

AVVERTENZE	3	Uso del piano	12
Avvertenze generali di sicurezza	3	Funzioni accessorie	14
Installazione	6	Funzioni speciali	16
Scopo dell'apparecchio	8	Menù utente	17
Questo manuale d'uso	8	Funzionalità di sicurezza	18
Responsabilità del produttore	8	Avvisi di errore	19
Targhetta di identificazione	8	PULIZIA E MANUTENZIONE	20
Smaltimento	8	Pulizia del piano vetroceramico	20
Per risparmiare energia	8	Cosa fare se...	20
Come leggere il manuale d'uso	9	INSTALLAZIONE	21
DESCRIZIONE	9	Collegamento elettrico	21
Descrizione generale	9	Procedura di limitazione di potenza	22
Pannello comandi	10	Intaglio del piano di lavoro	22
USO	12	Incasso	23
Operazioni preliminari	12	Fissaggio al mobile d'incasso	24
Funzioni di base	12	Per l'installatore	24

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Proteggere le mani con guanti termici durante l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini

senza sorveglianza.

- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se spente. Evitare che i bambini vi entrino in contatto.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Un processo di cottura non sorvegliato di alimenti grassi e/o oli può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Non utilizzare le funzioni Booster e/o Double Booster (se presenti) per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
- Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare scatolame, contenitori chiusi o contenitori di plastica per la cottura.
- Non utilizzare barattoli magnetici.
- Non utilizzare sottopentole o altro materiale tra il fondo del recipiente e la superficie in vetroceramica, pericolo di ustioni.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o

direttamente sotto il piano cottura.

- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
- Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato,

contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.

- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

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.
- La superficie in vetroceramica non deve essere usata come

superficie d'appoggio.

- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- 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 bisticchiere 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 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.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti, evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Questo apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- Posizionare l'apparecchio nel

- mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
 - Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
 - Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
 - Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
 - È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
 - Utilizzare cavi resistenti a una temperatura di almeno 90 °C.
 - Far passare il cavo di alimentazione nella parte posteriore del mobile. Fare attenzione che non venga a contatto con la parte inferiore del piano cottura o con un eventuale forno incassato sotto di esso.
 - Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
 - La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
 - Non fissare l'apparecchio troppo saldamente al mobile, poiché si potrebbero verificare danni durante l'utilizzo o ostruire in parte le fessure di smaltimento di calore.
 - L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.
 - Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
 - Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
 - Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
 - Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
 - Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle

condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

Scopo dell'apparecchio

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

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

Questo manuale d'uso

- Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte

dell'apparecchio;

- utilizzo di ricambi non originali.

Targhetta di identificazione

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

Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

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

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

Per risparmiare energia

- Il diametro della base della pentola non deve uscire dalle linee serigrafate sulla superficie in vetroceramica.

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

- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.



