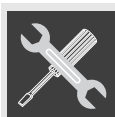


1. AVVERTENZE PER L'USO	4
2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	6
3. CURA DELL'AMBIENTE	8
3.1 Nostra cura dell'ambiente	8
3.2 Vostra cura dell'ambiente	8
4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO	9
4.1 Disposizione delle zone di cottura	9
4.2 Riconoscimento pentola	10
4.3 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	10
4.4 Limitazione della durata di cottura	10
4.5 Protezione da surriscaldamento del piano	11
4.6 Altre funzioni	11
4.7 Consigli per il risparmio d'energia	11
4.8 Livelli di potenza	11
5. UTILIZZO DEL PIANO	12
5.1 Avvertenze e consigli generali	12
5.2 Pannello comandi	12
5.3 Accensione della zona di cottura	12
5.4 Spegnimento della zona di cottura	13
5.5 Residuo calore	13
5.6 Controllo automatico della temperatura	13
5.7 Timer spegnimento automatico zona di cottura	14
5.8 Blocco comandi	15
5.9 Gestione potenza	15
5.10 Menù secondario (Blocco comandi automatico - Show room - ECO-logic)	16
5.11 Tabella di guida alla cottura	17
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	18
6.1 Pulizia del piano vetroceramico	18
6.2 Pulizia settimanale	18
7. QUALCOSA NON FUNZIONA?	19
8. INSTALLAZIONE	20
8.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio nei mobili da cucina	20
8.2 Intaglio del piano di lavoro	20
8.3 Incasso	22
8.4 Ventilazione	23
8.5 Guarnizione del piano di cottura	23
8.6 Fissaggio con staffette	23
8.7 Collegamento elettrico	24



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



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



Ulteriori informazioni sui prodotti sono disponibili sul sito www.smeg.com



1. AVVERTENZE PER L'USO



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

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.



NON OSTRUIRE LE APERTURE, LE FESSURE DI VENTILAZIONE E DI SMALTIMENTO DEL CALORE.



MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.



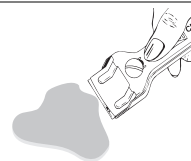
LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SOTTO IL CARTER DELL'APPARECCHIO. UNA COPIA DELLA TARGA È INSERITA NEL LIBRETTO: SI CONSIGLIA DI APPLICARLA NELLO SPAZIO APPOSITO NEL RETRO DELLA COPERTINA. **LA TARGA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.**



PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, È OBBLIGATORIO RIMUOVERE TUTTE LE ETICHETTE E I FILM PROTETTIVI CHE SI POSSANO TROVARE SULLE SUPERFICI ESTERNE.



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



EVITARE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO L'USO DI SPUGNE METALLICHE PER NON DANNEGGIARE LE SUPERFICI. USARE I NORMALI PRODOTTI, NON ABRASIVI, SERVENDOSI EVENTUALMENTE DI UTENSILI DI LEGNO O MATERIALE PLASTICO.



FARE ATTENZIONE A NON ROVESCIARE SUL PIANO SOSTANZE ACIDE COME SUCCO DI LIMONE O ACETO.



NON APPOGGIARE SUL PIANO DI COTTURA PENTOLE CON IL FONDO NON PERFETTAMENTE LISCIO E REGOLARE.



DURANTE L'UTILIZZO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. PER QUALSIASI OPERAZIONE SI CONSIGLIA VIVAMENTE L'UTILIZZO DI APPOSITI GUANTI TERMICI.



ASSICURARSI CHE I TASTI A SENSORE SIANO SEMPRE PULITI, PERCHÉ L'APPARECCHIO POTREBBE INTERPRETARE LE MACCHIE DI SPORCO COME UN CONTATTO DIGITALE VOLUTO. NON APPOGGIARE OGGETTI DI ALCUN TIPO (PENTOLE, ASCIUGAMANI ECC.) SUI SENSORI. SE I CIBI TRABOCCATI DOVESSERO RICADERE SUI TASTI A SENSORE, SI CONSIGLIA DI SPEGNERE L'APPARECCHIO.



Avvertenze generali

IT



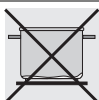
DOPO L'USO, SPEGNERE IMMEDIATAMENTE LA ZONA DI COTTURA PREMENDO IL RISPETTIVO TASTO E NON SOLO TRAMITE IL RICONOSCIMENTO DELLE PENTOLE.



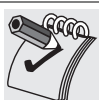
LE PENTOLE E I TEGAMI NON DEVONO COPRIRE I TASTI SENSORI, L'APPARECCHIO POTREBBE DISATTIVARSI AUTOMATICAMENTE.



ATTIVARE LA SICUREZZA BAMBINI IN PRESENZA DI ANIMALI DOMESTICI IN GRADO DI RAGGIUNGERE IL PIANO DI COTTURA.



NON METTERE PENTOLE E PADELLE VUOTE SULLE ZONE DI COTTURA ACCESE.



NON UTILIZZARE IL PIANO COTTURA SE NEL FORNO È IN CORSO IL PROCESSO DI PIROLISI.



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



2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

CONSULTARE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE PER LE NORME DI SICUREZZA PER APPARECCHI ELETTRICI E PER LE FUNZIONI DI VENTILAZIONE.

NEL VOSTRO INTERESSE E PER LA VOSTRA SICUREZZA, È STABILITO PER LEGGE CHE L'INSTALLAZIONE E L'ASSISTENZA DI TUTTI GLI APPARECCHI ELETTRICI VENGANO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.

I NOSTRI INSTALLATORI RICONOSCIUTI GARANTISCONO UN LAVORO SODDISFACENTE.

GLI APPARECCHI ELETTRICI DEVONO SEMPRE ESSERE DISINSERITI DA PERSONE COMPETENTI.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA CONTROLLARE I DATI INDICATI SULLA TARGHETTA CON QUELLI DELLA RETE STESSA.



PRIMA DI ESEGUIRE LAVORI DI INSTALLAZIONE / MANUTENZIONE ACCERTARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA ALIMENTATO DALLA RETE ELETTRICA.



