



Sommario

1	Avvertenze	4
1.1	Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2	Scopo dell'apparecchio	8
1.6	Smaltimento	8
1.7	Come leggere il manuale d'uso	9
2	Descrizione	10
2.1	Descrizione generale	10
2.2	Pannello comandi	11
3	Uso	13
3.1	Avvertenze	13
3.2	Operazioni preliminari	14
3.3	Uso del piano cottura	14
3.4	Funzioni accessorie	22
3.5	Funzioni speciali	25
3.6	Menù impostazioni	26
3.7	Menù utente	28
3.8	Codici errore	31
4	Pulizia e manutenzione	32
4.1	Avvertenze	32
4.2	Pulizia delle superfici	32
4.3	Pulizia ordinaria settimanale	32
4.4	Macchie di cibo o residui	32
4.5	Cosa fare se...	33
5	Installazione	34
5.1	Collegamento elettrico	34
5.2	Istruzioni per l'installatore	35
5.3	Avvertenze di sicurezza	35
5.4	Limitazione della potenza	35
5.5	Intaglio del piano di lavoro	35
5.6	Incasso	37

ISTRUZIONI ORIGINALI

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione riportati sulla targa caratteristiche applicata all'apparecchio. Questo piano cottura da incasso appartiene alla classe 3.

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.
- Proteggere le mani tramite 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, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto: pericolo di surriscaldamento.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Non utilizzare le funzioni Booster e Double Booster per riscaldare oli o grassi. Pericolo di incendio.
- Appoggiare i recipienti direttamente sulla vetroceramica. Non mettere carta, strofinacci o sottopentole all'esterno della pentola. Pericolo di scottature!
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.



- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Il fondo del recipiente di cottura deve essere il più uniforme possibile. Un vuoto d'aria (ad es. un'incisione con il logo del produttore al centro) può causare danni (ad es. deformazione delle superfici del fondo dovuta a surriscaldamento).
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- I recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.



Avvertenze

- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere o incendiarsi (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Appoggiare i recipienti direttamente sulla superficie in vetroceramica.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Per evitare possibili surriscaldamenti, l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico autorizzato.
- Per il collegamento usare un cavo flessibile e resistente al calore. Applicare terminali a bussola alle estremità dei cavi prima di connetterli al generatore.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5 - 2 Nm.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.



Per questo apparecchio

- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di assistenza tecnica.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rilevatore presenza pentole.
- La superficie in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio.
- Se presente, rimuovere dal coperchio gli eventuali liquidi traciati prima di aprirlo.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se spente. Evitare che i bambini vi entrino in contatto.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Prima di chiudere il coperchio, lasciar raffreddare il piano cottura.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).



Avvertenze

- Il presente apparecchio è conforme agli standard e alle direttive vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, si raccomanda ai portatori di pacemaker di mantenere una distanza minima di 20-30 cm tra l'apparecchio in funzione e il pacemaker. Rivolgersi al produttore del pacemaker per maggiori dettagli.

1.2 Scopo dell'apparecchio

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

1.3 Responsabilità del produttore

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

1.4 Targhetta di identificazione

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

1.5 Questo manuale d'uso

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

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

1.6 Smaltimento



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

Per smaltire l'apparecchio:

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.



- 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 ai bambini di giocare con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Caratteristica



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.

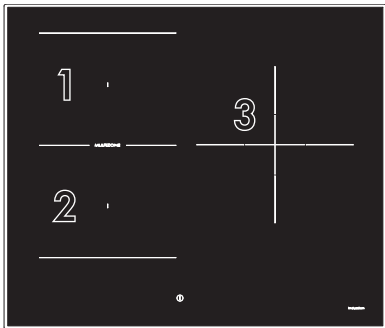
- Istruzione d'uso singola.



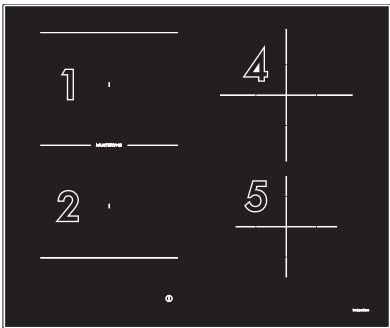
Descrizione

2 Descrizione

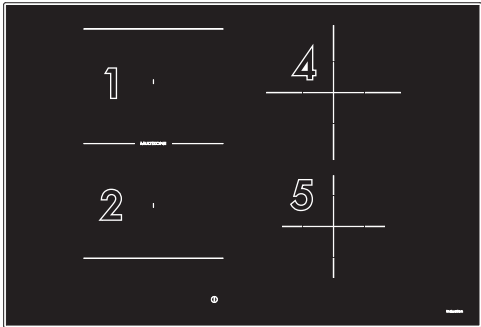
2.1 Descrizione generale



60 cm (3 zone di cottura)



60 cm (4 zone di cottura)