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

Come leggere il manuale d'uso

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



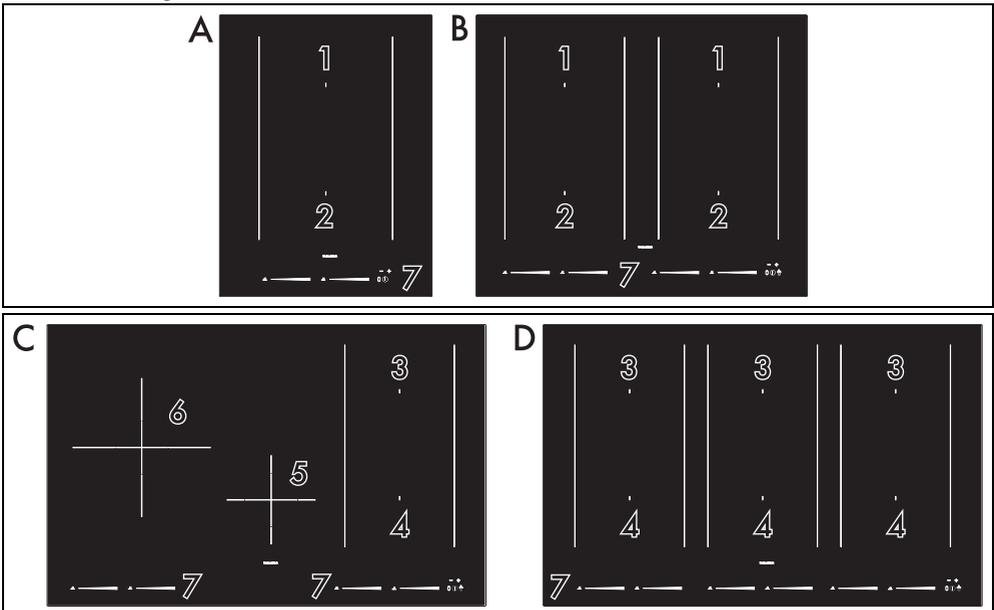
Avvertenza/Attenzione

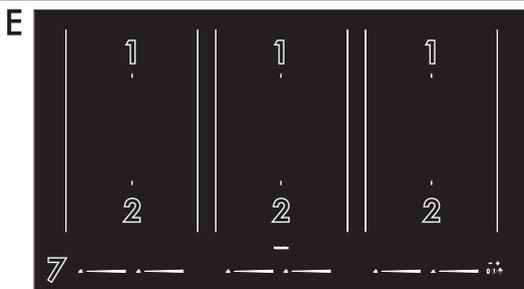


Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

Descrizione generale





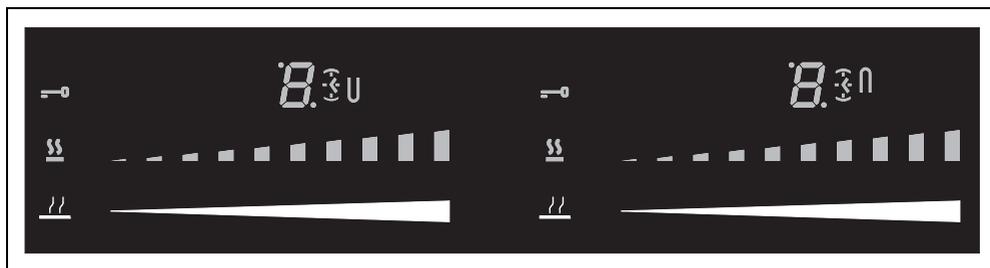
- 1, 2,..., 6: Zone cottura a induzione
- 7: Pannello comandi
- A: Modelli da 38 cm.
- B: Modelli da 60 cm.
- C: Modelli da 80 cm a 4 zone.
- D: Modelli da 80 cm a 6 zone.
- E: Modelli da 90 cm.

Zona	Dimensioni H x L (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*	Potenza assorbita in funzione Double Booster (W)*
1 - 2 Zone singole	182 x 240	2100	2500	3000
1 + 2 Funzione Bridge	365 x 240	3000	3700	-
3 - 4 Zone singole	182 x 200	2100	2500	3000
3 + 4 Funzione Bridge	365 x 200	3000	3700	-
5	160 x 160	1400	2100	-
6	250 x 250	2300	3000	-

*Le potenze sono indicative e possono variare a seconda del recipiente utilizzato o dai valori impostati.

Pannello comandi

Area zone di cottura



Elenco dei tasti

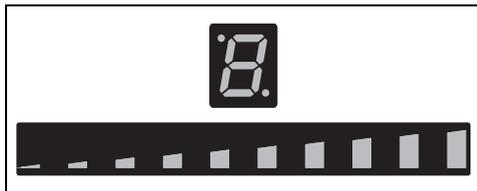


Barra di scorrimento: aumenta o diminuisce il

livello di potenza di una zona cottura.

 Tasto funzione Warming: attiva mantenimento calore.

Elenco delle icone



Barra grafica e display zona cottura: rappresentano il livello di potenza selezionato per una zona di cottura.

Icona funzione Warming: mostra l'attivazione del mantenimento calore.

Icona chiave: mostra l'attivazione del blocco comandi.

Icona orologio: indica la temporizzazione di una zona cottura.

Icone funzione Bridge: mostrano l'attivazione della funzione Bridge.

Area comandi principali



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

Tasto funzione Auto-Vent 2.0: attiva la comunicazione tra il piano cottura e la cappa aspirante (solo su alcuni modelli).

Tasto funzione Grill: attiva la funzione Grill.

Tasti incremento e decremento valore.

Icona timer contaminuti: indica l'attivazione del timer contaminuti autonomo.

Display del timer.

L'assenza del simbolo indica che l'apparecchio non è predisposto per la comunicazione wireless con la cappa.

Vantaggi della cottura a 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 di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.

Gestione potenza

Il piano è dotato di un modulo di gestione potenza che ne ottimizza/limita i consumi. Se i livelli di potenza complessivi impostati, superano il limite massimo consentito, la scheda elettronica provvede automaticamente a gestire la potenza erogata delle piastre. Il modulo cerca di mantenere i livelli massimi di potenza erogabili. Sul display vengono visualizzati i livelli impostati dalla gestione automatica.