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



LA SPINA DA COLLEGARE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE E LA RELATIVA PRESA DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.

LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO.

NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.



QUALORA IL CAVO DI ALIMENTAZIONE FOSSE DANNEGGIATO CONTATTARE IMMEDIATAMENTE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA CHE PROVVEDERÀ ALLA SUA SOSTITUZIONE.



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



DURANTE LA COTTURA L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO NELLA ZONA A CONTATTO CON LE PENTOLE. FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE LA SUPERFICIE DEL PIANO.



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



IMPORTANTE: FARE MOLTA 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.



SE SI DOVESSERO FORMARE 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 TECNICO.



I PORTATORI DI PACEMAKER O DI 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.



L'USO DI QUESTO APPARECCHIO NON È CONSENTITO A PERSONE (INCLUSO I BAMBINI) DALLE RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE E MENTALI, O CARENTI DI ESPERIENZA NELL'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE, A MENO CHE NON SIANO SUPERVISIONATI O ISTRUITI DA PARTE DI PERSONE ADULTE E RESPONSABILI PER LORO SICUREZZA.



PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, È OBBLIGATORIO RIMUOVERE TUTTE LE ETICHETTE E I FILM PROTETTIVI CHE SI POSSANO TROVARE SULLE SUPERFICI ESTERNE.



Avvertenze generali

IT



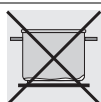
NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO. OGNI RIPARAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UN **TECNICO AUTORIZZATO** O PRESSO UN **CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO**.



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).



NON LASCIARE MAI INCOSTUDITO IL PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE ACCESO.



FARE ATTENZIONE AL RAPIDO RISCALDAMENTO DELLE ZONE DI COTTURA. EVITARE CHE LE PENTOLE VENGANO RISCALDATE A VUOTO. PERICOLO DI SURRISCALDAMENTO.



I GRASSI E GLI OLI POSSONO PRENDERE FUOCO SE SI SURRISCALDANO. SI RACCOMANDA PERTANTO DI 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.



LA SUPERFICIE IN VETROCERAMICA È MOLTO RESISTENTE AGLI URTI. EVITARE PERÒ CHE OGGETTI SOLIDI E DURE CADANO SULLA SUPERFICIE DI COTTURA, PERCHÈ POTREBBERO PROVOCARNE LA ROTTURA SE APPUNTITI.



LA SUPERFICIE DI COTTURA IN VETROCERAMICA NON DEVE ESSERE USATA COME SUPERFICIE D'APPOGGIO.



SE A CAUSA DI UN DIFETTO NEL COMANDO DEI SENSORI NON SI PUÒ SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA, DISINSERIRE IMMEDIATAMENTE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL SERVIZIO TECNICO.



FARE ATTENZIONE SE SI COLLEGANO APPARECCHI ELETTRICI ADDIZIONALI. I CAVI DI ALLACCIAMENTO NON DEVONO VENIRE A CONTATTO CON LE ZONE DI COTTURA CALDE.



NON APPOGGIARE OGGETTI METALLICI, COME STOVIGLIE O POSATE SULLA SUPERFICIE DEL PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE PERCHÈ POTREBBERO SURRISCALDARSI. PERICOLO DI SCOTTATURE.



NON RIPORRE MAI OGGETTI INFIAMMABILI, FACILMENTE ESPLOSIVI O DEFORMABILI DIRETTAMENTE SOTTO IL PIANO DI COTTURA.



FARE ATTENZIONE AGLI OGGETTI METALLICI TENUTI A DIRETTO CONTATTO CON IL CORPO. POSSONO RISCALDARSI NELLE IMMEDIATE VICINANZE DEL PIANO COTTURA, PERICOLO DI USTIONI.

CON OGGETTI NON MAGNETIZZABILI, COME AD ESEMPIO, ANELLI D'ORO O DI ARGENTO, **NON** SI CORRE QUESTO RISCHIO.



NON UTILIZZARE SCATOLAME O CONTENITORI CHIUSI NELL'APPARECCHIO. DURANTE LA COTTURA SI POSSONO GENERARE SOVRAPRESSIONI ALL'INTERNO DEI CONTENITORI CREANDO PERICOLI DI SCOPPIO.



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



3. CURA DELL'AMBIENTE

3.1 Nostra cura dell'ambiente



Ai sensi delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti "Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ecologicamente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

Il prodotto non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

3.2 Vostra cura dell'ambiente

Per l'imballo dei nostri prodotti vengono utilizzati materiali non inquinanti, pertanto compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare provvedendo con un corretto smaltimento dell'imballaggio. Informatevi presso il vostro rivenditore o presso le organizzazioni competenti di zona in merito agli indirizzi dei centri di raccolta, riciclaggio, smaltimento.



Non abbandonare o lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso. Questi possono rappresentare un pericolo di soffocamento per i bambini, in particolar modo i sacchetti di plastica.

Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento.

Importante: consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto permette un intelligente recupero di materiali pregiati.

Prima di gettare il vostro apparecchio è importante togliere le porte e lasciare i ripiani come nelle posizioni di utilizzo, in modo da evitare che i bambini, per gioco, possano imprigionarsi al suo interno. È necessario inoltre, tagliare il cavo di collegamento alla rete elettrica e rimuoverlo insieme alla spina.



