

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	8
1.3 Responsabilità del produttore	8
1.4 Smaltimento	8
1.5 Targhetta di identificazione	9
1.6 Questo manuale d'uso	9
1.7 Come leggere il manuale d'uso	9
2 Descrizione	10
2.1 Descrizione generale	10
2.2 Zone di cottura	10
2.3 Simbologia	14
3 Uso	15
3.1 Operazioni preliminari	16
3.2 Uso del piano cottura	16
4 Pulizia e manutenzione	25
4.1 Pulizia delle superfici	25
4.2 Pulizia ordinaria settimanale	25
4.3 Macchie di cibo o residui	25
4.4 Cosa fare se...	26
5 Installazione	27
5.1 Indicazioni di sicurezza	27
5.2 Intaglio del piano di lavoro	27
5.3 Incasso	31
5.4 Collegamento elettrico	32
5.5 Per l'installatore	36

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.
- 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.



Avvertenze

- 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 conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento 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 (plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

Installazione

- Questo apparecchio **non deve essere installato** su barche o su roulotte.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.



- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- 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.
- Tenere sempre puliti e non appoggiare oggetti di alcun tipo sui tasti sensore.

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.



Avvertenze

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 Smaltimento



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

Per smaltire l'apparecchio:



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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



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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

1.5 Targhetta di identificazione

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

1.6 Questo manuale d'uso

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

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

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



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

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale

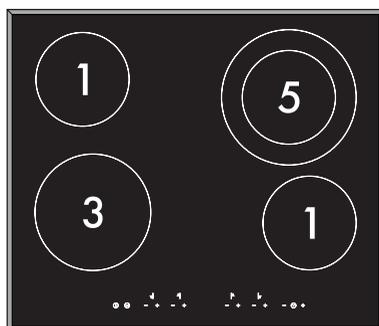
L'apparecchio è dotato di zone di cottura di diametri e potenze diverse a seconda del modello. La posizione e il calore delle zone di cottura sono delimitati entro i diametri dei cerchi tracciati sul vetro.

Le zone di cottura sono del tipo **HIGH-LIGHT**, si accendono dopo alcuni secondi e il riscaldamento è regolabile tramite i comandi presenti sul pannello frontale.

Le zone di cottura con due o tre cerchi concentrici sono a doppio o triplo riscaldamento: è possibile cuocere sia all'interno del diametro piccolo, oppure su entrambi i diametri.

2.2 Zone di cottura

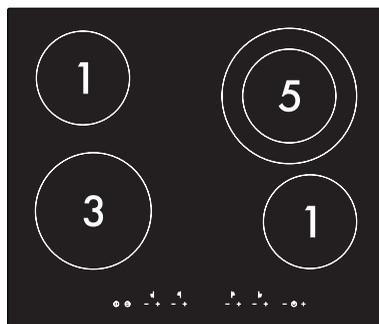
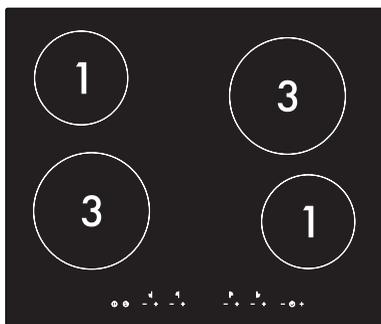
Con cornice