La priorità è data all'ultima zona impostata.



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

Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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

Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione

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

Recipienti adatti:

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

Recipienti non adatti:

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

Diametri dei recipienti

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

Zone di cottura	Diametro mini- mo (mm)	Diametro consi- gliato (mm)
1 - 2 (Singole)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240
3 - 4 (Singole)	90 - 110	160 - 180
3 - 4 (Bridge)	190 - 230	200
5	70 - 90	160
6	110 - 130	250

Tenere in considerazione quanto segue:

- I recipienti di cottura non devono oltrepassare le linee serigrafate sulla superficie dell'apparecchio.
- Non avvicinare i recipienti ai bordi della superficie in vetroceramica, né al pannello comandi.

- Un'eventuale bistecchiera deve avere dimensioni massime di 36 x 24 cm per le zone 1 - 2 e 36 x 20 cm per le zone 3 - 4.
- Non utilizzare la bistecchiera sulle zone 5 e 6.

Funzioni di base

Primo allacciamento alla corrente

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

Accensione e spegnimento

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

Uso del piano

Accensione delle zone di cottura



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

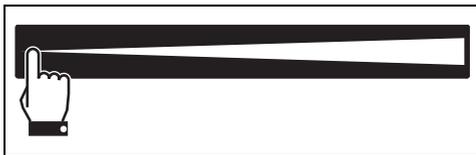
Dopo aver acceso l'apparecchio:

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

Regolazione delle zone di cottura

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

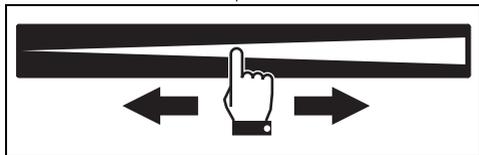
1. Posizionare un dito a sinistra della barra di scorrimento della zona di cottura da utilizzare.



Ora il valore della potenza indicato è pari a



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



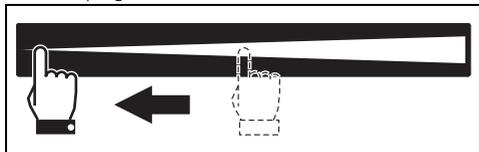
Il display della zona utilizzata indica il valore della potenza impostata.



È possibile selezionare il livello di potenza anche con la pressione diretta della barra di scorrimento, circa nel punto corrispondente al livello di potenza desiderato.

Spegnimento delle zone di cottura

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



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



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



Tabella riassuntiva dei livelli di potenza

La potenza può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sottostante si trovano le

indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

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

Funzione Booster

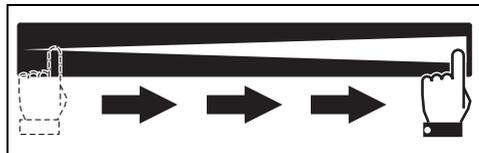


Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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

Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona:

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



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

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



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

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

Funzione Double Booster



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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

Dopo aver attivato la funzione Booster per una zona cottura, premere di nuovo l'estrema destra della barra di scorrimento; verranno visualizzati

in sequenza i simboli ,  e , a indicare che la funzione Double Booster è attiva.

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

Funzione Bridge (solo su alcune zone)



Questa funzione gestisce automaticamente una equa ripartizione di potenza su entrambe le zone coinvolte.

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

Dopo aver acceso il piano:

1. Posizionare due recipienti piccoli oppure uno di forma allungata sulle zone collegate verticalmente.
2. I display relativi alle zone di cottura interessate mostrano il simbolo .
3. A fianco dei display compaiono i simboli  e  lampeggianti. Questi simboli indicano che la funzione Bridge può essere attivata.

Per attivare la funzione Bridge:

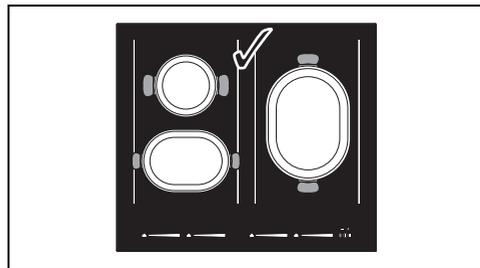
1. Toccare le barre di scorrimento delle zone interessate nello stesso tempo; i simboli  e  ritornano fissi.
2. Una volta attivata la funzione rimane attivo solo il display della zona di sinistra.
3. Agire sulla barra di scorrimento della zona di sinistra per impostare il livello di potenza desiderato per entrambe le zone.