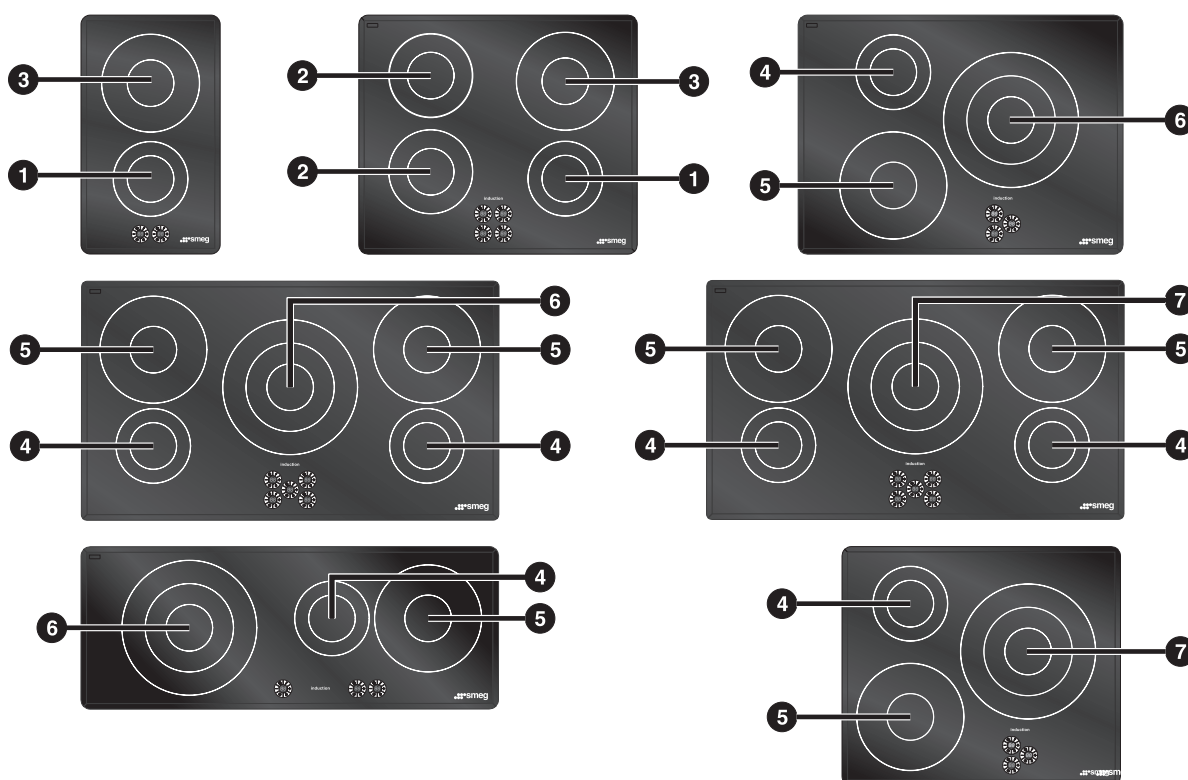
4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO

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.

Vantaggi del piano di cottura ad induzione

- 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 dalla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.

4.1 Disposizione delle zone di cottura



Zona	Diametro esterno (mm)	Potenza assorbita max (W) *	Potenza assorbita in funzione power (W) *
1	160	1400	2000
2	180	2000	2800
3	210	2000	3100
4	160	1800	2200
5	230	2400	3200
6	290	2800	4600
7	280	2800	3600

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



4.2 Riconoscimento pentola

Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola o se la pentola dovesse essere troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia. Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di potenza impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura (la potenza selezionata diventerà lampeggiante). Qualora si dovesse attivare la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, verrà trasmessa solo l'energia necessaria.

Limiti nel riconoscimento pentola: Il diametro minimo della base della pentola è segnalato, da una circonferenza interna sulla zona di cottura. Diametri di pentole inferiori rischiano di non far rilevare la propria presenza e quindi di non attivare l'induttore.

4.3 Pentole da utilizzare 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.



Utilizzare solo pentole con fondi adatti per le piastre ad induzione.

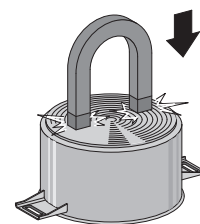
Recipienti adatti

- 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 inadatti

- 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 la potenza inizia a lampeggiare, significa che la pentola non è adatta.



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

4.4 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 verrà visualizzato il simbolo  sul display.

Lo spegnimento automatico ha comunque precedenza rispetto al dispositivo di limitazione; la zona di cottura si spegne solo dopo che è terminato il tempo impostato per lo spegnimento automatico.

Livello di potenza impostato	Durata massima della cottura in ore
(U) 1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½
10 - P	1



4.5 Protezione da surriscaldamento del piano

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.

Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E1, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente. Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento o nella mancanza di un'appropriata schermatura. Se necessario controllare l'installazione.

4.6 Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più comandi - ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi o a causa di una fuoriuscita di acqua, non attiva nessuna delle funzioni di accensione. Viene emesso un segnale acustico e compare il codice di errore E2. I tasti si disattivano dopo alcuni secondi. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

4.7 Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come utilizzare il piano di cottura in modo efficace ed economico.

- 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.

4.8 Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella trovate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello di potenza	Adatto per
U	Scaldavivande
0	Posizione OFF
1 - 4	Cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima)
5 - 8	Cottura
9 - 12	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi
13 - 14	Arrostire, soffritto con farina
15	Arrostire
P	Arrostire / Rosolare, cuocere (potenza massima)



5. UTILIZZO DEL PIANO

5.1 Avvertenze e consigli generali



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



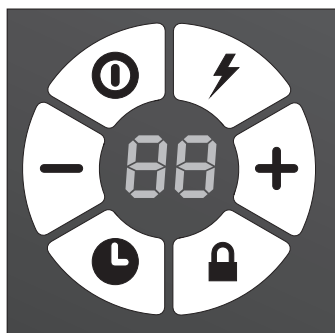
Dopo l'uso, spegnere le piastre utilizzate tramite i comandi descritti al paragrafo "5.4 Spegnimento della zona di cottura". Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.



Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura ad induzione perchè potrebbero surriscaldarsi, pericolo di scottature.

5.2 Pannello comandi

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.



zona comando piastra di cottura



Tasto ON/OFF: tramite questo tasto è possibile accendere o spegnere la zona di cottura.



Tasto avanzamento veloce: incrementa il livello di potenza rapidamente secondo impostazioni prefissate (5 - 10 - 15 - P).



Tasto incremento potenza: aumenta il livello di potenza o il tempo di cottura.



Tasto blocco sensori touch: se premuto per 3 secondi attiva o disattiva il blocco comandi.



Tasto timer: attiva il timer per lo spegnimento automatico.



Tasto decremento potenza: diminuisce il livello di potenza o il tempo di cottura.

5.3 Accensione della zona di cottura

Per attivare una zona di cottura mantenere premuto il tasto On/Off  per almeno 2 secondi.