75 cm

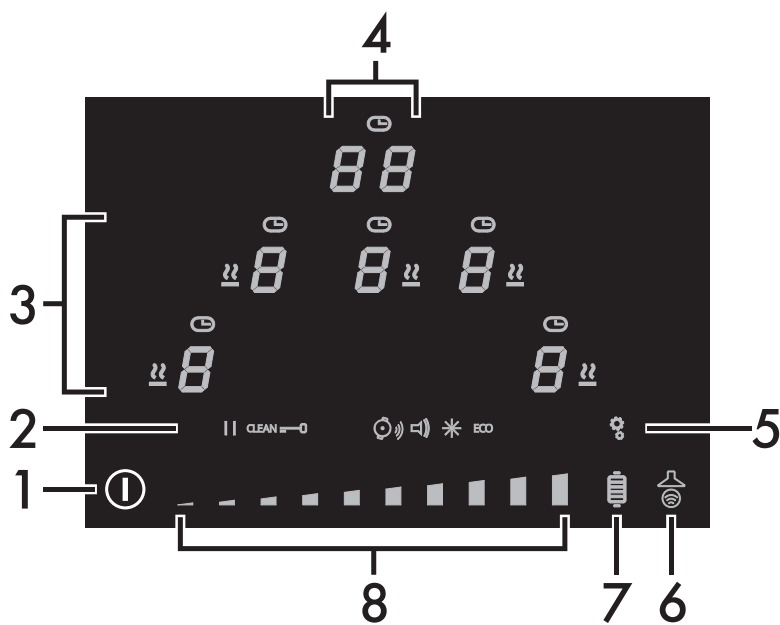
Tabella delle potenze massime assorbite (esprese in Watt)

	Dimensioni H x L (mm)	Livello 9	Booster	Double Booster
Zone 1/2: singole	180 x 218	2100	2500	3000
Zone 1/2: Multizone	360 x 218	1500	1850	-
Zona 3	250 x 250	2300	3000	-
Zona 4	200 x 200	2300	3000	-
Zona 5	160 x 160	1400	2100	-

Le potenze sono indicative e possono variare a seconda del recipiente utilizzato o dei valori impostati



2.2 Pannello comandi



- 1 Pulsante On/Off
- 2 Icone impostazioni
- 3 Display delle zone cottura
- 4 Display del timer
- 5 Tasto menù impostazioni
- 6 Tasto funzione Auto-Vent 2.0
- 7 Tasto funzione Grill
- 8 Barra di scorrimento



Descrizione

Vantaggi della cottura ad induzione



L'apparecchio è dotato di un generatore ad induzione per ogni zona di cottura. Ogni generatore sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico che induce una corrente termica sulla base della pentola. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso, ma creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

- Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili) rispetto alla tradizionale cottura elettrica.
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano 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.

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.



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 cotture che possono liberare grassi oppure 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 pirólisi.
- Non appoggiare pentole con fondo non perfettamente liscio e regolare.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.



3.2 Operazioni preliminari

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

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

3.3 Uso del piano cottura

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 sulla superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto viene confermato da un segnale acustico.

Prima accensione



Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica generale viene eseguito un controllo automatico che accende temporaneamente tutte le spie luminose.

Dopo che l'apparecchio è stato collegato all'alimentazione elettrica generale, al

primo utilizzo il simbolo lampeggiante  si accenderà sul display. Serve per accedere al menù tecnico dell'apparecchio e deve essere utilizzato esclusivamente dal personale dell'Assistenza Tecnica.

Quando l'apparecchio viene acceso, sul display del timer compaiono l'icona ,

il tasto  leggermente illuminato e il testo



Elenco delle icone



Icona della funzione Warming.



Icona del timer.



Icona della funzione Pausa.



Icona della funzione Clean.



Icona Blocco comandi.



Icona Rilevamento pentole automatico.



Icona Volume tasti.



Icona Luminosità display.



Icona modalità Eco.

Elenco dei tasti



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



Tasto menù impostazioni: consente di accedere alle impostazioni dell'apparecchio.



Tasto funzione Grill: attiva la funzione Grill



Tasto funzione Auto-Vent 2.0: attiva la comunicazione tra il piano cottura e la cappa aspirante.



Barra di scorrimento: aumenta o diminuisce la potenza di una zona di cottura, consente di modificare le impostazioni e di selezionare le opzioni del menù utente.



Display delle zone cottura



In quest'area sono riuniti i tasti per la selezione delle zone di cottura, le icone del timer sopra ognuna di esse e l'icona della funzione Warming.

Display del timer



In quest'area si trovano i comandi per impostare il timer autonomo e del timer per le zone di cottura. Quando è possibile impostare un timer autonomo, viene

visualizzato il seguente testo



Diametro dei recipienti

Assicurarsi che i recipienti abbiano un diametro minimo pari a quello riportato nella tabella seguente:

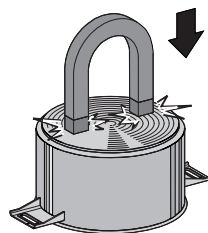
Zona	Ø minimo (cm)	Ø raccomandato (cm)
Zona 1 e 2 (zona singola)	9 - 11*	18
Zona 1 e 2 (Multizone)	19	22
Zona 3	13	25
Zona 4	9 - 11*	21
Zona 5	7 - 9*	16

* Se si utilizzano recipienti con un diametro inferiore al valore minimo indicato nella colonna "Ø minimo (cm)" l'apparecchio potrebbe non riconoscerli.