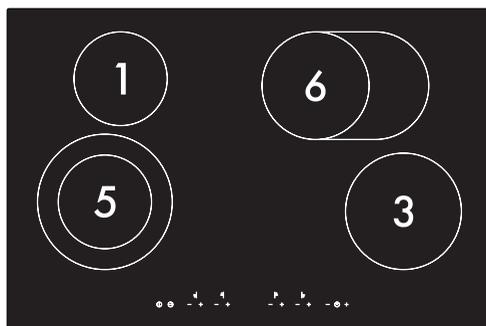
60 cm



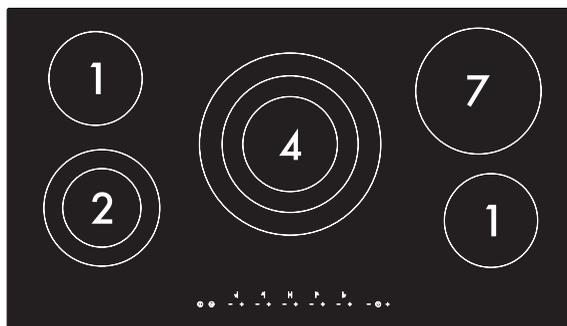
Con bordo diritto



60 cm



77 cm



90 cm

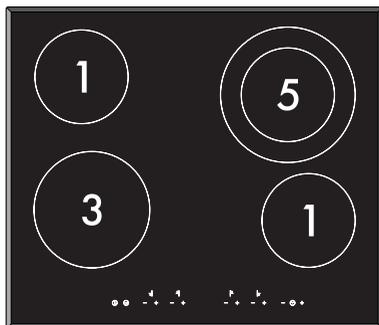
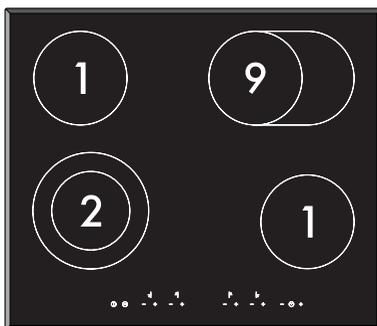
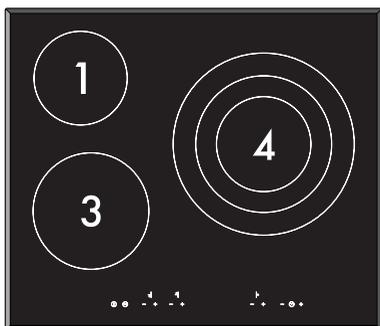


Descrizione

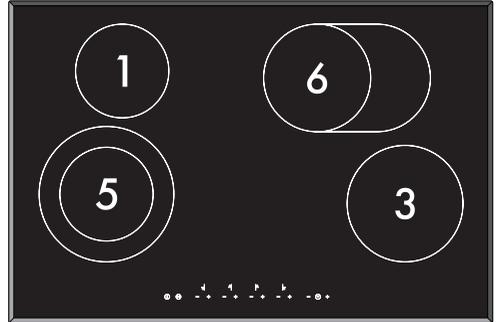
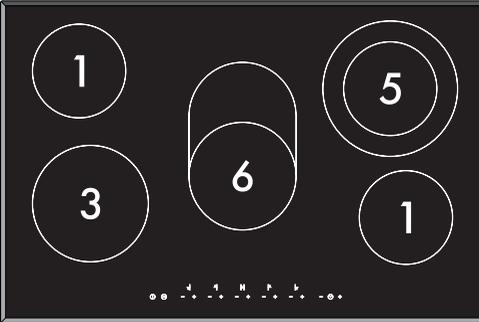
Con bordo bisellato



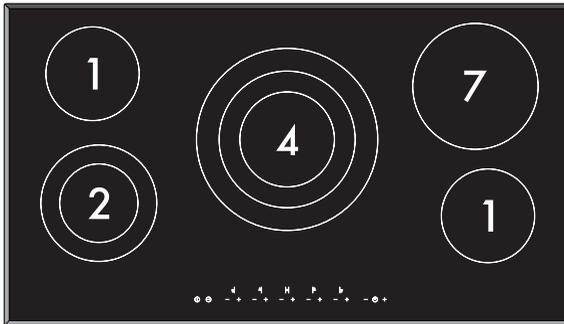
30 cm



60 cm



77 cm



90 cm

Zona	Diametro esterno (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Diametro interno (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Diametro intermedio (mm)	Potenza max assorbita (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2200	148	1000	-	-
6	piastra ovale	2200	170	1400	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	piastra ovale	2000	148	1100	-	-

* le potenze sono indicative e possono variare a seconda delle impostazioni selezionate e dalla tensione di rete.



Descrizione

2.3 Simbologia

Tasto ON/OFF

Accende o spegne il piano cottura.

Tasto blocco comandi

Premuto per 3 secondi attiva o disattiva il blocco comandi.

Tasto incremento

Aumenta il livello di potenza o il tempo di cottura.

Tasto decremento

Diminuisce il livello di potenza o il tempo di cottura.