Sul display apparirà il valore 0 (zero). Tramite i tasti  e  è possibile selezionare la potenza di cottura da 1 a 15.

E' inoltre possibile selezionare valori preimpostati premendo il tasto . Il valore di potenza varierà su valori preimpostati 5 - 10 - 15 - P (massima potenza).



Se dopo aver attivato la zona di cottura non si seleziona entro alcuni secondi nessun valore di potenza, la zona viene disattivata automaticamente.



Per attivare la funzione scaldavivande  dalla posizione di 0 (zero) premere il tasto .



5.4 Spegnimento della zona di cottura

Per disattivare una zona di cottura mantenere premuto il tasto On/Off  per almeno 2 secondi. Sul display non verrà più visualizzato il livello di potenza.



Per spegnere tutte le zone contemporaneamente mantenere premuto il tasto On/Off  di una zona di cottura attiva per almeno 5 secondi.

5.5 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.



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.

5.6 Controllo automatico della temperatura

Tramite questa funzione è possibile mantenere costante la temperatura di cottura del cibo. Una volta raggiunto il livello desiderato premere contemporaneamente i tasti  e  della zona interessata. La scheda elettronica provvederà a mantenere il livello di cottura costante nel tempo.



5.7 Timer spegnimento automatico zona di cottura

Dopo aver attivato la zona di cottura e selezionato il livello di potenza desiderato è possibile programmare lo spegnimento automatico al termine di un periodo di tempo (da 1 a 99 minuti).

5.7.1 Impostazione del tempo di cottura

Mantenere premuto il tasto  per 2 secondi, il display visualizzerà la dicitura  e il puntino lampeggiante ad indicare la modifica del timer.

Impostare il tempo di cottura desiderato tramite i tasti  e  (mantenere premuto i tasti per un'avanzamento veloce).

Il display visualizzerà per 5 secondi il tempo impostato e poi ritornerà a visualizzare il livello di potenza impostato.

5.7.2 Modifica del tempo impostato

Mantenere premuto il tasto  per 2 secondi, il display visualizzerà il tempo rimanente e il puntino lampeggiante.

Modificare il tempo di cottura tramite i tasti  e  (mantenere premuto i tasti per un'avanzamento veloce). Il display visualizzerà per 5 secondi il tempo impostato e poi ritornerà a visualizzare il livello di potenza impostato.

5.7.3 Termine del tempo selezionato



Trascorso l'ultimo minuto, alla pressione del tasto  verranno visualizzati i secondi rimanenti.



E' possibile utilizzare il timer spegnimento automatico come un semplice contaminuti. Procedere come descritto precedentemente senza selezionare il livello di potenza della zona di cottura.



Il timer per lo spegnimento automatico è soggetto alle limitazioni di durata della cottura vedi "4.4 Limitazione della durata di cottura".



5.8 Blocco comandi

Il blocco comandi è un dispositivo che permette di proteggere l'apparecchio dall'uso involontario o non appropriato. Utile a prevenire modifiche accidentali ai valori di cottura impostati, il blocco può essere attivato a piano di cottura acceso o spento.

5.8.1 Attivazione del blocco comandi

Premere il tasto  per almeno 3 secondi, verrà emesso un segnale di conferma e il display visualizzerà la dicitura **bl** per 2 secondi.

I comandi ora sono bloccati e ad ogni pressione di qualsiasi tasto verrà visualizzata la dicitura **bl**.



Per ragioni di sicurezza il tasto **1** resta attivo. In qualunque momento è possibile spegnere la zona di cottura o l'intero piano anche se il blocco è attivo.

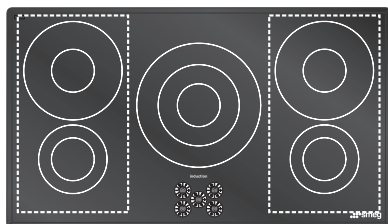
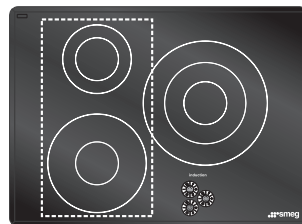
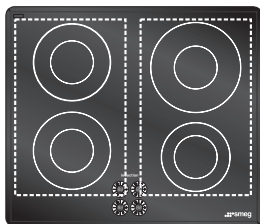
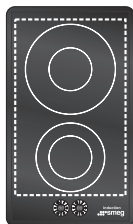
5.8.2 Disattivazione del blocco comandi

Premere il tasto  per almeno 3 secondi, verrà emesso un segnale di conferma.

I comandi ora sono sbloccati e sarà possibile agire su qualsiasi tasto.

5.9 Gestione potenza

Per ottimizzare i consumi, i gruppi formati da due piastre (Vedi figura sottostante) non possono erogare più di una determinata potenza massima. Se il valore impostato per le due piastre supera la potenza consentita, la scheda elettronica automaticamente provvederà a mantenere il livello massimo possibile modificando la potenza erogata dalle piastre. Sul display sarà sempre visibile il livello di potenza selezionato dalla scheda elettronica.



La priorità è data dall'ultima zona impostata.



5.10 Menù secondario (Blocco comandi automatico - Show room - ECO-logic)

Il piano è corredato di un menù secondario che permette di attivare o disattivare alcuni parametri:

- 1 **Blocco comandi automatico:** attivando questa modalità dopo un minuto dall'ultimo intervento da parte dell'utente il blocco comandi (vedi 5.8 Blocco comandi) si attiverà automaticamente.
- 2 **Show room:** attivando questa modalità l'apparecchio disattiva gli elementi riscaldanti mantenendo il pannello comandi attivo (utile per dimostrazione in negozio). Per utilizzare normalmente il piano è necessario impostare su "n" questa modalità.



Quando la modalità Show room è attivata, ogni 5 minuti compare sul display la dicitura "SH" lampeggiante.



- 3 **ECO-logic** (solo su alcuni modelli): attivando questa modalità l'elettronica del piano regolerà automaticamente le potenze in modo tale da rispettare l'assorbimento massimo impostato: 2 ; 3 o 4 kW. Per utilizzare il piano alla massima potenza è necessario impostare su "n" questa modalità.

