

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Responsabilità del produttore	5
1.3 Scopo dell'apparecchio	5
1.4 Smaltimento	5
1.5 Targhetta di identificazione	6
1.6 Questo manuale d'uso	6
1.7 Come leggere il manuale d'uso	6
2 Descrizione	7
2.1 Descrizione generale	7
2.2 Pannello comandi	8
2.3 Vantaggi della cottura ad induzione	9
3 Uso	10
3.1 Avvertenze	10
3.2 Uso corretto del piano	11
3.3 Principi di funzionamento	12
3.4 Operazioni preliminari	13
3.5 Uso del piano	14
3.6 Consigli per il risparmio d'energia	19
4 Pulizia e manutenzione	20
4.1 Avvertenze	20
4.2 Pulizia delle superfici	20
4.3 Pulizia ordinaria settimanale	20
4.4 Macchie di cibo o residui	20
4.5 Cosa fare se...	21
4.6 Codici di errore	21
5 Installazione	22
5.1 Collegamento elettrico	22
5.2 Indicazioni di sicurezza	23
5.3 Intaglio del piano di lavoro	24
5.4 Incasso	24
5.5 Mollette di fissaggio	26

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

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.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi.
- Spegnerlo l'apparecchio dopo 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.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- 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 getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.



Per questo apparecchio

- Non fare affidamento all'eventuale rivelatore di pentole.
- Se presente, rimuovere dal coperchio gli eventuali liquidi traciati prima di aprirlo.
- Prima di chiudere il coperchio, lasciar raffreddare il piano cottura.
- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

1.2 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.

1.3 Scopo dell'apparecchio

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

1.4 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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



Avvertenze

- 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.

1.5 Targhetta di identificazione

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

1.6 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.

1.7 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

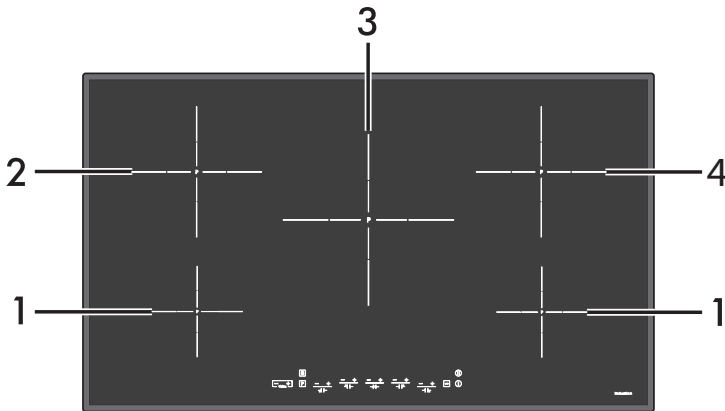
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



Zona	Diametro Esterno (mm)	Diametro interno (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Power (W)*
1	145	100	1400	2200
2	180	100	1850	3000
3	270	120	2600	3700
4	210	100	2300	3700

* le potenze sono indicative e possono variare a seconda del recipiente utilizzato o dalle impostazioni selezionate.



Descrizione

2.2 Pannello comandi



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


Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale.

L'uso del piano di cottura ad induzione avviene tramite i tasti sensore Touch-Control.

Toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica.

Ogni tocco corretto viene confermato da un segnale acustico.

La tabella seguente elenca i comandi disponibili sul piano cottura e una loro breve descrizione.

Comando	Descrizione
	Timer: attiva le funzioni Contaminuti e Cottura programmata.
	Attiva le funzioni speciali del piano: Melting, Keep Warm e Simmering.
	Attiva la funzione Power.
	Incremento: aumenta il livello di potenza o il tempo di cottura.
	Decremento: diminuisce il livello di potenza o il tempo di cottura.
	Zona anteriore sinistra.
	Zona posteriore sinistra.
	Zona centrale.
	Zona posteriore destra.
	Zona anteriore destra.
	Protezione bambini: blocca i tasti del piano cottura.
	Mette in pausa il piano cottura.
	On/Off: accende o spegne il piano cottura.