Tenere in considerazione quanto segue:

- Non oltrepassare i limiti delle zone serigrafati sul piano cottura.
- Non coprire il pannello comandi.
- Non avvicinarsi ai bordi del vetro.
- Se si desidera utilizzare una bistecchiera o una padella allungata nelle zone **1** e **2** con la modalità Multizone, si raccomanda di scegliere un recipiente dalle misure massime di 22 x 36 cm e minime di 19 x 19 cm.

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.

Limitazione della durata di cottura

Il piano 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, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale acustico e, se calda, vengono visualizzati i simboli di calore residuo sul display.

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

Protezione da surriscaldamento

Utilizzando il piano cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Se la temperatura dell'elettronica interna supera la soglia di sicurezza, l'apparecchio verrà spento in automatico e verrà visualizzata la dicitura "ER21" (vedi "Codici errore").

Consigli per il risparmio d'energia

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



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



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

Livelli di potenza

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

Livello di potenza	Adatto per:
0	Posizione OFF
1 - 2	Cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima)
3 ÷ 4	Cottura
5 - 6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi
7 ÷ 8	Arrostire, soffritto con farina
9	Arrostire
P /  	Arrostire / Rosolare, cuocere (potenza massima)*

* vedi funzione Booster e Double Booster

Accensione/spegnimento del piano

Mantenere premuto il tasto On/Off  per almeno 1 secondo per attivare il piano cottura. Tenerlo nuovamente premuto per almeno un secondo per disattivarlo.



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

- Sul display del timer viene visualizzato il testo  per alcuni secondi, durante i quali è possibile impostare un timer autonomo (vedi "Timer autonomo").
- Se è stata impostata la limitazione della potenza, invece di , verrà visualizzato per alcuni secondi il numero associato alla potenza impostata. In questo caso, è ancora possibile impostare un timer autonomo toccando il display del timer.

Accensione automatica della zona di cottura



Il piano è dotato di un sistema di rilevamento automatico dei recipienti, indicato dall'icona . Questa funzionalità è attiva per impostazione predefinita, ma può essere disattivata tramite il menù utente.

Dopo aver acceso il piano:

- Posizionare un recipiente (adatto alla cottura ad induzione e non vuoto) sulla zona cottura che si intende utilizzare.



Uso

- Il tasto corrispondente alla zona su cui si trova il recipiente si accende automaticamente e viene visualizzato



Le altre zone non possono essere attivate.

Se il sistema di rilevamento automatico dei recipienti non è attivo, all'accensione

dell'apparecchio il simbolo  comparirà sul display di tutte le zone cottura. Per attivare le zone, selezionarle tramite il relativo display e scegliere il livello di potenza desiderato.

Indicazione del rilevamento dei recipienti

Quando una zona è stata attivata/selezionata, la comparsa del simbolo  sul display indica che il recipiente non è adatto.

Il simbolo  viene anche visualizzato se non è presente alcun recipiente o se lo stesso viene rimosso.



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



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

Regolazione della zona di cottura

Dopo aver selezionato/attivato una zona di cottura:

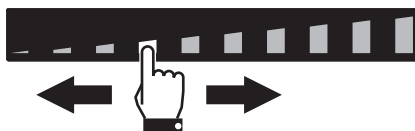
1. Posizionare un dito a sinistra della barra di scorrimento della zona cottura da utilizzare.



Ora il valore della potenza indicato è pari a .

2. Scorrere il dito verso destra o sinistra sulla barra di scorrimento fino a

selezionare una potenza da  a  oppure abilitare la funzione Booster (vedi "Funzione Booster").



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

Spegnimento della zona di cottura

1. Scorrere il dito verso sinistra fino alla fine della barra di scorrimento della zona di cottura da spegnere.





Il display della zona selezionata mostra il valore .



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

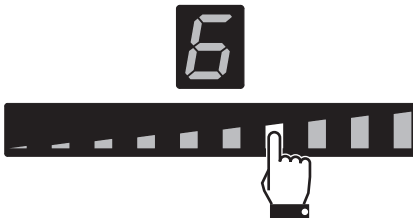
Selezione rapida



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

Dopo aver acceso il piano 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



Uso non corretto
Pericolo di ustioni

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



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

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

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



Il display della zona cottura utilizzata si accende: il valore della potenza indicato è pari a .

2. Far scorrere il dito all'estrema destra della barra di scorrimento per selezionare la potenza **9**.



3. Premere il segmento all'estrema destra della barra di scorrimento.



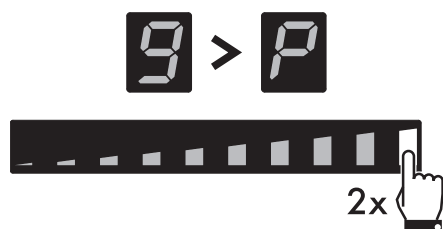
Uso

Il display della zona cottura utilizzata

indica il valore pari a **P**. Per disattivare la funzione Booster, selezionare un qualsiasi altro livello di potenza.

È possibile attivare la funzione Booster in modo rapido.

- Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura, premere due volte l'ultimo segmento all'estrema destra della barra di scorrimento.



La funzione Booster resta attiva al massimo per 5 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente al livello 9.

Funzione Double Booster



La funzione Double Booster è disponibile solo per le zone **1** e **2**.

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

Dopo aver attivato la funzione Booster per una zona di cottura, premere l'ultimo segmento all'estrema destra della barra di scorrimento. Verranno visualizzati in

sequenza i simboli **||**, **|||** e **P**.

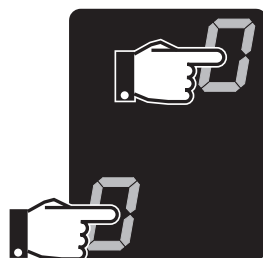
Funzione Multizone



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

Dopo aver acceso il piano:

1. Posizionare un dito contemporaneamente sui tasti della zona di cottura anteriore e posteriore sinistra.



Dopo un breve segnale acustico, in corrispondenza del tasto della zona

posteriore comparirà il simbolo **|||**. Ora la funzione Multizone è attivata.



La funzione Multizone può essere attivata automaticamente appoggiando un recipiente di forma allungata sulle zone **1** e **2**.

2. Agire sulla barra di scorrimento a sinistra per impostare la potenza di cottura desiderata.

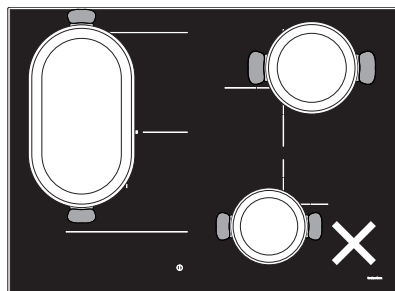
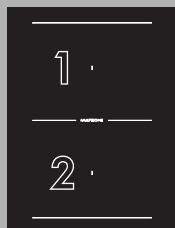




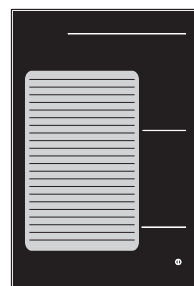
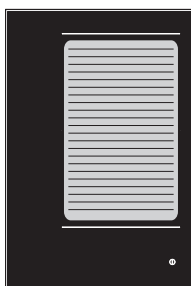
Per entrambe le zone di cottura sarà impostata la stessa potenza.



È possibile attivare la funzione Multizone solamente tra le zone cottura **1** e **2**.



Esempio di posizionamento pentole **NON** corretto

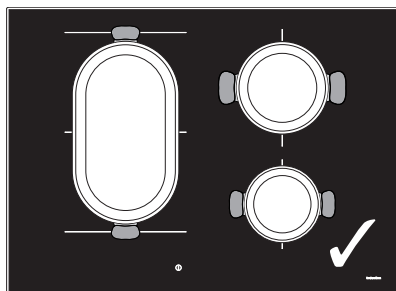


Esempi di posizionamento bistecchiera



- 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.



Esempio di posizionamento pentole corretto

Per disattivare la funzione Multizone:

Premere contemporaneamente i tasti delle zone di cottura in cui è attiva la funzione

Multizone. Il simbolo  scompare e le due zone possono essere gestite separatamente.



Uso

Tabella di guida alla cottura

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

Livello di potenza	Adatto per:
1 - 2	Riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro.
3 - 4	La cottura di vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelare surgelati, frittate di 2-3 uova, pietanze a base di frutta e verdura, cotture varie.
5 - 7	La cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparare marmellate, ecc.
8 - 9	Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolare carni e pesci, uova, ecc.
P - Double Booster	Friggere a immersione patate ecc., portare velocemente a ebollizione l'acqua.

Indicazione del calore residuo



Uso non corretto Pericolo di ustioni

- Fare molta attenzione ai bambini, perché difficilmente possono vedere l'indicazione di residuo calore. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo, anche se spente. Evitare che i bambini vi appoggino le mani.

Dopo che la zona di cottura è stata spenta, su ogni display viene visualizzato un simbolo specifico che segnala se la zona è ancora calda e mostra la temperatura indicativa:

1  se la temperatura è compresa tra 60 °C e 79 °C.

2  se la temperatura è compresa tra 80 °C e 99 °C.

3  se la temperatura è di 100 °C o superiore.

3.4 Funzioni accessorie

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  alternato al livello di potenza selezionato.
- Terminato il tempo di riscaldamento, la zona di cottura torna al livello di potenza in precedenza selezionato.

È possibile disattivare questa funzione selezionando un livello di potenza diverso o spegnendo la zona di cottura.

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. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere la barra di scorrimento tra il livello **0** e il livello **1**.



3. Sul display delle zone cottura compaiono il simbolo  e l'icona



Per disattivare la funzione Warming:

1. Selezionare la zona di cottura con la funzione attiva.
2. Selezionare un livello di potenza diverso o spegnere la zona.

Timer autonomo

-  Con questa funzione è possibile programmare un conto alla rovescia che emette una serie di segnali acustici alla fine del tempo preimpostato.
- È possibile impostare un minimo di 1 minuto e un massimo di 99 minuti.