Tasto timer (solo su alcuni modelli)

Attiva il contaminuti o il timer per lo spegnimento automatico.

Zone di cottura



Anteriore sinistra



Posteriore sinistra



Centrale



Posteriore destra



Anteriore destra



Centrale destra



Anteriore (solo versione 30 cm)



Posteriore (solo versione 30 cm)



3 Uso



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 la dicitura **H** appare su uno o più display.
- Non mettere pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.



Temperatura elevata Pericolo di incendio o scoppio

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



Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non appoggiare pentole con fondo non perfettamente liscio e regolare.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- In caso di incrinature o crepe, spegnere immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.



3.1 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).



Durante la prima connessione alla rete elettrica viene eseguito un controllo automatico che accende tutte le spie per alcuni secondi. Può capitare che sul display compaia la dicitura **H** ad indicare che durante la fase di collaudo in fabbrica il piano cottura è stato spento con il residuo calore attivo. Trascorsi 6 minuti questa segnalazione si disattiva automaticamente.

3.2 Uso del piano cottura

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. L'uso del piano cottura avviene tramite i tasti sensore Touch-Control.

La potenza delle zone di cottura può essere regolata su vari livelli.

Toccare leggermente un simbolo della superficie vetroceramica. Ogni tocco corretto viene confermato da un segnale acustico.



Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori perché potrebbero disattivare accidentalmente l'apparecchio.

Accensione del piano cottura

Per accendere il piano cottura, mantenere premuto il tasto **ON/OFF**  per 3 secondi.

Trascorsi 30 secondi dall'accensione, se non si attiva nessuna piastra, il piano cottura si spegne automaticamente.



Accensione della zona di cottura singola

1. Dopo aver acceso il piano cottura, agire sui tasti **Incremento**  per attivare la zona di cottura desiderata. Il display visualizza il simbolo .
2. Agire nuovamente sul tasto **Incremento** . Il display visualizza il simbolo  o  ad indicare che la zona cottura è attiva alla massima potenza.
3. Agire sui tasti **Incremento**  e **Decremento**  per aumentare o diminuire la potenza desiderata.



Nel caso in cui venga premuto il tasto **Incremento**  quando la zona di cottura è alla massima potenza  o , la zona di cottura si disattiva ().



Quando la zona cottura è spenta () , non è possibile attivarla con la pressione del tasto **Decremento** .

Accensione della zona di cottura doppia

1. Dopo aver impostato la potenza massima  o , premere sui tasti **Incremento** . Sul display si accende un puntino luminoso a fianco della potenza ad indicare l'accensione della zona di cottura doppia  o .
2. Agire sui tasti **Incremento**  e **Decremento**  per aumentare o diminuire la potenza desiderata.



Nel caso in cui venga premuto il tasto **Incremento**  quando la zona di cottura è alla massima potenza  o , la zona di cottura si disattiva ().



Accensione della zona di cottura tripla

1. Dopo aver impostato la potenza massima **9** o **P**, premere sui tasti **Incremento** **+**. Sul display si accende un puntino luminoso a fianco della potenza ad indicare l'accensione della zona di cottura interna **9** o **P**.
2. Premere nuovamente il tasto **Incremento** **+** per l'attivazione completa della zona di cottura. Sul display il puntino luminoso lampeggia a fianco della potenza ad indicare l'accensione della zona di cottura completa **9** o **P**.
3. Agire sui tasti **Incremento** **+** e **Decremento** **-** per aumentare o diminuire la potenza desiderata.



Nel caso in cui venga premuto il tasto **Incremento** **+** quando la zona di cottura è alla massima potenza **9** o **P**, la zona di cottura si disattiva (**0**).

Funzione Melting



Con questa funzione è possibile sciogliere le pietanze come burro, cioccolato...

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

1. Dopo aver impostato la potenza su **P** (oppure **P** per le zone di cottura multipla), premere sul tasto **Incremento** **+**. Il display mostra la dicitura **0**.
2. Premere nuovamente sul tasto **Incremento** **+**. Il display mostra la dicitura **U**.

Residuo calore

Dopo lo spegnimento della zona di cottura, se ancora calda, sul display viene visualizzata la dicitura **H**.



Temperatura elevata
Pericolo di ustioni

- I bambini 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.