2.3 Vantaggi della cottura ad induzione



Il piano 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 bruciacature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.



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 Uso corretto del piano

Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione


I recipienti utilizzati per la cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

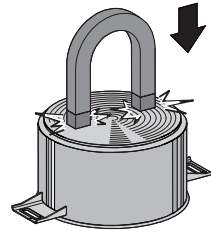
Recipienti adatti:

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

Recipienti non adatti:

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

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



Usare esclusivamente recipienti con il fondo perfettamente piatto adatti per le piastre ad induzione. L'utilizzo di pentole col fondo irregolare potrebbe compromettere l'efficienza del sistema di riscaldamento fino ad impedire la rilevazione della pentola sulla piastra.



3.3 Principi di funzionamento

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 impostazioni 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
4	4
5	3 ½
6	2 ½
7	2
8	1 ½
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.

Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

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.

Se dopo l'uso la zona di cottura è ancora calda, il display mostra il simbolo **H** in corrispondenza della zona di cottura.

Il simbolo si spegne quando la temperatura della zona di cottura si abbassa sotto i 40°C.



Il simbolo **H** rimane acceso anche quando il piano si spegne.

Tabella di guida alla cottura






La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli.

La tabella seguente riporta i valori di potenza disponibili e l'indicazione del 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
0	Posizione OFF
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.
	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente in ebollizione l'acqua.
	Portare velocemente in ebollizione l'acqua.
	Scongelare pietanze.
	Mantenere in caldo pietanze già cotte.
	Mantenere in ebollizione l'acqua contenuta nella pentola.

3.4 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. Posizionare una pentola piena d'acqua su ognuna delle zone di cottura anteriori e accenderle alla massima potenza per almeno 30 minuti.
4. Trascorsi i 30 minuti, spegnere le zone di cottura anteriori e ripetere l'operazione sulle zone di cottura posteriori e sulla eventuale zona di cottura centrale.
5. Nel caso in cui, dopo le suddette operazioni i comandi non dovessero funzionare correttamente, potrebbe essere necessario prolungare le operazioni fino alla completa evaporazione dell'umidità.




3.5 Uso del piano

Per accendere il piano:

- Mantenere premuto il tasto **On/Off**  per almeno 1 secondo.

Per spegnere il piano:

- Mantenere premuto il tasto **On/Off**  per almeno 2 secondi.



Il piano si spegne automaticamente dopo alcuni secondi se non si attiva alcuna zona di cottura.

Attivare la zona di cottura


Dopo aver acceso il piano:

- Premere i tasti **+** e **-** della zona di cottura desiderata per selezionare la potenza di cottura (da **1** a **9**).

Disattivare la zona di cottura

- Premere il tasto **-** fino a riportare a **0** (zero) il valore della potenza.



Per disattivare tutte le zone di cottura contemporaneamente mantenere premuto il tasto **On/Off**  per almeno 2 secondi.

Selezione rapida



Con questa funzione è possibile impostare rapidamente la zona di cottura alla massima potenza.

Dopo aver acceso il piano:

- Premere una volta il tasto **-** della zona di cottura desiderata. Si imposta il livello di potenza **9**.

Acceleratore



Con questa funzione è possibile utilizzare la massima potenza erogabile della zona di cottura fino al raggiungimento dell'ebollizione del liquido presente nella pentola.

Per attivare l'Acceleratore, dopo aver acceso il piano:

1. Premere il tasto **+** della zona di cottura desiderata fino a raggiungere il livello di potenza **9**.
2. Premere nuovamente il tasto **+**. Sul display lampeggiano il simbolo **A** e l'indicazione del livello di potenza **9**.
3. Premere il tasto **-** della zona di cottura per impostare un livello di potenza da **1** a **8**. Sul display lampeggiano il simbolo **A** e l'indicazione del livello di potenza impostato.



Quando il liquido presente nella pentola bolle, la zona di cottura passa automaticamente al livello di potenza impostato.