5.10.1 Modifica impostazioni menù secondario

Con tutte le zone di cottura spente mantenere premuto il tasto  relativo alla piastra anteriore sinistra per almeno 5 secondi.

Il display della zona di cottura visualizzerà il numero dell'impostazione attualmente in modifica (1: blocco comandi automatico, 2: show room, 3: ECO-logic) con a lato il suo valore (: attivato ; : disattivato). Ad esempio , che indica che il blocco comandi automatico è disattivato).

Tramite i tasti  e  è possibile cambiare l'impostazione impostando il valore su " (2 kW),  (3 kW),  (4 kW) ed  (assorbimento massimo). Per avanzare e modificare le successive impostazioni premere il tasto .



Nel piano con configurazione a tre fuochi in linea la gestione del menù secondario dev'essere considerata a zone indipendenti. Ripetere le operazioni di configurazione per la zona sinistra (Singola piastra) e per la zona destra (Doppia piastra).



5.11 Tabella di guida alla cottura

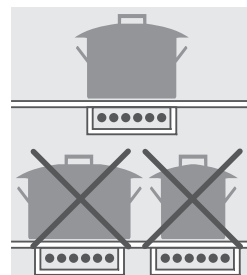
Nella seguente tabella sono riportati i valori di potenza che posso essere impostati e in corrispondenza di ognuno è indicato il tipo di cibo da preparare. I valori possono variare a seconda della quantità del cibo e del gusto del consumatore.

LIVELLO IMPOSTATO	TIPO DI CIBO
U	Per sciogliere burro, cioccolato o simili.
1 - 4	Per riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, per sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro.
5 - 9	Per la cottura di vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelamento di surgelati, frittate di 2-3 uova, pietanze frutta e verdura, cotture varie.
10 - 12	Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.
13 - 15	Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.
P	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente in ebollizione l'acqua.

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

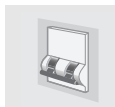
- Il fondo dei recipienti deve essere molto spesso e perfettamente piano, inoltre, deve essere pulito ed asciutto come pure il piano di cottura.
- Non utilizzare pentole in ghisa o con il fondo ruvido, perchè potrebbero provocare graffi sulla superficie di cottura.

Il diametro del fondo dei recipienti deve essere uguale al diametro del cerchio tracciato sulla zona di cottura; se questi non corrispondono si avrà uno spreco di energia.





6. PULIZIA E MANUTENZIONE



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



Si consiglia di bloccare mediante il tasto chiave il piano di cottura prima di eventuali operazioni di pulizia onde evitare l'accesso involontario al menu secondario.



Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'apparecchio

6.1 Pulizia del piano vetroceramico



Il piano vetroceramica deve essere pulito regolarmente, meglio se dopo ogni uso, quando il simbolo  scomparirà da tutti i display.

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

Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli con il raschietto fornito in dotazione, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. L'utilizzo costante del raschietto riduce notevolmente l'impiego di prodotti chimici per la quotidiana pulizia del piano.

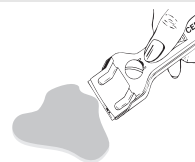
Non utilizzare in nessun caso detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori e spugnette metalliche).

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

Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano di 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 utilizzando i comuni prodotti di 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 di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.



6.2 Pulizia settimanale

Pulire e curare il piano di cottura una volta la 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 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.



7. QUALCOSA NON FUNZIONA?

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COSA FARE
Il piano non funziona.	- Il piano non è collegato oppure l'interruttore generale non è inserito. - Si verifica un'interruzione di corrente elettrica. - È scattato il fusibile o l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico. - Sono bloccati i tasti a sensore (sicurezza bambini). - I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico. - Sono state utilizzate delle pentole non adatte.	- Inserire l'interruttore generale. - Controllare l'alimentazione elettrica. - Sostituire il fusibile o riattivare l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico. - Sbloccare i tasti a sensore (sicurezza bambini). - Rimuovere l'ostacolo. - Vedi capitolo «Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione».
I risultati della cottura non sono soddisfacenti.	- La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	- Consultare guide di cucina.
Il piano produce fumo.	- Il piano è sporco. - Il cibo è fuoriuscito.	- Pulire il piano a cottura ultimata. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. - Usare una pentola più grande.
È indicato il codice d'errore E2 e si sente un segnale acustico temporaneamente limitato.	- Si è in presenza di un azionamento dei tasti Touch-Control causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti.	- Pulire la superficie o rimuovere l'oggetto.
Viene visualizzato un codice di errore E1 - E3 - E4 - E5 - E6 - E7	- Si è in presenza di un difetto tecnico.	- Mettersi in contatto con il Servizio Assistenza.
I fusibili o l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico scattano ripetutamente.		- Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.
Le pentole usate emettono rumori.	- Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.	- E' normale con certi tipi di pentole.
Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura.	- E' normale perché si deve raffreddare l'elettronica.	
Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse.	- E' dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.	
Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura		- Se si dovessero formare incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire elettricamente il piano ed interpellare il Servizio Tecnico.

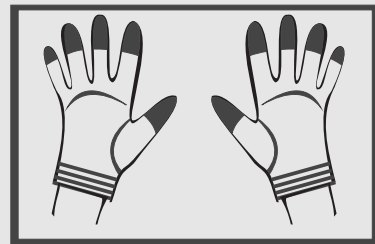
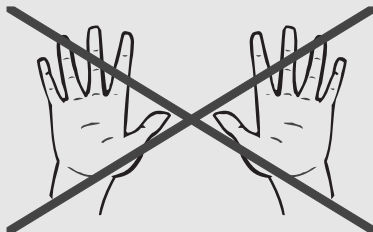


8. INSTALLAZIONE

8.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio nei mobili da cucina



PRIMA DI INSTALLARE L'APPARECCHIO MUNIRSI DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.



Impiallaccature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>90°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, 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.