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

1. Premere il punto all'interno dell'area impostazione timer in cui è visualizzato "CL".

2. Sul display compare il simbolo  e

l'icona  lampeggia.

3. Selezionare i minuti usando la barra di scorrimento (ad es. ). Se nel giro di qualche secondo non viene selezionato alcun valore, è possibile avviare un timer di 5 minuti.

4. Una volta selezionata, la cifra delle unità dei minuti lampeggia brevemente e quindi il display consente di selezionare le decine di minuti ().

5. Quando la cifra di sinistra ritorna fissa è possibile selezionare, con la stessa procedura, le decine di minuti (ad

esempio ).

6. Dopo qualche istante, il timer inizierà il conto alla rovescia.



7. Allo scadere del tempo, verrà emessa una serie di segnali acustici e il display del timer inizierà a lampeggiare. Premere il display del timer per disattivare il segnale acustico.



L'utilizzo del timer autonomo non interrompe il funzionamento delle zone di cottura, ma serve soltanto per avvisare l'utente che i minuti impostati sono trascorsi.

Cottura temporizzata



- Questa funzione consente di programmare lo spegnimento automatico di ogni singola zona di cottura al termine di un periodo di tempo.
- È possibile impostare un minimo di 1 minuto e un massimo di 99 minuti.
- È possibile attivare la cottura temporizzata su più zone contemporaneamente.

La cottura temporizzata può essere attivata dopo l'accensione di una zona di cottura:

1. Selezionare un livello di potenza.
2. Seguire la stessa procedura utilizzata per impostare un timer autonomo.
- Sopra al display della zona cottura viene visualizzato il simbolo  che indica che la zona è temporizzata.
3. La cottura temporizzata partirà qualche secondo dopo l'ultima selezione.
4. Allo scadere del tempo viene emessa una serie di segnali acustici che possono essere disattivati premendo l'area del timer.

Modifica e disattivazione del timer autonomo



Se si modifica un timer che è già stato avviato, sarà necessario farlo ripartire da capo.

1. Attivare il piano cottura con il tasto .
2. Premere il display del timer per resettare il timer autonomo seguendo le relative istruzioni (vedi "Timer autonomo"). Per resettare il timer è sufficiente impostare entrambe le cifre su zero.

Modifica e disattivazione della cottura temporizzata

1. Attivare il piano cottura con il tasto .
2. Selezionare la zona di cottura temporizzata da modificare.
3. Premere il display del timer per resettare il conto alla rovescia seguendo le relative istruzioni (vedi "Timer autonomo"). Per resettare il timer è sufficiente impostare entrambe le cifre su zero.



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.
- L'icona  comincia a lampeggiare.
2. Quindi premere immediatamente il segmento della barra di scorrimento che si trova direttamente sotto l'icona  per ripristinare le funzioni attive in precedenza.



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

3.5 Funzioni speciali

Funzione Grill



Questa funzione serve ad attivare automaticamente la funzione Multizone solo per le zone di sinistra. Viene utilizzata se si cucina con bistecchiere o recipienti allungati.

Per attivare la funzione Grill:

1. Posizionare una bistecchiera o un recipiente allungato sulle zone di sinistra.
2. Premere il tasto .

Sul display della zona anteriore comparirà il simbolo , mentre su quello della zona

posteriore il simbolo . La barra di scorrimento si imposterà in automatico al livello 9. (fase di preriscaldamento)



Dopo tre minuti di funzionamento, la potenza si abbasserà al livello 7.

Premere il tasto  e 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



- Questa funzione consente di regolare la velocità della ventola di aspirazione della cappa tramite una connessione wireless.
- La cappa deve essere predisposta per l'uso della funzione Auto-Vent 2.0.
- La connessione è sempre unidirezionale dal piano cottura alla cappa: non è possibile controllare il piano tramite la cappa.

La funzione Auto-Vent 2.0 è disattivata per impostazione predefinita, ma può essere abilitata del menù utente. Quando viene abilitata, il tasto  resta sempre leggermente illuminato.



Questa funzione ha una modalità automatica e una manuale:

- La modalità automatica (predefinita) regola la velocità della ventola della cappa di aspirazione in base alla potenza totale dell'apparecchio (vedi "Menù utente" - opzione **U8**)
- La modalità manuale consente di regolare la velocità della ventola di aspirazione premendo il tasto

Dopo aver acceso il piano cottura, per attivare la modalità manuale procedere come segue:

1. Premere il tasto che si illuminerà alla luminosità massima.
2. Ogni successiva pressione del tasto aumenta la velocità della ventola della cappa in base a una sequenza ciclica con 5 livelli di regolazione da 0 (spento) a 4 (velocità massima).

Per tornare alla modalità manuale, è necessario spegnere e riaccendere l'apparecchio.

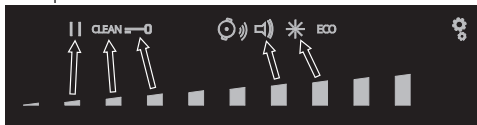


Consultare il manuale della cappa per maggiori dettagli.