Acceleratore

Tramite questa funzione è possibile raggiungere il livello di riscaldamento selezionato in minor tempo.

Le zone di cottura partono alla massima potenza per poi diminuirla quando raggiungono il livello di potenza selezionato.

1. Con i tasti **Incremento**  e **Decremento**  selezionare un livello di potenza compreso tra **1** e **9** (anche in modalità doppia o tripla).
2. Premere contemporaneamente i tasti **Incremento**  e **Decremento**  della zona di cottura sulla quale si vuole attivare la funzione di acceleratore. Il display visualizza alternativamente la dicitura **A** e la potenza appena selezionata.

Livello di potenza	Tempi di riscaldamento con funzione A attivata (minuti)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

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 cottura acceso o spento.

1. Dopo aver effettuato l'accensione del piano cottura, premere il tasto **Blocco comandi**  per almeno 2 secondi. Sul tasto appare un puntino luminoso ad indicare che i comandi ora sono bloccati e ad ogni pressione di qualsiasi tasto viene visualizzata la dicitura **blocc** o **bl** (a seconda dei modelli).
2. Premere il tasto **Blocco comandi**  per almeno 2 secondi. Il puntino luminoso sopra il simbolo si spegne ad indicare che i comandi ora sono sbloccati ed è possibile agire su qualsiasi tasto.



Per ragioni di sicurezza il tasto **ON/OFF**  rimane attivo con almeno una zona di cottura accesa. In qualunque momento è possibile spegnere l'intero piano cottura anche se il blocco comandi è attivo.



Timer contaminuti (solo su alcuni modelli)

Questa funzione permette di programmare un timer contaminuti che emette un segnale acustico alla fine del tempo impostato (da 1 a 99 minuti).

1. Quando l'apparecchio è spento, premere il tasto **Timer** . Il display visualizza la dicitura  ad indicare la possibilità di modificare il timer.
2. Premere i tasti **Incremento**  o **Decremento**  per impostare il tempo del contaminuti desiderato (mantenere premuto i tasti per un avanzamento veloce).
3. Al termine del tempo impostato, il piano cottura avvisa l'utente con una serie di segnali acustici. Per interrompere questa segnalazione premere il tasto **Timer** .
4. Per disattivare il timer contaminuti durante il conteggio è necessario azzerare il suo valore tramite il tasto **Decremento** . Quando il display visualizza la dicitura  il timer viene disattivato.

Timer spegnimento automatico (solo su alcuni modelli)

Questa funzione permette di programmare lo spegnimento automatico di ogni singola zona di cottura al termine di un periodo di tempo impostato (da 1 a 99 minuti).

1. Premere il tasto **Timer** . Il display visualizza la dicitura  ad indicare la possibilità di modificare il timer.
2. Premere nuovamente il tasto **Timer** . Se almeno una zona di cottura è attiva si accende un puntino luminoso sotto i comandi della prima zona attiva (da sinistra a destra).
3. Premere i tasti **Incremento**  o **Decremento**  per impostare il tempo per lo spegnimento automatico desiderato (mantenere premuto i tasti per un avanzamento veloce), oppure selezionare un'ulteriore zona di cottura tramite il tasto **Timer** .
4. Per modificare il tempo impostato, premere il tasto **Timer**  fino a far apparire un puntino luminoso sotto ai comandi della zona di cottura sulla quale si vuole eseguire la modifica.
5. Al termine del tempo precedentemente impostato, il piano cottura disattiva la zona di cottura e avvisa l'utente con una serie di segnali acustici. Per interrompere questa segnalazione premere qualsiasi tasto.



Se il timer spegnimento automatico viene attivato senza nessuna zona di cottura attiva, si comporta come un timer contaminuti.

Menù secondario

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

1 = Blocco comandi automatico: con questa modalità, dopo un minuto dall'ultimo intervento da parte dell'utente, il blocco comandi si attiva automaticamente.

2 = Show room: con questa modalità l'apparecchio disattiva gli elementi riscaldanti e mantiene il pannello comandi attivo (utile per le dimostrazioni in negozio). Ogni minuto, sul display appare la dicitura **SHO** per un secondo. Per utilizzare normalmente il piano cottura è necessario impostare su **n** questa modalità.

