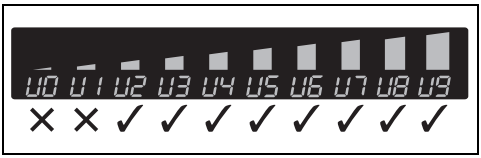
5. Rilasciare il tasto |||.

Il menù utente è attivo e il display zone cottura mostrerà, in alto il simbolo U alternato con il numero 0.

Questa opzione è riservata esclusivamente all'installatore (vedere "Procedura di limitazione di potenza (solo per l'installatore)").

6. Premere sul simbolo U per tornare alla selezione opzioni. Compare la barra di scorrimento, in cui ad ogni segmento è associata un'opzione del menù.

7. Premere i segmenti della barra di scorrimento (tranne i primi due) per selezionare le opzioni disponibili.



- Il primo segmento da sinistra (opzione U0) è riservato alla procedura di limitazione di potenza (solo per l'installatore).
- Per ragioni tecniche, il secondo segmento da sinistra (opzione U1) è disabilitato. Interagire con questa opzione non produrrà alcun effetto.

L'opzione U2 permette di modificare il volume dei suoni dei tasti; sono disponibili 4 gradi di regolazione selezionabili tramite la barra di scorrimento.

A seconda dei gradi di regolazione di ogni opzione, la barra di scorrimento mostrerà solo i segmenti corrispondenti ai gradi selezionabili.

- Valore 0: volume minimo.
- Valore 3: volume massimo.

L'opzione U3 permette di modificare il volume dei segnali acustici del timer scaduto in 4 gradi di regolazione.

- Valore 0: volume minimo.
- Valore 3: valore massimo.

L'opzione U4 permette di modificare la luminosità del display in 10 gradi di regolazione.

- Valore 0: luminosità massima.
- Valore 9: luminosità minima.

L'opzione U5 permette di mostrare il conto alla rovescia dei secondi del timer contaminuti e della cottura temporizzata, da 59 secondi a 0.

Il conteggio dei secondi viene visualizzato quando il timer è impostato con un tempo inferiore ai 10 minuti.

- Valore 0: animazione disattivata.
- Valore 1: animazione attivata.

L'opzione U6 permette di attivare o disattivare il rilevamento automatico dei recipienti. (vedi "Accensione automatica della zona di cottura").

- Valore 0: rilevamento automatico disattivato.
- Valore 1: rilevamento automatico attivato.

Se il rilevamento automatico dei recipienti è disattivato, una volta appoggiato un recipiente sul piano, è necessario attivare la zona manualmente.

L'opzione U7 permette di stabilire la durata della suoneria del contaminuti scaduto, attraverso 3 gradi di regolazione:

- Valore 0: durata suoneria 120 secondi.
- Valore 1: durata suoneria 10 secondi.
- Valore 2: suoneria disattivata.

L'opzione U8 permette di attivare la modalità automatica della funzione Auto- Vent 2.0 con 8 gradi di regolazione. La tabella seguente ne schematizza le possibili impostazioni:

Valore	Illumina-zione cappa	Velocità ventola cappa		
		Cotture delicate	Cotture medie	Cotture intense
0	Off	Off		
1	On	Off		
2 - 4 - 6	On	Off	velocità 1	velocità 2
3 - 5 - 7	On	velocità 1	Velocità 2	Velocità 3

Fare riferimento alla tabella riportata di seguito per selezionare il valore più adatto in base alla limitazione di potenza dell'apparecchio:

Valore	Limitazione di potenza
2 - 3	fino a 4 kW
4 - 5	da 4 a 5 kW
6 - 7	da 5 kW in poi

Se l'apparecchio è regolato ad un livello di potenza inferiore rispetto a quanto indicato nella tabella soprastante, potrebbe non essere possibile scegliere alcune delle velocità per la ventola della cappa.

L'opzione U9 permette di attivare o disattivare la funzione Auto-Vent 2.0:

- Valore 0: funzione disattivata.
- Valore 1: funzione attivata.

Uscire dal menù utente

Si può uscire dal menù utente in due modi:

1 Premere il tasto ▮▮. Ogni modifica verrà scartata e il piano verrà spento.

Oppure

2 Premere il tasto ⏻ per almeno due secondi. Le modifiche verranno salvate e il piano verrà spento.

Avvisi di errore

In caso di malfunzionamento o comportamento anomalo, il display visualizza un messaggio contenente il codice associato all'errore.

I codici degli errori cominciano sempre con le lettere "E" oppure "Er" seguiti da una serie di cifre (ad esempio "Er47-30").

Gli errori codificati come:

- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Indicano un surriscaldamento dell'apparecchio o di una sua parte, perciò è necessario spegnere subito l'apparecchio, rimuovere tutti i recipienti e lasciarlo raffreddare.

Se questi errori persistono o compaiono errori diversi, annotarne il codice e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del piano vetroceramico

Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro. Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

In caso di sporco ostinato, effettuare la pulizia a freddo con una spugna per piatti inumidita con acqua e detergente neutro; successivamente asciugare con un panno in microfibra.