8.2 Intaglio del piano di lavoro



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

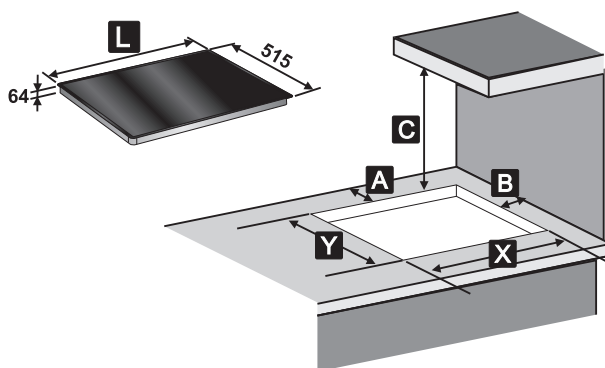
L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (T 90°C).

Praticare un'apertura nel piano top del mobile con le dimensioni indicate in figura, tenendo dal bordo posteriore una distanza minima **A**.

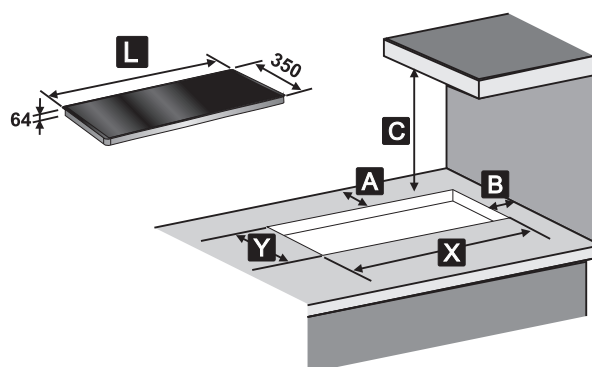
Questo apparecchio può essere accostato a pareti che superino in altezza il piano di lavoro, purché venga mantenuta la distanza minima **B** rappresentata in figura, per evitare danneggiamenti dovuti a surriscaldamento.

Assicurarsi che dal piano cottura ad una eventuale mensola posta in alto sulla verticale di essi vi sia una distanza minima **C** mm.

8.2.1 Dimensioni incasso piani con bisello

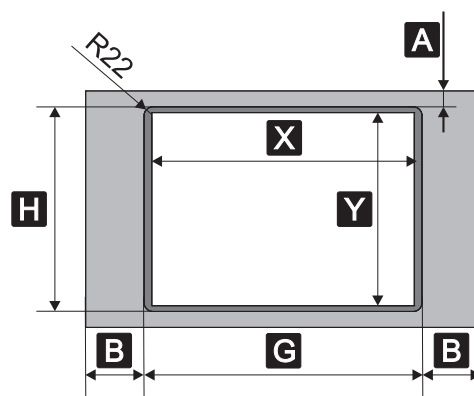
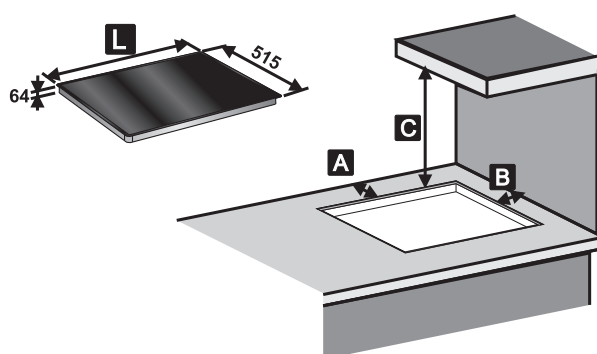


L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
300	270	490	50 min.	50 min.	750 min.
600	565	490	50 min.	50 min.	750 min.
700	565	490	50 min.	50 min.	750 min.
900	878	490	50 min.	50 min.	750 min.

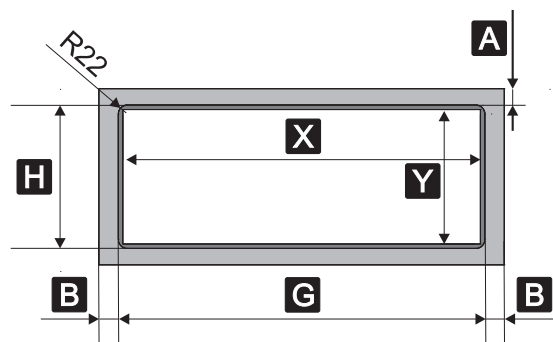
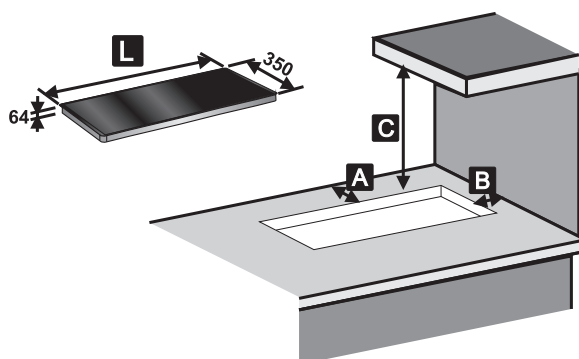


L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
900	882	332	50 min.	50 min.	750 min.

8.2.2 Dimensioni incasso piani filo

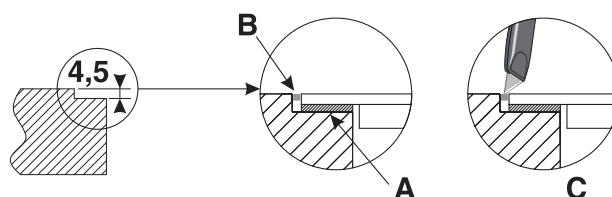


L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
300	270	490	304	519	50 min.	50 min.	750 min.
600	565	490	604	519	50 min.	50 min.	750 min.
700	665	490	704	519	50 min.	50 min.	750 min.
900	878	490	904	519	50 min.	50 min.	750 min.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
900	882	332	904	354	50 min.	50 min.	750 min.

Dopo avere steso sulla superficie in vetro la spugna (A) adesiva (vedi 8.5 Guarnizione del piano di cottura) e dopo aver posizionato e staffato il piano, riempire i bordi con del silicone isolante (B) e pulirlo nel caso debordi. In caso ci sia la necessità di rimuovere il piano di vetro, tagliare il silicone con un taglierino prima di tentare di rimuoverlo (C).