Per disattivare l'Acceleratore:

- Premere il tasto **-** della zona di cottura interessata.



Funzione Power



Con questa funzione è possibile utilizzare la massima potenza erogabile della zona di cottura per un massimo di 10 minuti.

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

1. Premere il tasto **P**. Sul display lampeggia un led sopra il tasto **P**.
2. Premere il tasto **+** o **-** della zona di cottura desiderata. Il display mostra il simbolo **P** sulla zona di cottura attivata. Dopo 10 minuti il livello di potenza della zona di cottura si abbassa automaticamente al livello di potenza 9.

Per disattivare la funzione Power:

- Premere il tasto **-** della zona di cottura interessata. La zona di cottura passa automaticamente al livello di potenza 9.

Funzione Melting



Con questa funzione è possibile scongelare le pietanze.

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

1. Premere una volta il tasto **S**. Sul display lampeggia un led sopra il tasto **S**.
2. Premere il tasto **+** o **-** della zona di cottura desiderata. Il display mostra il simbolo **M** sulla zona di cottura attivata.

Per disattivare la funzione Melting:

- Premere il tasto **+** o **-** della zona di cottura interessata.







Funzione Keep warm



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

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

1. Premere due volte il tasto . Sul display lampeggia un led di fianco al tasto .
2. Premere il tasto  o  della zona di cottura desiderata. Il display mostra il simbolo  sulla zona di cottura attivata.

Per disattivare la funzione Keep warm:






- Premere il tasto  o  della zona di cottura interessata.

Funzione Simmering



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

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

1. Premere tre volte il tasto . Sul display lampeggiano due led sopra il tasto .
2. Premere il tasto  o  della zona di cottura desiderata. Il display mostra il simbolo  sulla zona di cottura attivata.

Per disattivare la funzione Simmering:

- Premere il tasto  o  della zona di cottura interessata.






Funzione Pausa



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

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




- Tenere premuto il tasto . Il display mostra un led sopra il tasto  e il simbolo  su tutte le zone di cottura.



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

Tutte le zone di cottura si spengono.

Per disattivare la funzione Pausa:

1. Premere il tasto .
2. Premere il tasto  o  di una zona di cottura precedentemente attiva. Le zone di cottura precedentemente attive tornano in funzione al livello di potenza impostato.





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

Blocco comandi



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



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

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



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

Per disattivare il Blocco comandi:

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








Contaminuti



Con questa funzione è possibile programmare un contaminuti che emette un segnale acustico alla fine del tempo desiderato (da 1 a 99 minuti).

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

1. Premere contemporaneamente i tasti del timer . Il display mostra l'indicatore di tempo . Un led lampeggiante sotto l'indicatore di tempo indica l'attivazione della funzione.
2. Premere i tasti  o  del timer per programmare il contaminuti (mantenere premuto per un'avanzamento veloce). Dopo qualche secondo dall'ultima selezione, il led di fianco l'indicatore di tempo si spegne  e parte il Contaminuti.



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




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

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

Per disattivare l'allarme sonoro:

- Premere un tasto qualsiasi del piano.









Per disattivare il timer contaminuti durante il conteggio è necessario azzerare il suo valore tramite il tasto  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 (da 1 a 99 minuti).

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

1. Temere premuti contemporaneamente i tasti del timer . Il display mostra l'indicatore di tempo . Un led sopra l'indicatore di tempo mostra in sequenza le zone di cottura attive che è possibile selezionare.
2. Rilasciare i tasti del timer  quando il led indica la zona di cottura desiderata.
3. Premere i tasti  o  del timer per programmare il tempo di attività in minuti della zona di cottura selezionata (mantenere premuto per un'avanzamento veloce). Il led sopra l'indicatore di tempo lampeggia. Dopo alcuni secondi il led di fianco l'indicatore di tempo si spegne  e parte la Cottura temporizzata.









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.

Al termine del tempo programmato un allarme sonoro avvisa l'utente e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Per disattivare l'allarme sonoro:

- Premere un tasto qualsiasi del piano.