Pulizia settimanale

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

Macchie di cibo o residui

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.

Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

Dopo le operazioni di pulizia occorre asciugare accuratamente l'apparecchio in quanto colate di detergenti o acqua potrebbero comprometterne il corretto funzionamento e il suo aspetto estetico.

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.
- Assicurarsi che il piano abbia una corretta ventilazione e che le prese d'aria siano completamente libere.
- Utilizzare pentole certificate e testate per la cottura ad induzione.

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.

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico

Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

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

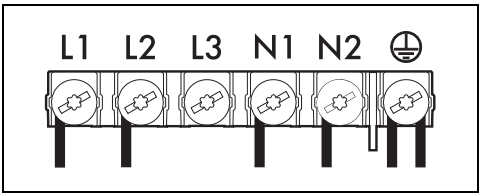
La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

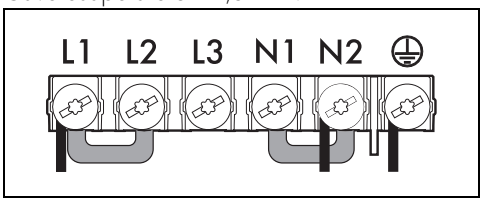
L'apparecchio può essere collegato nei seguenti modi:

Modelli da 60 cm e 80 cm:

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



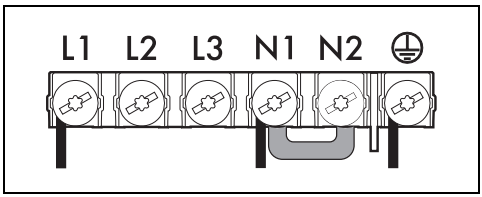
Cavo esapolare 6 x 1,5 mm².



Cavo tripolare 3 x 6 mm².

Modelli da 38 cm:

- 220-240 V 1N~



Cavo tripolare 3 x 1,5 mm².

Per ogni collegamento, utilizzare sempre il ponticello in dotazione.

Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di

installazione.

Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

La disconnessione incorporata nel collegamento fisso deve essere conforme alle normative AS/NZS 3000.

Intaglio del piano di lavoro

Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione

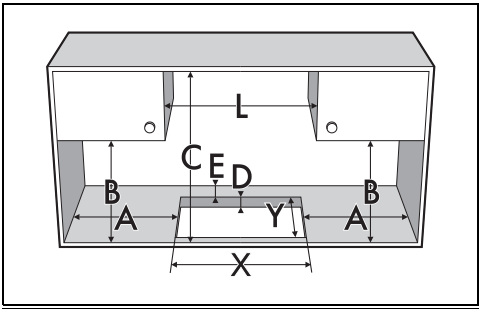
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- 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).
- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (> 90°C), altrimenti potrebbero deformarsi nel tempo.
- Se il mobile non dispone dell'apertura d'incasso richiesta, è necessario realizzarla tramite un'opera di falegnameria e/o muraria e deve essere eseguita da un tecnico competente.
- 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 istruzioni di montaggio.
- Se l'apparecchio verrà installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

Ingombri dell'apparecchio (mm)

	L
Modelli da 60 cm	600
Modelli da 80 cm	800
Modelli da 90 cm	900

Incasso normale e a filo (mm)

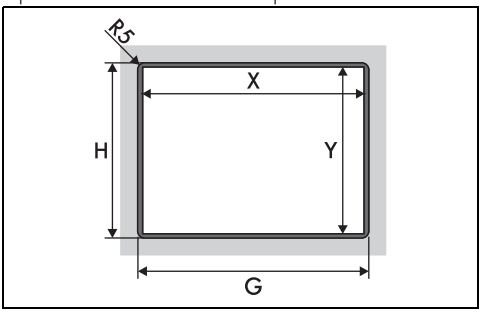


A	B	C	D	E
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	G	H
600	560	480	604	514
800 (A)	730÷750	480	804	514
800	750	490	804	514
900	860	490	904	514

Incassa a filo

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

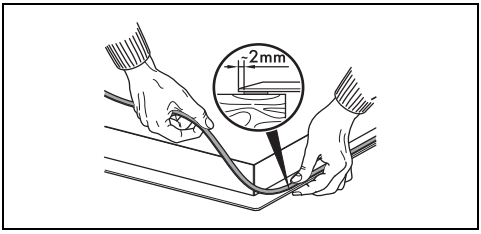


*Riferirsi alle quote della tabella sopra.

Guarnizione del piano cottura

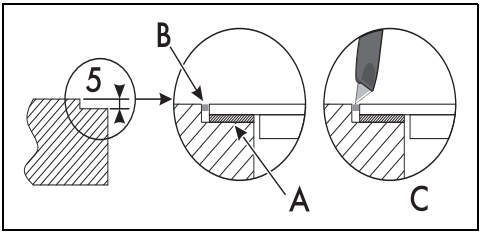
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano

cottura.