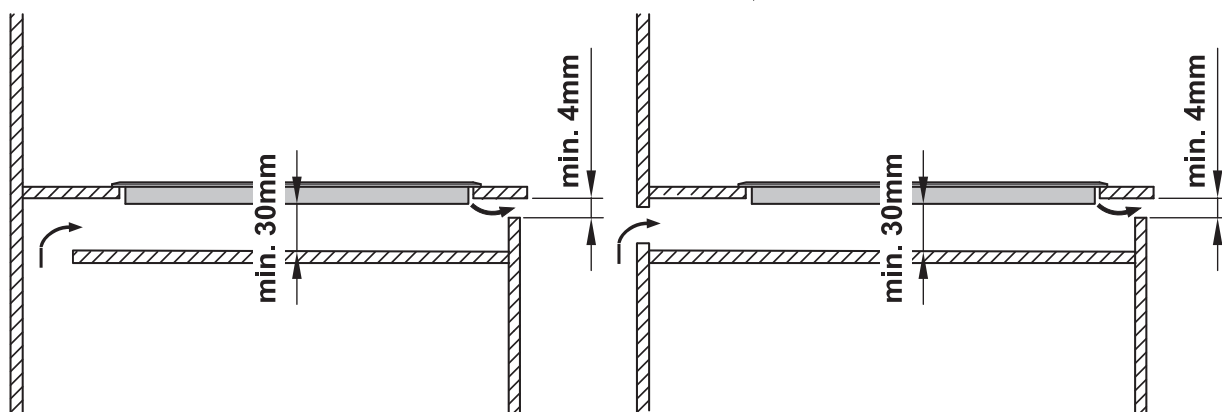
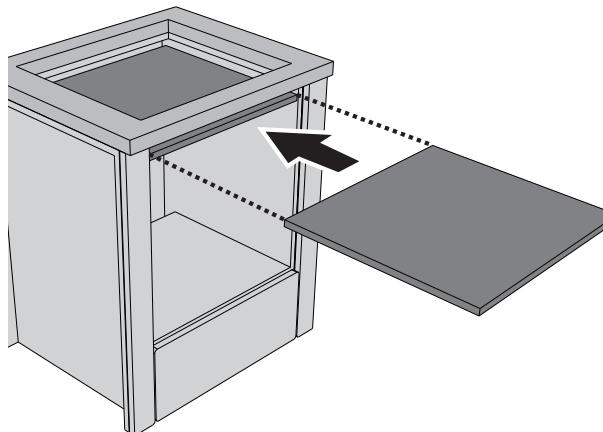
Il silicone dev'essere utilizzato in quantità sufficiente da sigillare la tenuta del piano con il top, ma non in quantità tale da fissare l'apparecchio al top. Per fissare l'apparecchio vedi "8.6 Fissaggio con staffette".



8.3 Incasso

8.3.1 Su vano neutro o cassetti

Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) sotto il piano di cottura, deve essere installato un doppio fondo di legno ad una distanza minima di 30 mm dal lato inferiore del piano di cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



con apertura sul fondo

con apertura sul retro

8.3.2 Su vano incasso forno

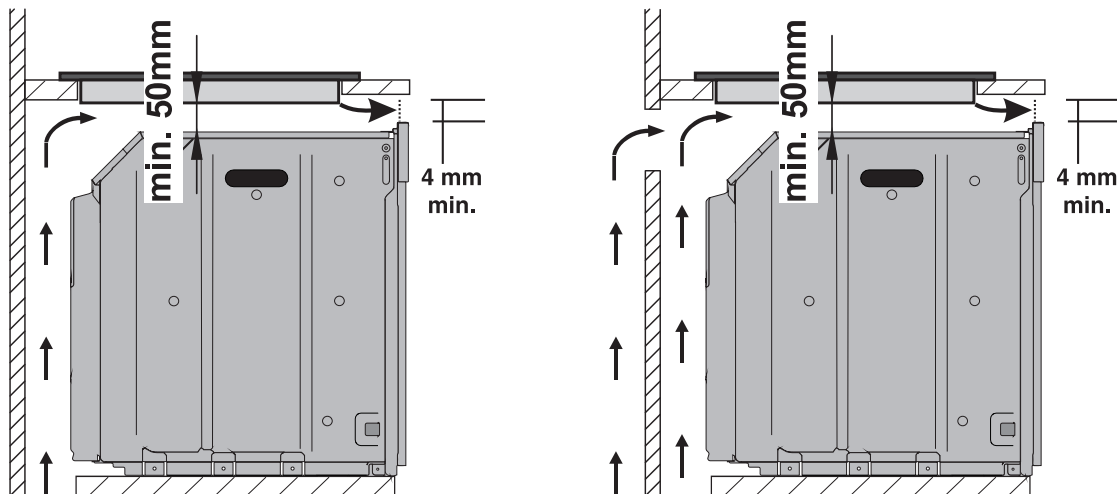
Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.



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

Rimuovere il listello trasversale anteriore (se necessario) del mobile per creare un'apertura per il flusso d'aria di almeno 4 mm sotto il piano di lavoro e per tutta la larghezza dell'apparecchio.

In ogni caso, se installato sopra un forno, una lavastoviglie o un frigorifero è necessario lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra il fondo del piano cottura e il top del prodotto installato sotto.