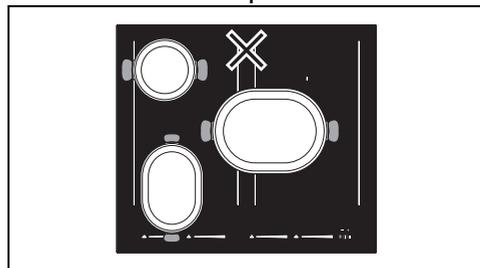
Quando la funzione Bridge è attiva, non è possibile attivare la funzione Double Booster per le zone interessate.

Se si utilizza una pentola di grandi dimensioni,

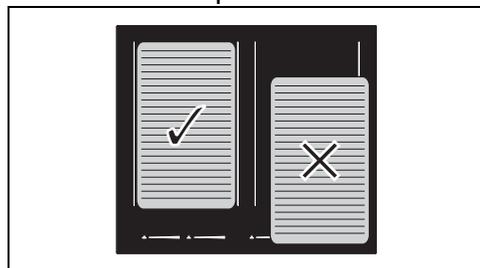
ovale oppure oblunga, assicurarsi di collocarla al centro della zona di cottura.



Posizionamento pentole corretto



Posizionamento pentole NON corretto



Esempi di posizionamento bistecchiera

Funzioni accessorie

Timer contaminuti autonomo



È possibile impostare fino ad un massimo di 1 ora e 59 minuti.

Con questa funzione è possibile programmare un contaminuti che emette un segnale acustico alla fine del tempo impostato. Non interrompe il funzionamento delle zone di cottura, ma avvisa soltanto l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

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

1. Premere insieme i tasti  e ; tra di essi comparirà l'icona .
2. Il display del timer mostra .

3. Agire sui tasti  e  per selezionare il tempo desiderato; tenere premuto i tasti per un avanzamento veloce.
4. Dopo pochi istanti, il timer inizierà il conto alla rovescia e il punto tra la prima e la seconda cifra lampeggia.
5. Allo scadere del tempo verranno emessi dei segnali acustici; premere il tasto  o  per disattivare la suoneria.

Modifica e disattivazione del timer contaminuti

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

1. Premere il tasto  per accendere il piano (qualora fosse spento o in stand-by).
2. Premere insieme i tasti  e .
3. Agire sui tasti  e  per cambiare il conteggio alla rovescia o per azzerare il timer. L'azzeramento del timer comporta la sua disattivazione.

Schema di incremento e diminuzione del timer contaminuti (tocco per tocco)

	-	+
da 0 a 5 minuti	10 sec.	1 minuto
da 5 a 9 minuti	30 sec.	1 minuto
da 9 minuti in poi	1 minuto	1 minuto

Schema di incremento e diminuzione del timer contaminuti (avanzamento veloce)

	-	+
da 0 a 10 minuti	1 minuto	1 minuto
da 10 min. a 1 ora	5 minuti	5 minuti
da 1 ora a 1 ora e 59 minuti	5 minuti	5 minuti



Con un tempo pari o superiore ai 10 minuti, comparirà l'icona  sotto il display del timer.

Cottura temporizzata



È possibile impostare fino ad un massimo di 1 ora e 59 minuti.

Con questa funzione è possibile programmare lo spegnimento automatico di ogni singola zona di cottura al termine di un periodo di tempo impostato dall'utente.

1. Appoggiare un recipiente su una zona di cottura e selezionare un livello di potenza.
2. Premere insieme i tasti  e ; a fianco del display della zona cottura comparirà l'icona .
3. Agire sui tasti  e  per selezionare il tempo desiderato; tenere premuto per un avanzamento veloce.
4. La cottura temporizzata partirà qualche secondo dopo l'ultima selezione.
5. Allo scadere del tempo verranno emessi dei segnali acustici; premere il tasto  o  per disattivare la suoneria.



- È possibile attivare la funzione su più zone cottura allo stesso tempo.
- Quando si temporizza un'altra zona cottura, l'icona  della zona impostata in precedenza viene leggermente oscurata.

Modifica o disattivazione della cottura temporizzata

Per modificare o azzerare una cottura temporizzata è sufficiente seguire le stesse istruzioni indicate per modificare o azzerare il timer contaminuti. In caso siano state impostate più cotture temporizzate, è necessario premere insieme i tasti  e  per navigare tra i timer di ogni zona e modificarli uno ad uno.

Ogni timer selezionato è mostrato con l'icona  a piena luminosità, mentre le altre icone sono parzialmente oscurate.



- Durante una o più cotture temporizzate è sempre possibile impostare un timer contaminuti autonomo.