3.6 Menù impostazioni

Il menù impostazioni permette di modificare alcune delle caratteristiche funzionali dell'apparecchio e consente le operazioni indicate di seguito.

Ad apparecchio spento, premere il tasto per accedere al menù delle impostazioni. Saranno visualizzate la barra di scorrimento e le icone delle impostazioni che possono essere modificate:



Le singole impostazioni possono essere selezionate tramite il segmento della barra di scorrimento che si trova nella zona immediatamente al di sotto.

Premere nuovamente il tasto per uscire dal menù.



Le icone e **ECO** si riferiscono a funzioni che possono essere modificate esclusivamente dal menù utente.

Funzione Pausa



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

Per attivare la funzione Pausa:

1. Attivare almeno una zona di cottura.
2. Accedere al menù impostazioni.
3. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona . Il display delle zone cottura mostrano il simbolo





Per disattivare la funzione Pausa:

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona . Compare il simbolo e l'apparecchio riprende l'attività precedente.



- Durante la funzione Pausa rimangono attivi la limitazione di durata cottura, i simboli di residuo calore e la funzione blocco comandi.
- La funzione pausa può essere mantenuta per massimo 10 minuti, al termine dei quali l'apparecchio si spegne.
- In caso di interruzione e successivo ripristino di corrente, la funzione pausa verrà disattivata.

Funzione Clean



Uso non corretto
Pericolo di ustioni

- Quando questa funzione è attiva, prestare una particolare attenzione durante la rimozione dello sporco se la superficie in vetro è calda.



Questa funzione mette in pausa l'apparecchio per un periodo di 15 secondi durante il quale è possibile eliminare lo sporco o le macchie.

Per attivare la funzione Clean è necessario che almeno una zona di cottura sia attiva:

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona .
3. Sul display del timer viene visualizzato un conto alla rovescia di 15 secondi al termine del quale l'apparecchio riprende le attività precedenti.

Blocco comandi



Con questa funzione è possibile disabilitare tutti tasti dell'apparecchio, ad eccezione dei tasti e .

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

Per attivare il blocco comandi:

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona . Sul display di tutte le zone cottura comparirà il simbolo .

Per disattivare il blocco comandi:

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona . Tutti i simboli scompaiono.



Volume tasti



Consente di regolare il volume dei suoni associati alla pressione dei tasti.

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona .
3. Utilizzare la barra di scorrimento per selezionare il volume desiderato.

Illuminazione display



Permette di regolare la luminosità dei display.

1. Accedere al menù impostazioni.
2. Premere il segmento della barra di scorrimento sotto l'icona .
3. Utilizzare la barra di scorrimento per selezionare il livello di luminosità desiderato.

3.7 Menù utente

Il menù utente permette di modificare le caratteristiche funzionali dell'apparecchio. Il menù utente contiene 9 opzioni che possono essere modificate. Ogni opzione è contrassegnata, a display, con la lettera "U" alternata con un numero progressivo.

Voce	Descrizione
U0	Limitazione della potenza dell'apparecchio (kW) - Modifica a cura del solo installatore
U1	Opzione disattivata
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 On/Off .
2. Entro 3 secondi, premere di nuovo 
per spegnerlo; il tasto  inizia a lampeggiare.
3. Premere e mantenere premuto .



Quando si accede al menù utente, il tasto  continua a lampeggiare.



4. I display delle zone cottura mostrano i seguenti simboli:

Modelli con 3 zone di cottura:



Modelli con 4 zone di cottura:



Premere in sequenza tutti i tasti a partire dalla zona anteriore sinistra (1) procedendo in senso orario. Ogni pressione corretta verrà confermata da un segnale acustico.



Se i tasti vengono premuti nell'ordine errato, è necessario ripetere la procedura di accesso al menù dal punto 3.

5. Rilasciare il tasto



L'accesso al menù è stato eseguito e sul display della zona posteriore sinistra

compaiono alternativamente il simbolo



e il numero **07** (opzione **U0** - Limitazione della potenza).

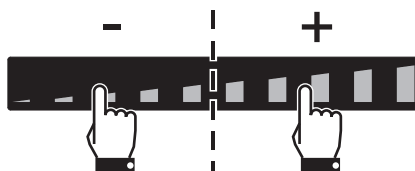
La potenza totale dell'apparecchio può essere modificata in intervalli di 0,1 kW (funzione **Eco-Logic Advance**).

Il display del timer indica l'impostazione della

potenza predefinita (in kW):



Premere il display del timer per abilitare le modifiche delle impostazioni relative alla potenza. Quindi premere la metà di sinistra della barra di scorrimento per diminuire la potenza e la metà di destra per aumentarla. Tenere premuto il tasto per raggiungere l'impostazione desiderata più velocemente.



Se viene impostata una potenza inferiore a 7,4 kW, alla riaccensione dell'apparecchio verrà visualizzata l'icona **ECO**.

- Premere il simbolo **U** per tornare alla selezione opzioni (display zona posteriore sinistra).
- Premere i segmenti della barra di scorrimento per selezionare un'opzione.



Per ragioni tecniche, il secondo segmento da sinistra (**U1**) è disattivato. L'interazione con questa opzione non sortirà nessun effetto.