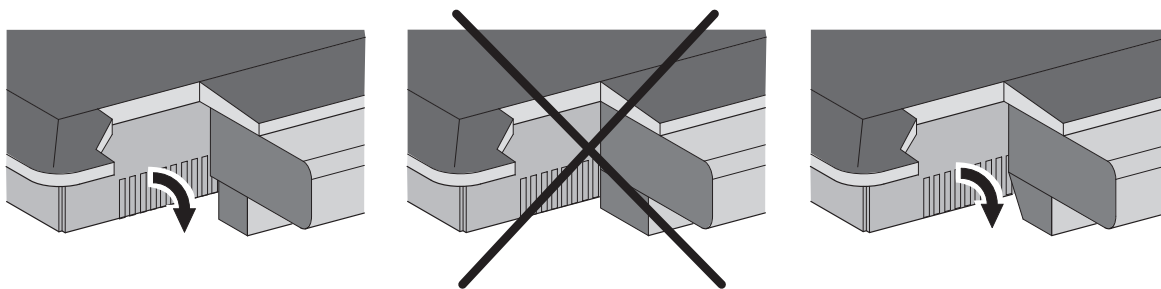
con apertura solo sul fondo

con apertura sul fondo e sul retro



8.4 Ventilazione

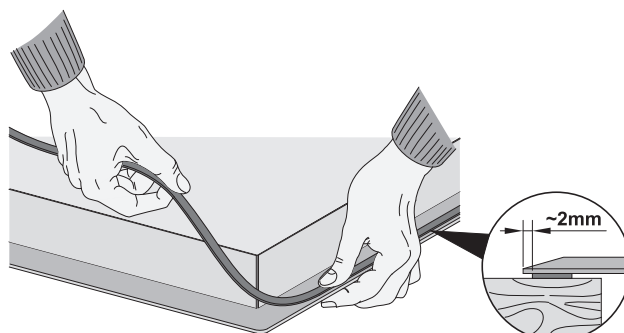
Di seguito vengono illustrati due casi di installazione adatta a una corretta ventilazione e un caso di installazione sbagliata da evitare.



Non ostruire in nessun tipo di installazione la griglia di ventilazione posta anteriormente al prodotto.

8.5 Guarnizione del piano di cottura

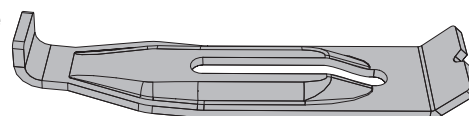
Per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, posizionare prima del montaggio, la guarnizione in dotazione lungo tutto il perimetro del piano.



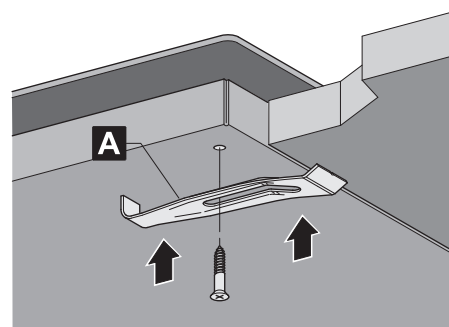
Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone, perché se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano di cottura senza danneggiarlo.

8.6 Fissaggio con staffette

Fissare il piano di cottura alla struttura tramite le apposite staffette in dotazione.



Per staffare correttamente il piano al top avvitare le staffette **A** negli appositi fori posti sui lati del carter.



Prestare attenzione durante il fissaggio con le staffette, un fissaggio troppo serrato potrebbe mettere in tensione il vetro causandone la rottura.



8.7 Collegamento elettrico



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



L'ALLACCIAMENTO ELETTRICO DEL PIANO COTTURA DEV'ESSERE EFFETTUATO DA UN TECNICO QUALIFICATO.



PRIMA DI OGNI INTERVENTO OCCORRE DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEL PIANO.



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



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



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



FAR PASSARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE NELLA PARTE POSTERIORE DEL MOBILE, FACENDO ATTENZIONE CHE NON VENGA A CONTATTO CON IL CARTER INFERIORE DEL PIANO DI COTTURA O CON UN EVENTUALE FORNO INCASSATO SOTTO DI ESSO.



IL FILO DI MESSA A TERRA DEVE AVERE UNA LUNGHEZZA MAGGIORE A QUELLA DEI FILI DI CONDUZIONE DELLA CORRENTE, IN MANIERA TALE CHE, IN CASO DI STRAPPO DALLA PRESA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE, SIA L'ULTIMO A STACCARSI.



EVITARE L'UTILIZZO DI RIDUZIONI, ADATTATORI O DERIVATORI IN QUANTO POTREBBERO PROVOCARE RISCALDAMENTI O BRUCIATURE.



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



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



TIPOLOGIA PIANO (CM)	TIPOLOGIE COLLEGAMENTO POSSIBILI	TIPOLOGIA CAVO (se non presente)
60 - 70 - 90	380 - 415 V 3N~ 	pentapolare 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F
	380 - 415 V 2N~ 	tetrapolare 4 x 2,5 mm² H05V2V2-F
	220 - 240 V 3~ 	tetrapolare 4 x 2,5 mm² H05V2V2-F
60 - 70	220 - 240 V 1N~ 	tripolare 3 x 4 mm² H05V2V2-F
	220 - 240 V 1N~ 	
70 - 90	220 - 240 V 1N~ 	tripolare 3 x 6 mm² H05V2V2-F



Leggere attentamente la targhetta collegamenti posto sotto l'apparecchio o attorno al cavo alimentazione.



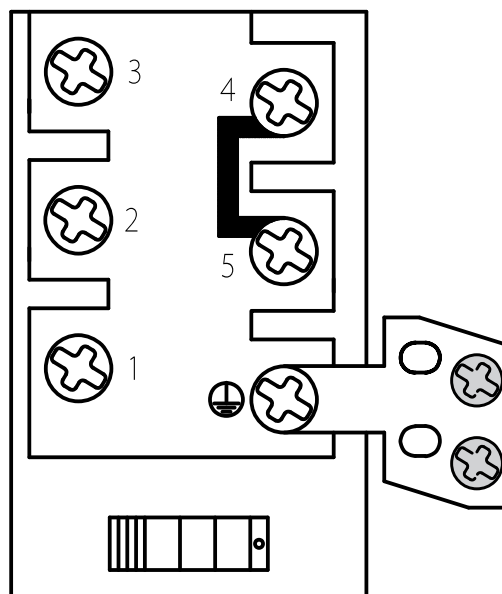
Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C di tipo H05V2V2-F.



I cavi di alimentazione sopra indicati, sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).



8.7.1 Schema morsettiera



Lo schema a lato illustra la morsettiera di alimentazione vista da sotto, senza alcun cavo collegato. Il collegamento tra i morsetti 4 e 5 dev'essere sempre presente.