Riscaldamento rapido



- Questa funzione non è disponibile per le funzioni Warming, Booster e Double Booster.

Questa funzione riscalda al massimo una zona cottura e consente ad essa di raggiungere più rapidamente il calore corrispondente al livello di potenza selezionato.

Dopo aver selezionato una zona cottura:

1. Tenere premuta la barra di scorrimento sul livello di potenza desiderato (da 1 a 9) per almeno 3 secondi.

- Il display della zona 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.

Questa funzione si può disattivare selezionando un livello di potenza diverso o spegnendo l'apparecchio.

Funzione Pausa (solo su alcuni modelli)

Questa funzione permette di sospendere l'attività di tutte le zone di cottura.

Per attivare la funzione Pausa:

- Con almeno una zona di cottura attiva, premere insieme i tasti  e .
- Sui display di tutte le zone cottura comparirà il simbolo .

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

Per disattivare la funzione Pausa:

- Premere insieme i tasti  e . Compare un'animazione della barra grafica della zona posteriore destra.
- Scorrere il dito lungo la barra di scorrimento, da sinistra a destra.
- Ora la funzione Pausa è disattivata e le funzionalità impostate in precedenza vengono ripristinate.

 Durante la funzione Pausa rimangono attivi la limitazione di durata cottura, gli indicatori di calore residuo e la funzione Blocco Comandi.

Funzione Recall (solo su alcuni modelli)

 Questa funzione può essere utilizzata solo se, al momento dello spegnimento involontario, era attiva almeno una zona cottura.

Questa funzione permette di ripristinare alcune operazioni avviate, in seguito ad uno spegnimento involontario.

In questo caso, eseguire le seguenti operazioni entro 6 secondi:

- Accendere l'apparecchio.
 - I led sopra i tasti  e  lampeggiano.

- Premere insieme i tasti  e  per ripristinare le funzioni in precedenza attive.

La funzione Recall permette di ripristinare solo le seguenti funzionalità:

- Attività e livelli di potenza delle zone di cottura.
- Cotture temporizzate.
- Funzione Bridge.
- Riscaldamento rapido.
- Funzioni Booster e Double Booster.
- Blocco comandi.

 Tutte le funzioni non elencate non verranno ripristinate.

Funzioni speciali

Funzione Warming

 Con questa funzione è possibile mantenere in caldo le pietanze già cotte, oppure mantenere l'acqua in ebollizione.

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

- Posizionare un recipiente su una zona cottura.
- Premere il tasto  per attivare la funzione; il display della zona cottura selezionata mostra il simbolo  e l'icona  comparirà accanto alla barra grafica.

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

Funzione Grill

 Questa funzione permette di attivare in automatico la funzione Bridge solo per le zone di destra; utile per grigliare con una bisticchiera o cucinare con recipienti allungati.

Per attivare la funzione Grill:

- Posizionare una bisticchiera o un recipiente allungato sulle zone di destra.
- Premere il tasto . Il led sopra di esso lampeggia.

Sul display della zona anteriore comparirà il simbolo  mentre su quello della zona posteriore il simbolo . L'elettronica

imposterà in automatico il livello di potenza a 9 (fase di preriscaldamento).



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

Agire sulla barra di scorrimento per modificare il livello di potenza in qualsiasi momento.

Per disattivare la funzione Grill premere il tasto



Funzione Auto-Vent 2.0 (solo su alcuni modelli)



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

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

Questa funzione dispone di una modalità automatica e una manuale:

- La modalità automatica regola la velocità di aspirazione della cappa in base alla potenza totale dell'apparecchio (vedere "Menù utente - opzione U2).
- La modalità manuale permette di regolare la velocità di aspirazione tramite la pressione del tasto

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

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

Per ritornare in modalità automatica è necessario spegnere e riaccendere

l'apparecchio.



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

Menù utente

Il menù utente permette di modificare alcune caratteristiche funzionali dell'apparecchio. Sono disponibili 4 opzioni e ogni opzione è contrassegnata, sul display del timer, con la lettera "U" insieme a un numero progressivo.

Opzione	Descrizione
	Limitazione di potenza (kW) - Modifica riservata all'installatore
	Attivazione e disattivazione funzione Auto-Vent 2.0 (solo su alcuni modelli)
	Configurazione Auto-Vent 2.0 in modalità automatica (solo su alcuni modelli)
	Opzione riservata

Accedere al menù utente

1. Con il piano spento, accenderlo tramite il tasto
2. Entro 3 secondi, premere di nuovo
3. Premere insieme i tasti e finché non compaiono le barre grafiche sopra le barre di scorrimento delle zone di destra.
4. Premere insieme il centro di entrambe le barre di scorrimento per completare l'accesso.