Uso

- Dopo aver selezionato un'opzione, premere il display anteriore sinistro per modificarla.



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

Opzioni utente



Tramite il menù impostazioni è anche possibile modificare le opzioni **U2** e **U4** (che corrispondono rispettivamente alle icone  e ).

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

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



Il suono associato alla pressione del tasto  e i suoni dei messaggi d'errore non possono essere modificati.

L'opzione **U3** modifica il volume della suoneria allo scadere del timer. È possibile selezionare 4 livelli (sia per il timer autonomo sia per la cottura temporizzata).

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

L'opzione **U4** permette di modificare la luminosità del display. È possibile selezionare 10 livelli.

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

L'opzione **U5** consente di modificare il tipo di animazione del conto alla rovescia in secondi del timer autonomo e della cottura temporizzata da 59 a 0 secondi.



Il conto alla rovescia in secondi viene visualizzato quando il timer è impostato su un tempo pari a 1 minuto.

- **0**: animazione 1.
- **1**: animazione 2.

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.

L'opzione **U7** indica la durata della suoneria allo scadere del timer. È possibile selezionare 3 livelli:

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



L'opzione **U8** permette di attivare la funzione Auto-Vent 2.0 in modalità automatica. È possibile selezionare 8 livelli. La tabella riportata di seguito offre una sintesi delle impostazioni possibili:

Livello di impostazione	Illuminazione cappa	Velocità ventola cappa		
		Cotture delicate	Cotture medie	Cotture intense
0	off	spento		
1	on	spento		
2 - 4 - 6	acceso	spento	velocità 1	velocità 2
3 - 5 - 7	acceso	velocità 1	velocità 2	velocità 3

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

Livello di impostazione	Limitazione della potenza
2 - 3	fino a 4 kW
4 - 5	da 4 a 5 kW
6 - 7	da 5 a 7,4 kW



Selezionando un livello di potenza superiore rispetto a quello impostato, 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:

- **0**: funzione disattivata.
- **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. Tenere premuto il tasto On/Off  per almeno 2 secondi. Le modifiche verranno salvate e il piano verrà spento.

3.8 Codici errore

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

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

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

- **Er03**: Rimuovere eventuali materiali o recipienti dall'area dei comandi frontali.
- **E2**: Controllare che i recipienti siano adatti per la cottura ad induzione e che non siano vuoti; lasciare raffreddare l'apparecchio.



Se questi codici errore si presentano di frequente, contattare l'Assistenza Tecnica.

Per tutti gli altri, annotare se possibile il codice e contattare il Servizio Assistenza Tecnica.



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o 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 detergenti non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.

4.5 Cosa fare se...

Il piano cottura non funziona:

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

I risultati della cottura non sono soddisfacenti:

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

Il piano cottura produce fumo:

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

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

- Contattare l'Assistenza Tecnica o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano cottura:

- Spegnerne immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica e contattare l'Assistenza Tecnica.



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

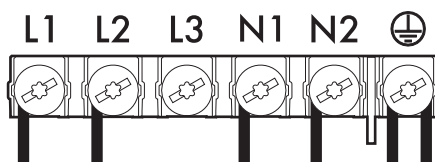
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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

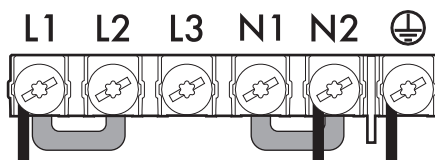
La targa non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm. L'apparecchio, a seconda dei modelli, può essere collegato nei seguenti modi:

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



Cavo **esapolare 6 x 1,5 mm²**.



Cavo **tripolare 3 x 6 mm²**.



Per ogni collegamento, utilizzare sempre il ponticello in dotazione.

Collegamento fisso

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



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



Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici aggiuntivi. 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 eseguito correttamente le istruzioni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare l'Assistenza Tecnica.

5.2 Istruzioni per l'installatore

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

5.3 Avvertenze di sicurezza



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

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

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

5.4 Limitazione della potenza

L'apparecchio è regolato di fabbrica alla massima potenza erogabile: 7,4 kW.



La potenza massima dell'apparecchio è regolabile attraverso il menù utente.

5.5 Intaglio del piano di lavoro



Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente. L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore ($>90^{\circ}\text{C}$).

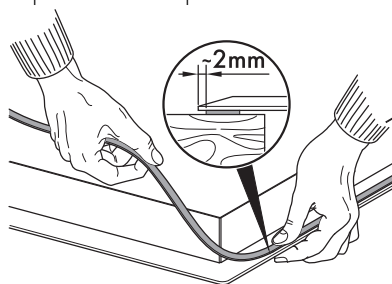
Praticare un'apertura nel piano di lavoro del mobile con le dimensioni indicate.



Installazione

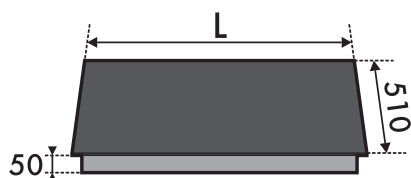
Guarnizione del piano cottura

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.