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

Alla prima installazione, entro due minuti dopo aver alimentato il piano cottura, mantenere premuti i tasti **Incremento**  e

Decremento  della prima zona di cottura (vicina al simbolo ).

Il display della zona di cottura visualizza il numero dell'impostazione attualmente in modifica (**1 = Blocco comandi automatico**, **2 = Show room**, **3 = ECO-logic**) con a lato il suo valore (**5**: attivato, **n**: disattivato).

Ad esempio **1 n** indica che il **Blocco comandi automatico** è disattivato.

Premere i tasti **Incremento**  o

Decremento  per cambiare

l'impostazione sui valori **5** o **n**.

Nel caso della modifica del parametro di **ECO-logic** è possibile selezionare i seguenti valori **3** (3 kW), **4** (4 kW), **n** (assorbimento massimo). Per avanzare e modificare le successive impostazioni premere il tasto **Blocco Comandi** .



Nel caso in cui il piano cottura sia già stato installato ed in uso, disattivare l'alimentazione del piano cottura. Riattivare l'alimentazione ed entro due minuti procedere come descritto sopra.



Consigli per il risparmio d'energia

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



- Durante l'acquisto di una pentola, verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Il fondo dei recipienti deve essere molto spesso e perfettamente piano. Inoltre deve essere pulito e asciutto, come pure il piano cottura.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia: utilizzare una pentola a pressione che permette 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.



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



Tabella indicativa delle cotture

Livello di potenza	Tipi di cottura	Adatto per...
0	Posizione OFF	Spento
U	Scaldavivande	Riscaldare vivande
1	Proseguimento di cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima)	Sciogliere burro, cioccolato o simili
2	Proseguimento di cottura di quantità ridotte di cibo	Mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro
3 - 4	Proseguimento di cottura	Riscaldare vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelare surgelati, frittate di 2-3 uova, pietanze di frutta e verdura, cotture varie
5	Cottura di grandi quantità di cibo	Mantenere in ebollizione acqua, frittate di 4-6 uova, pietanze di frutta e verdura, cotture varie
6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostito	Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.
7 - 8	Arrostire pezzi più grandi, soffriggere con farina	Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.
9 - P *	Arrostire, rosolare, cuocere (potenza massima)	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente l'acqua in ebollizione

* solo su alcuni modelli



Limitazione della durata della 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 d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e se calda viene visualizzato il simbolo **H** sul display.

Livello di potenza	Durata massima di cottura (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70
P	70

Protezione da surriscaldamento

Se si utilizza il piano cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica potrebbe avere difficoltà di raffreddamento, soprattutto in caso di temperatura ambiente elevata.

In questo caso interviene un dispositivo che interrompe l'alimentazione alle zone di cottura anteriori e sul display compaiono le diciture **H** e **E** lampeggianti.

Nel caso la temperatura della scheda elettronica non dovesse diminuire il dispositivo interrompe l'alimentazione a tutte le zone di cottura e viene visualizzata la dicitura **H I E E** (solo su alcuni modelli).

Quando la temperatura torna sotto i livelli di guardia la cottura può riprendere.

Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di tre o più comandi (ad esempio: a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi o di una fuoriuscita d'acqua) un dispositivo automatico disattiva tutte le zone di cottura (se accese) e il display visualizza la dicitura d'errore **E 2**.

Rimuovere la causa dell'errore dai tasti.



4 Pulizia e manutenzione



Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

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

4.1 Pulizia delle superfici

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

4.2 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.

4.3 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 rimanesse 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 graffiare 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.



Pulizia e manutenzione

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

4.4 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.
- Controllare che i tasti a sensore non siano bloccati dal Blocco comandi.
- Controllare che i tasti non siano parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico.

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.

Il display visualizza la dicitura "E2":

- Controllare che sui tasti a sensore non sia caduto accidentalmente del cibo.
- Rimuovere eventuali pentole o altri oggetti che sono parzialmente appoggiati sui tasti a sensore.

Il display visualizza la dicitura "E":

- Uno dei tasti è mantenuto premuto per un tempo prolungato oppure è occorso un difetto tecnico. In quest'ultimo caso contattare il Servizio Assistenza.