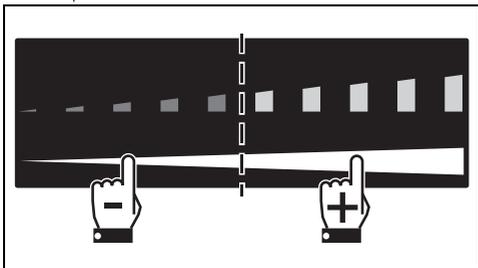
Opzioni utente

Una volta effettuato l'accesso, la prima opzione proposta è quella relativa alla limitazione di potenza (opzione U0), la cui modifica è destinata soltanto all'installatore (vedere "Procedura di limitazione di potenza").

Agire sui tasti e per navigare tra le opzioni.

Per selezionare i valori di ogni opzione, premere la metà di sinistra della barra di scorrimento per scorrere all'indietro e la metà di

destra per scorrere in avanti.



L'opzione U1 (solo su alcuni modelli) permette di attivare o disattivare la funzione Auto-Vent 2.0:

- Valore 0: funzione disattivata.

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

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

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



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



Per i modelli che non dispongono della connessione wireless, le opzioni U1 e U2 del menù utente saranno visibili, ma non accessibili.

Uscire dal menù utente

Si può uscire dal menù utente in due modi:

- 1 Premere insieme i tasti **-** e **+** per almeno due secondi. Tutte le modifiche verranno salvate e il piano verrà spento. Sarà quindi necessario riaccenderlo.

Oppure

- Valore 1: funzione attivata.

L'opzione U2 (solo su alcuni modelli) permette di configurare la funzione Auto-Vent 2.0 nella sua modalità automatica. È possibile selezionare 8 valori. La tabella seguente offre una sintesi delle impostazioni possibili:

- 2 Premere il tasto **!** per almeno due secondi. Tutte le modifiche verranno scartate e il piano verrà riavviato, ma sarà ancora acceso.

Funzionalità di sicurezza



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Limitazione della durata di cottura

L'apparecchio dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.

Se non si modificano le impostazioni di cottura del recipiente, la durata di funzionamento massimo dipende dal livello di potenza selezionato.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata di esercizio, il riscaldamento del recipiente viene disattivato.

Livello di potenza	Durata massima della cottura in ore
Warming	2
1	9
2	7

Livello di potenza	Durata massima della cottura in ore
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBooster	10 minuti

Indicatori di calore residuo

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:

Simbolo	Temperatura
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

Protezione da surriscaldamento

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

Al raggiungimento di determinate soglie di sicurezza, una o più zone di cottura vengono disattivate. Al limite, se la temperatura interna è molto elevata, l'apparecchio viene spento in automatico.

Blocco comandi (solo su alcuni modelli)

 Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano durante il funzionamento, ad eccezione del tasto 

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

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

- premere insieme i tasti  e  per almeno un secondo.

Il Blocco comandi è attivo e per ogni zona cottura viene visualizzato il simbolo .

Per disattivare il Blocco comandi premere insieme i tasti  e  per almeno un secondo; i simboli  scompaiono.

Blocco di sicurezza bambini

 Questa funzionalità serve per impedire attivazioni accidentali dell'apparecchio, ad es. da parte di bambini.

Per attivare il Blocco di sicurezza bambini è necessario che l'apparecchio sia acceso, le zone di cottura non attive e nessun timer deve essere abilitato:

- Premere insieme i tasti  e  per almeno 3 secondi.

Il simbolo  comparirà sui display di tutte le zone cottura e sul display del timer.

Per disattivare il Blocco bambini, premere insieme i tasti  e  per almeno 3 secondi.

Avvisi di errore

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

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

Gli errori codificati come:

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del piano vetroceramico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

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

Pulizia settimanale

Pulire e curare il piano di cottura una volta a settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

Macchie di cibo o residui

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto. Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. I granelli di sabbia che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarlo quando si spostano le pentole. Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura. Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati. Si possono formare superfici lucide dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e

all'utilizzo di 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.



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



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

Cosa fare se...

Il piano cottura non funziona:

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

I risultati della cottura non sono soddisfacenti:

- Controllare che la temperatura di cottura non sia troppo alta o troppo bassa.
- Assicurarsi che il piano abbia una corretta ventilazione e che le prese d'aria siano completamente libere.
- Utilizzare pentole certificate e testate per la cottura ad induzione.