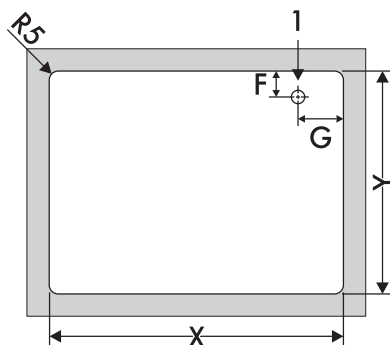
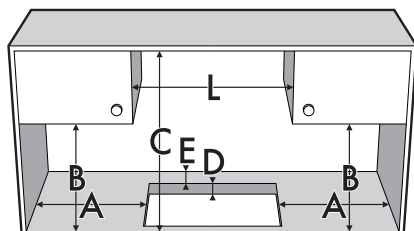
Non fissare il piano cottura con silicone. Se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

Dimensioni totali (mm)



L	X	Y
600	555 ÷ 560	478 ÷ 482
750	555 ÷ 560	478 ÷ 482

Dimensioni incasso a semifilo (mm)

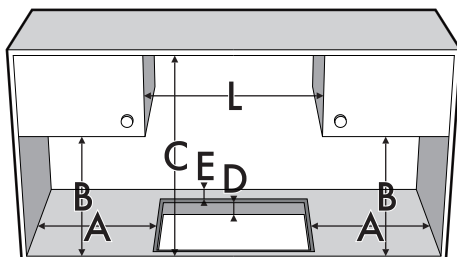


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50
L	F	G		
600	147	145		
750	147	220		

1 = Collegamento elettrico

Dimensioni incasso a filo (mm)

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





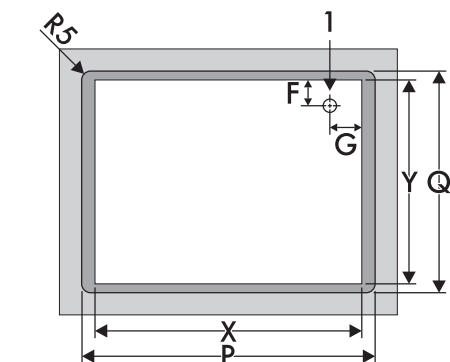
5.6 Incasso

Su vano incasso forno



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

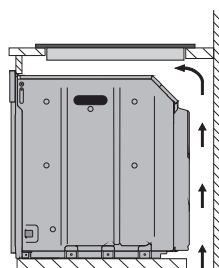
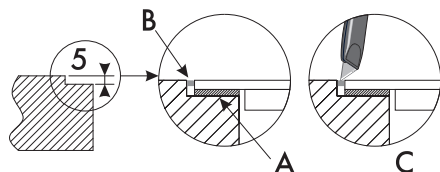
La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del prodotto installato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



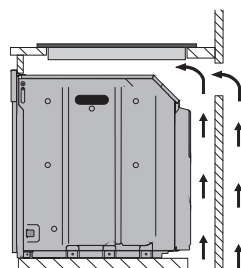
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50
L	P	Q	F	G
600	604	514	147	145
750	754	514	147	220

1 = Collegamento elettrico

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



con apertura sul fondo



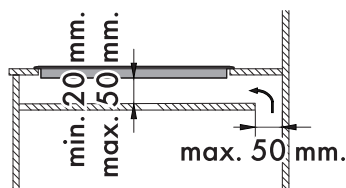
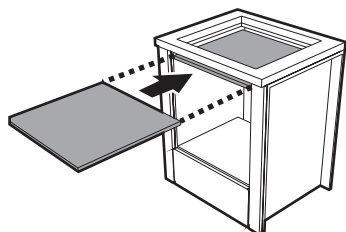
con apertura sul fondo e sul retro



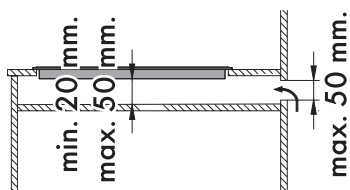
Installazione

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.



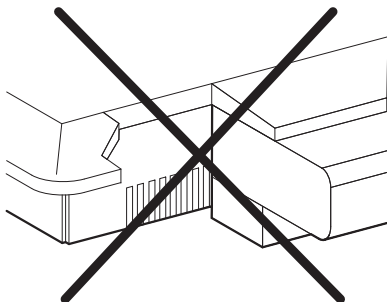
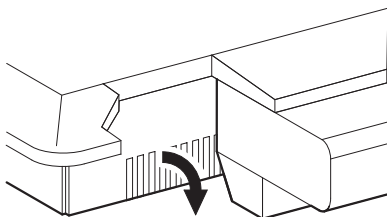
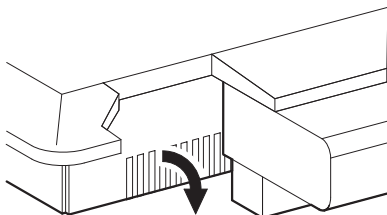
con apertura sul fondo



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.



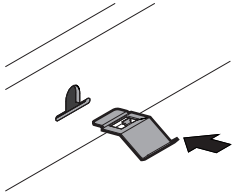
La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.



Mollette di fissaggio

Per garantire il fissaggio e 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.