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

- Interpellare il Servizio Assistenza o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano cottura:

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



5 Installazione

5.1 Indicazioni di sicurezza



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

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- **ATTENZIONE:** La temperatura della superficie è superiore a 95°C . Per evitare pericoli, l'accesso alla parte inferiore del piano deve essere limitato.

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

La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.

Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.

5.2 Intaglio del piano di lavoro

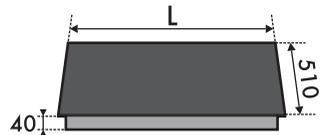


Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente.

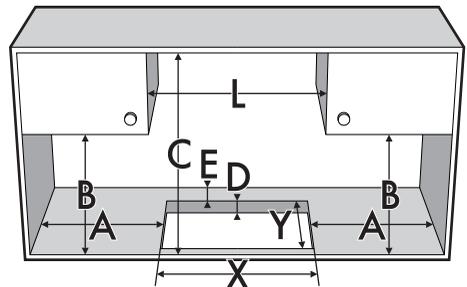
L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore ($>90^{\circ}\text{C}$).

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

Piani cottura con cornice



L	X	Y
570	560	500
760	750	500

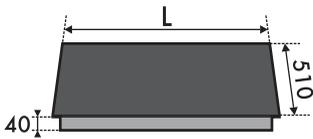


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

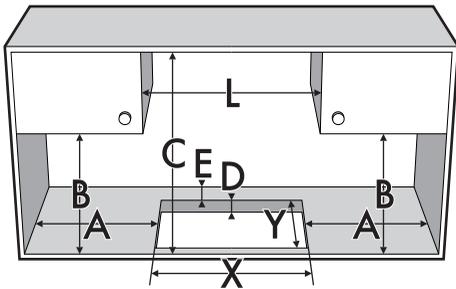


Installazione

Piani con bordo bisellato



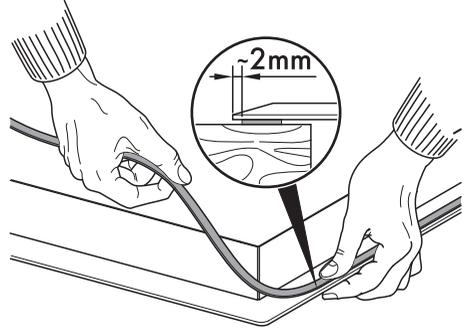
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490



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

Guarnizione del piano cottura

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

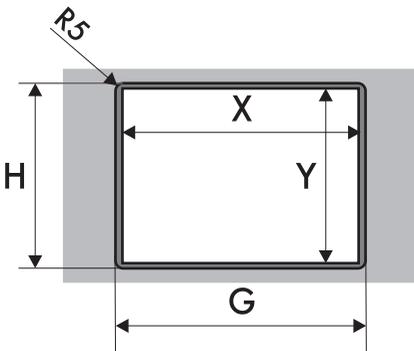
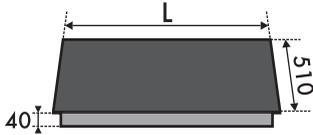


Non fissare il piano cottura con silicone. Se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

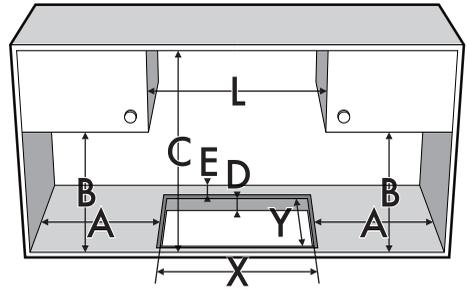


Piani cottura con bordo diritto

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



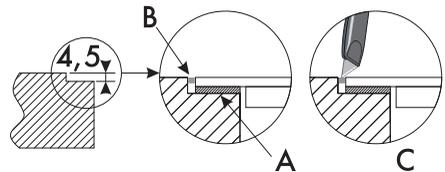
L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



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

Dopo avere steso sulla superficie in vetro la guarnizione adesiva (A) e dopo aver posizionato e staffato il piano cottura, riempire i bordi con silicone isolante (B) e pulire l'eventuale eccesso.

Se si rende necessario rimuovere il piano cottura, tagliare il silicone con una taglierina prima di tentare di rimuoverlo (C).