Il piano cottura produce fumo:

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

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

- Interpellare il Servizio Assistenza o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano

cottura:

- Spegnerne immediatamente l'apparecchio,

disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

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

La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

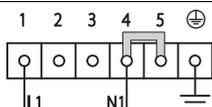
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

Modelli da 38 cm (A)

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm²

cavo tripolare

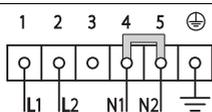


Modelli da 60 cm (B) e modelli da 80 cm a 4 zone (C)

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

6 x 1,5 mm²

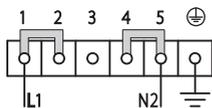
cavo esapolare



220-240 V

3 x 6 mm²

cavo tripolare

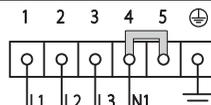


Modelli da 80 cm a 6 zone (D) e modelli da 90 cm (E)

380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

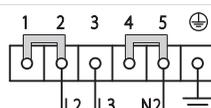
cavo pentapolare



220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

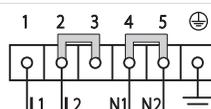
cavo tetrapolare



220-240 V 1N~

5 x 2,5 mm²

cavo pentapolare



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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



Per ogni collegamento, se presente, utilizzare sempre il ponticello in dotazione

Collegamento fisso

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

Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

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

Procedura di limitazione di potenza



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

Per poter modificare la potenza massima assorbita dall'apparecchio è necessario accedere al menù utente (vedere "Menù utente"). L'opzione relativa alla limitazione di potenza è contrassegnata dal codice **111**, nonché la prima che viene proposta.

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



Agire sulla barra di scorrimento più a destra per cambiare la potenza: premerne la parte sinistra per diminuirla e la parte destra per aumentarla. Grazie alla funzione Eco-Logic Advance il valore di potenza aumenta e diminuisce in passi da 0,1 kW ad ogni tocco.

Per uscire dal menù utente vedere il capitolo "Menù utente".

Tabella delle potenze assorbite

Modelli	Potenza minima (kW)	Potenza massima (kW)
38 cm	1,4	7,4
60 cm	1,4	7,4
80 cm a 4 zone	1,4	7,4
80 cm a 6 zone	1,4	7,4
90 cm	1,4	11,1

Intaglio del piano di lavoro

Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione



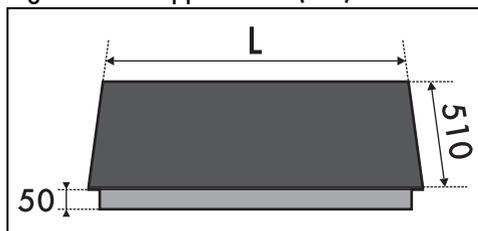
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (> 90°C).
- Impiallaccature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (> 90°C), altrimenti

potrebbero deformarsi nel tempo.

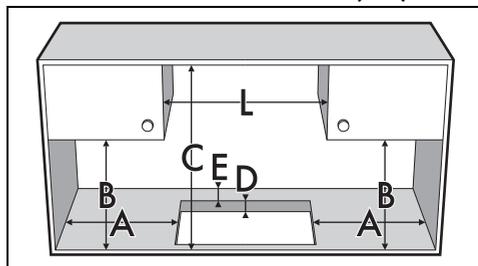
- Se il mobile non dispone dell'apertura d'incasso richiesta, è necessario realizzarla tramite un'opera di falegnameria e/o muraria e deve essere eseguita da un tecnico competente.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle istruzioni di montaggio.
- Se l'apparecchio verrà installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

Ingombri dell'apparecchio (mm)



	L
Modelli A da 38 cm	380
Modelli B da 60 cm	600
Modelli C e D da 80 cm a 4 e 6 zone	800
Modelli E da 90 cm	900

Dimensioni del mobile d'incasso (mm)



A	min. 50
B	min. 460
C	min. 750
D	30 ÷ 50
E	min. 50

L

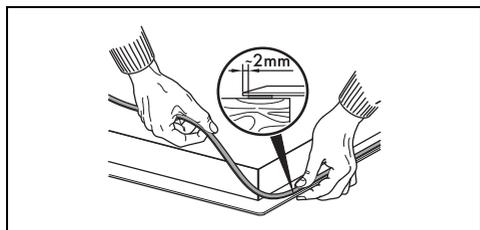
min. 380 - modelli A da 38 cm
 min. 600 - modelli B da 60 cm
 min. 800 - modelli C e D da 80 cm
 min. 900 - modelli E da 90 cm