Per modificare o disattivare la funzione Cottura temporizzata:

1. Tenere premuti contemporaneamente i tasti del timer  . Il display mostra l'indicatore di tempo . Un led sopra l'indicatore di tempo mostra in sequenza le zone di cottura attive che è possibile selezionare.
2. Rilasciare i tasti del timer   quando il led indica la zona di cottura desiderata.
3. Premere i tasti  o  del timer per programmare il nuovo tempo di attività o per portare a 0 (zero) il tempo della zona di cottura selezionata. Dopo alcuni secondi il led di fianco l'indicatore di tempo si spegne  e parte la Cottura temporizzata. Se è stato selezionato 0 (zero) il piano di cottura interessato si spegne.

3.6 Consigli per il risparmio d'energia

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.



- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.



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



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Usò 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 sostanze 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 detersivi 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 detersivi 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...

Di seguito riportiamo un elenco di possibili soluzioni a eventuali inconvenienti di funzionamento.



Nel caso in cui il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di problemi, contattare il Servizio Assistenza.

Il piano cottura non funziona:

- Controllare che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica domestica
- Controllare che l'interruttore generale dell'impianto domestico sia inserito.

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:

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

L'interruttore generale o l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico scattano ripetutamente:

- Contattare il Servizio Assistenza o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano cottura:

- Spegnere immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica e contattare il Servizio Assistenza.

4.6 Codici di errore

In caso di problemi il display visualizza un codice errore che identifica il problema.

La tabella seguente elenca i possibili codici di errori e le azioni che l'utente deve eseguire.

Codice	Azione
	Premere un tasto qualsiasi del piano cottura.
	Contattare il servizio Assistenza e riportare il codice errore.
	Contattare il servizio Assistenza e riportare il codice errore.
	Contattare il servizio Assistenza e riportare il codice errore.



Installazione

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 morsettieria 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 è collegato nel seguente modo:

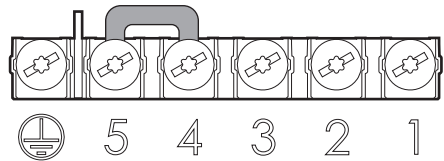
Tipo collegamento	Tipo cavo
	esapolare 6 x 1,5 mm ²

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

Tipo collegamento	Tipo cavo
220-240 V 1N~ 	tripolare* 3 x 4 mm ²

*utilizzare il ponticello in dotazione

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





Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione. Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamento o bruciate.



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 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.

Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti ($>90^{\circ}\text{C}$), 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.



Installazione

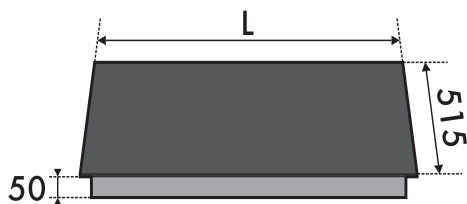
5.3 Intaglio del piano di lavoro

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

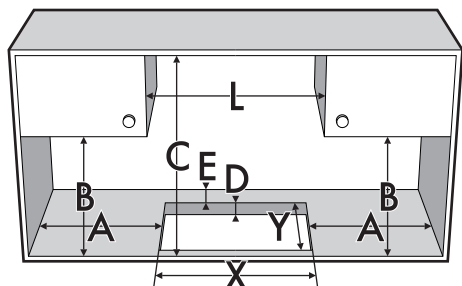
L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (>90°C).