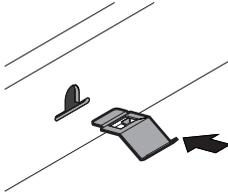


Installazione

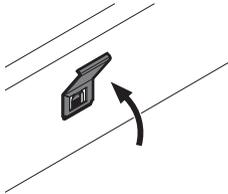
Mollette di fissaggio

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

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

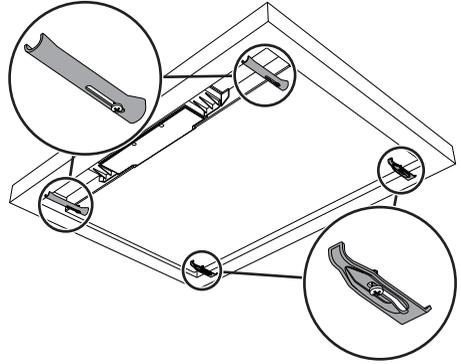


2. Ruotarle verso l'alto per incastrarle definitivamente.



Staffe di fissaggio

- Avvitare le staffe di fissaggio negli appositi fori posti sui lati del carter inferiore per fissare correttamente il piano cottura alla struttura.



Un fissaggio troppo serrato potrebbe mettere in tensione il vetro e causarne la rottura.

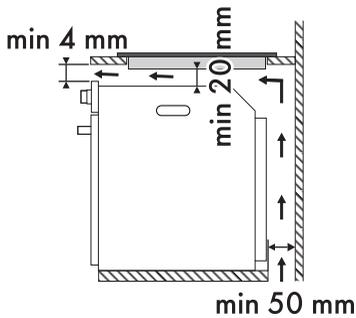


5.3 Incasso

Su vano incasso forno

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

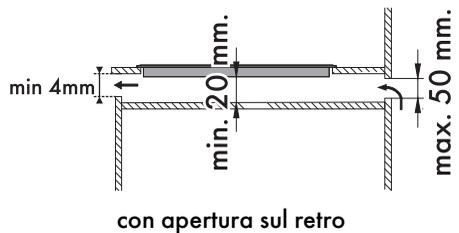
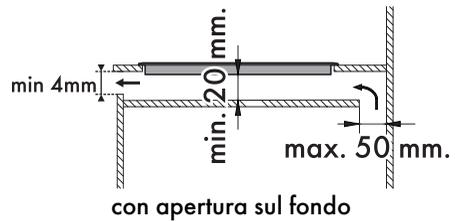
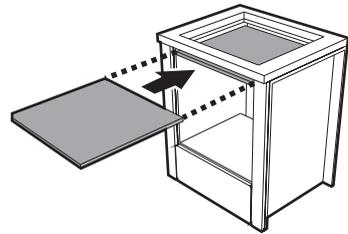
Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del prodotto installato sotto.



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

Su vano neutro o cassetti

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



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



5.4 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
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiere 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.**
- Utilizzare il cavo in dotazione (a seconda dei modelli) riferendosi alle indicazioni seguenti.

Informazioni generali

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

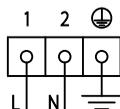
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa. Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm. L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

Modelli da 30 cm:



- 220-240 V 1N~



Utilizzare il cavo **tripolare 3 x 1,5 mm²** montato.

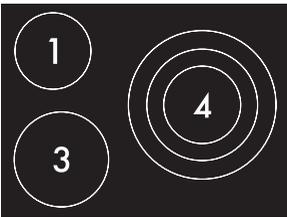
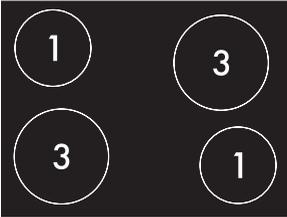
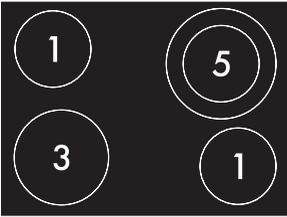
Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

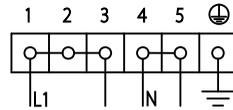
Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.