Non fissare il piano cottura con silicone. In tal caso, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

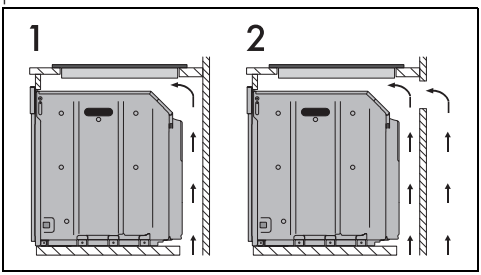
Nel caso di incasso a filo, dopo avere steso sulla superficie in vetro la guarnizione adesiva (A) e dopo aver posizionato e fissato il piano cottura, riempire i bordi con silicone isolante (B) e pulire l'eventuale eccesso. Se si rende necessario rimuovere il piano cottura, tagliare il silicone con una taglierina prima di tentare di rimuoverlo (C).



Incasso

Su vano incasso forno

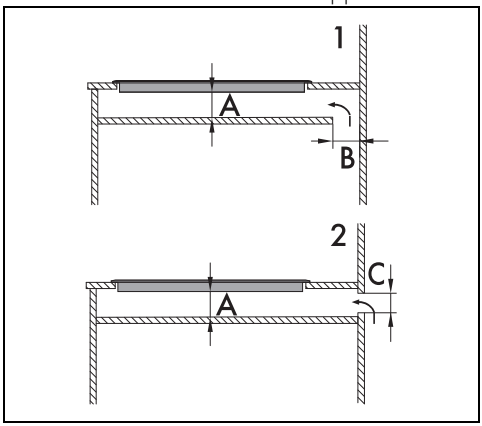
La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del prodotto installato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



1	Con apertura sul fondo
2	Con apertura sul fondo e sul retro

Su vano neutro

Qualora si trovino altri mobili sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo in 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.

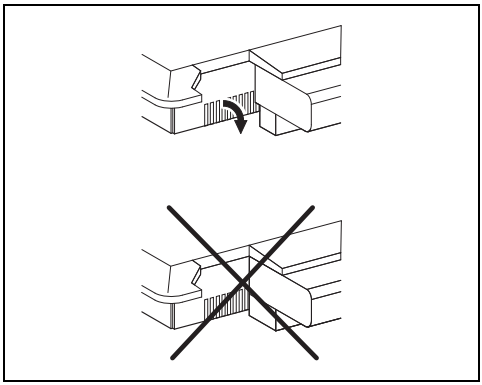


1	Con apertura sul fondo
2	Con apertura sul retro
A	min. 20 mm - max. 50 mm
B	max. 50 mm
C	max. 50 mm

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

Ventilazione

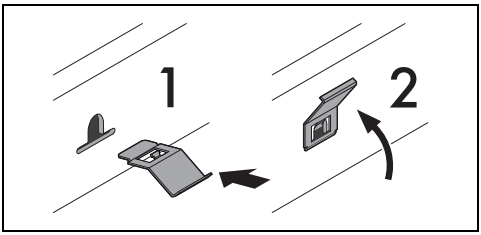
Di seguito vengono illustrati due casi di installazione adatta a una corretta ventilazione e un caso di installazione errata da evitare.



Fissaggio al mobile d'incasso

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.



Procedura di limitazione di potenza

- Questa procedura è riservata solo all'installatore.
- L'apparecchio, a seconda dei modelli, viene regolato di fabbrica alla massima potenza.

Per poter modificare la potenza massima assorbita dall'apparecchio è necessario accedere al menù utente (vedi "Menù utente"). Una volta entrati nel menù utente, la prima opzione disponibile è quella contrassegnata con il codice "U0" (Potenza massima totale). In totale si dispone di 10 opzioni modificabili. Ogni opzione è contrassegnata, a display, con la lettera "U" alternata con un numero progressivo.

L'opzione relativa alla limitazione di potenza è contrassegnata dal codice U0, nonché la prima che viene proposta.

I display delle zone anteriore e posteriore destra mostrano i numeri associati alla potenza impostata di fabbrica (valore espresso in kW - a seconda dei modelli):

7.4 / 11.1

Agire sulla barra di scorrimento più a destra per cambiare la potenza: premerne la parte sinistra per diminuirla e la parte destra per aumentarla.

Grazie alla funzione Eco-Logic Advance il valore di potenza aumenta e diminuisce in passi da 0,1 kW ad ogni tocco.

Per uscire dal menù utente:

1. Premere ⏻ per almeno 2 secondi per salvare le modifiche.
2. Premere ❚❚ per scartare le modifiche.

In entrambi i casi il piano verrà spento e sarà necessario riaccenderlo.

Tabella delle potenze assorbite

Modelli	Potenza minima (kW)	Potenza massima (kW)
60 cm 80 cm (A)	2,4	7,4
80 cm 90 cm	2,4	11,1

Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver seguito correttamente le istruzioni, interpellare il Servizio Assistenza.

Per l'installatore

- Nel caso di collegamento con spina (se presente), quest'ultima deve sempre rimanere accessibile dopo l'installazione.
- Non piegare o intrappolare il cavo di alimentazione.
- 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.