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

Dimensioni incasso



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
900	878	490



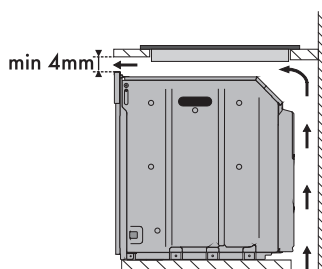
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

5.4 Incasso

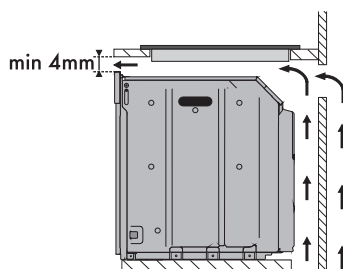
Su vano incasso forno

La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del prodotto installato sotto.



con apertura sul fondo



con apertura sul fondo e sul retro

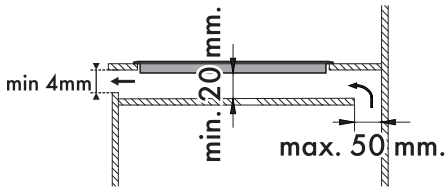
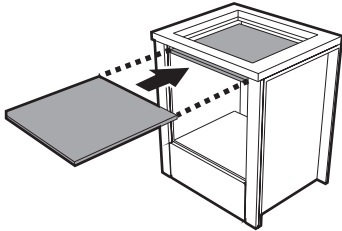


Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

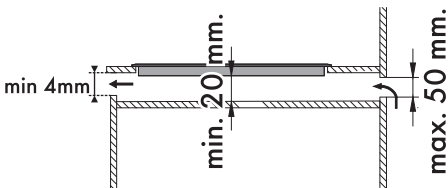


Su vano neutro o cassetti

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



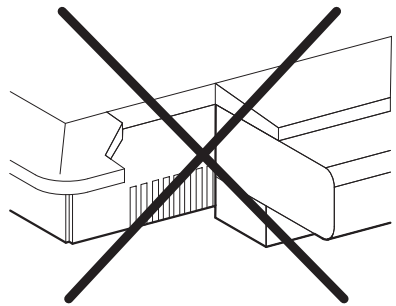
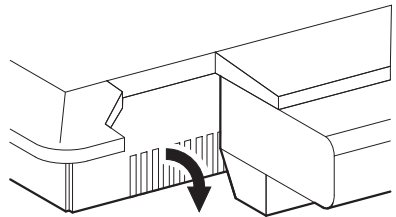
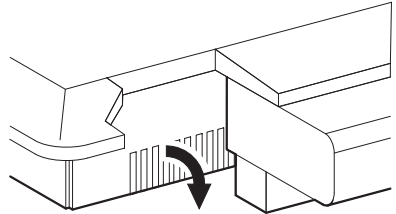
con apertura sul fondo



con apertura sul retro

Ventilazione

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



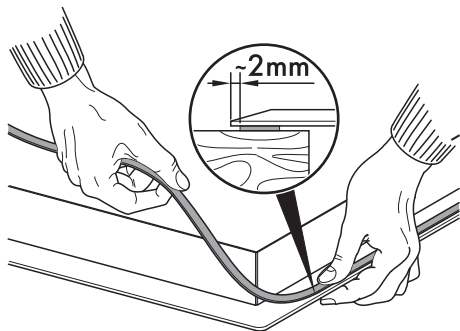
La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.



Installazione

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.

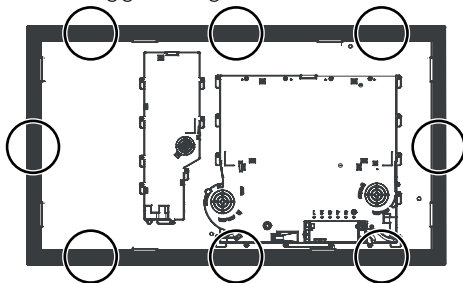


Non fissare il piano cottura con silicone. Se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

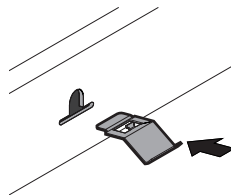
5.5 Mollette di fissaggio

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

1. Prima di installare l'apparecchio nel mobile, ruotarlo sottosopra. Utilizzare carta da giornale o una superficie morbida su cui appoggiare l'apparecchio per evitare di danneggiare o graffiare il vetro.



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



3. Ruotarle verso l'alto per incastrarle definitivamente.