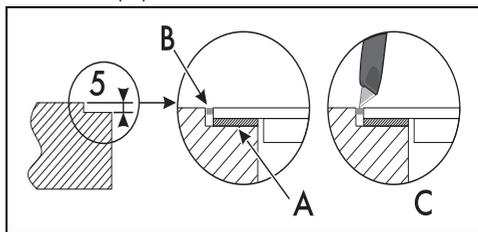
Non fissare il piano cottura con silicone. In tal caso, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

Guarnizione del piano cottura

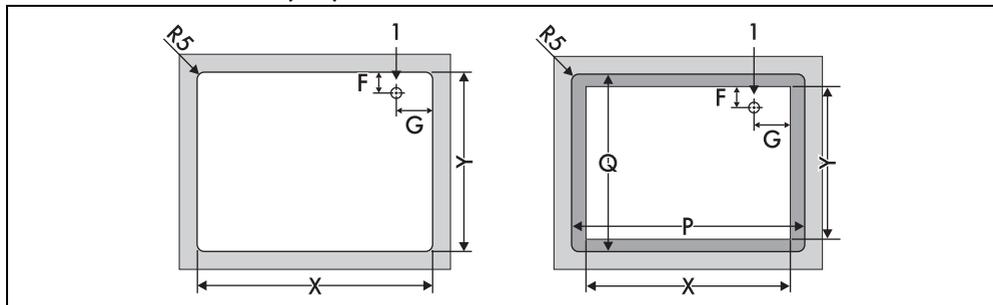
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano cottura.



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



Incasso a Semifilo e a Filo (mm)*



	P	Q	X	Y	F	G
Mod. A da 38 cm	384	506	310	490	139	65
Mod. B da 60 cm	604	514	560	478 ÷ 490	147	145
Mod. C da 80 cm a 4 zone	804	514	730	480	145	330
Mod. D da 80 cm a 6 zone	804	514	750 ÷ 780	490	145	330
Mod. E da 90 cm	904	514	880	490	144	181

1 Collegamento elettrico

* L'immagine a sinistra rappresenta l'intaglio a Semifilo, mentre quella a destra rappresenta l'intaglio a Filo. I modelli con i profili in rame possono essere installati soltanto a Semifilo.

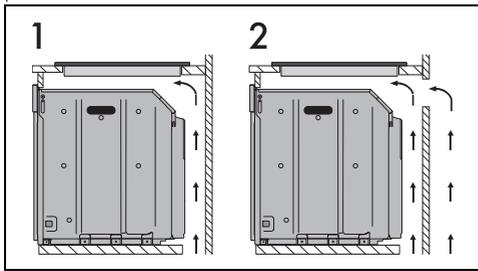
Incasso

Su vano incasso forno

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

sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del

prodotto installato sotto.

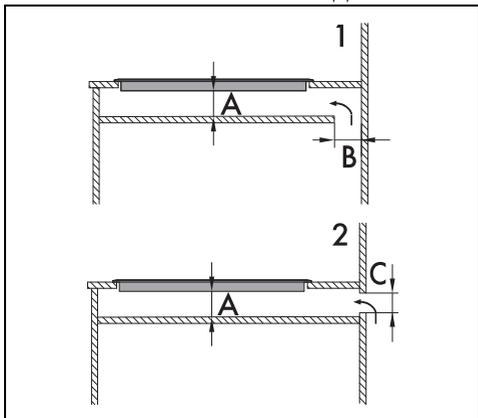


1 Con apertura sul fondo

2 Con apertura sul fondo e sul retro

Su vano neutro

Qualora si trovino altri mobili sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo in legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



1 Con apertura sul fondo

2 Con apertura sul retro

A min. 20 mm - max. 50 mm

B max. 50 mm

C max. 50 mm

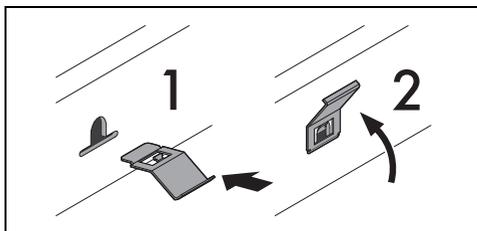


La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.

Fissaggio al mobile d'incasso

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

1. Inserire le mollette e incastrarle orizzontalmente con una leggera pressione nell'apposito intaglio.
2. Ruotarle verso l'alto per incastrarle definitivamente.



Per l'installatore

- Nel caso di collegamento con spina (se presente), quest'ultima deve sempre rimanere accessibile dopo l'installazione.
- Non piegare o intrappolare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.