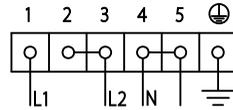
Modelli da 60 cm:



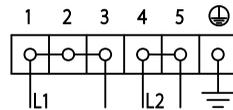
220-240 V 1N~



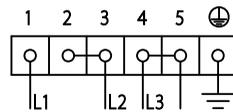
• 380-415 V 2N~



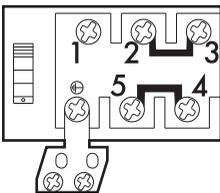
• 220-240 V 2~



• 220-240 V 3~



Lo schema qui sotto illustra la morsettiera di alimentazione vista da sotto, senza alcun cavo collegato. Il collegamento tra i morsetti **2** e **3** ed i morsetti **4** e **5** deve essere sempre presente.



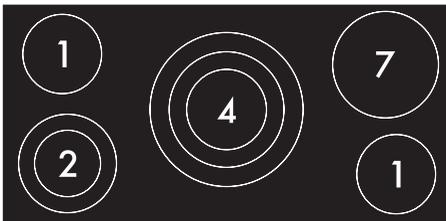
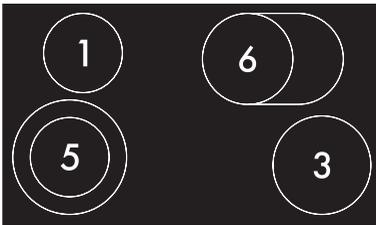
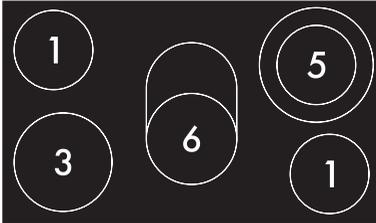
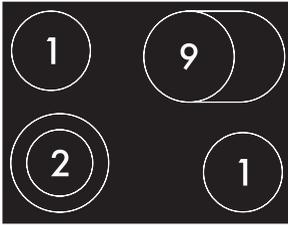
Utilizzare il cavo **pentapolare 5 x 2,5 mm²** in dotazione.

IT

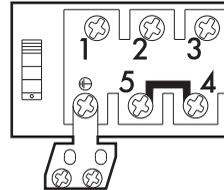


Installazione

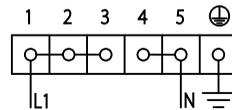
Modelli 60 - 77 - 90 cm:



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

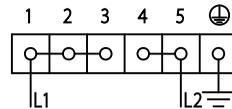


- 220-240 V 1N~



Utilizzare il cavo **tripolare 3 x 6 mm²** in dotazione.

- 220-240 V 2~

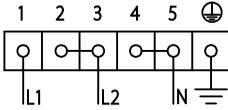


Utilizzare il cavo **tripolare 3 x 6 mm²** in dotazione.



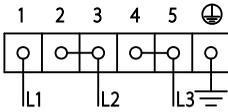
In caso di sostituzione del cavo, l'apparecchio può funzionare anche nei seguenti modi:

- **380-415 V 2N \sim**



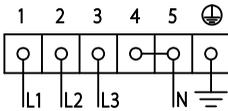
Cavo **tetrapolare 4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 3 \sim**



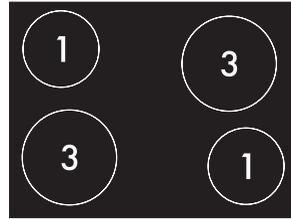
Cavo **tetrapolare 4 x 4 mm²**.

- **380-415 V 3N \sim**

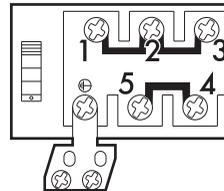


Cavo **pentapolare 5 x 2,5 mm²**.

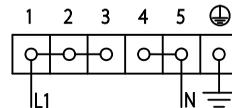
Modelli da 60 - 90 cm (limitati a 3 kW):



Lo schema qui sotto illustra la morsettieria di alimentazione vista da sotto, senza alcun cavo collegato. Il collegamento tra i morsetti **1, 2 e 3** ed i morsetti **4 e 5** deve essere sempre presente.



- **220-240 V 1N \sim**



Cavo **tripolare 3 x 1,5 mm²** in dotazione.

II



Installazione

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 seguito correttamente le istruzioni, interpellare il Servizio Assistenza.

5.5 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.