

# Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>4</b>
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Responsabilità del produttore	5
1.3 Scopo dell'apparecchio	5
1.4 Smaltimento	5
1.5 Targhetta di identificazione	6
1.6 Questo manuale d'uso	6
1.7 Come leggere il manuale d'uso	6
<b>2 Descrizione</b>	<b>7</b>
2.1 Descrizione generale	7
<b>3 Uso</b>	<b>9</b>
3.1 Avvertenze	9
3.2 Operazioni preliminari	10
3.3 Uso del piano	10
<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>17</b>
4.1 Avvertenze	17
4.2 Pulizia delle superfici	17
4.3 Pulizia ordinaria settimanale	17
4.4 Macchie di cibo o residui	17
4.5 Cosa fare se...	18
<b>5 Installazione</b>	<b>19</b>
5.1 Collegamento elettrico	19
5.2 Indicazioni di sicurezza	20
5.3 Intaglio del piano di lavoro	21
5.4 Incasso	22
5.5 Staffe di fissaggio	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](http://www.smeg.com)



# Avvertenze

## 1 Avvertenze

### 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi.
- Spegnerlo dopo l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

#### Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.



## Per questo apparecchio

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

## 1.2 Responsabilità del produttore

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

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

## 1.3 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

## 1.4 Smaltimento



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

Per smaltire l'apparecchio:

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



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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



## Avvertenze

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

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

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



### Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

### 1.5 Targhetta di identificazione

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

### 1.6 Questo manuale d'uso

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

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

### 1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

#### Avvertenze



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

#### Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

#### Uso



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

#### Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

#### Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

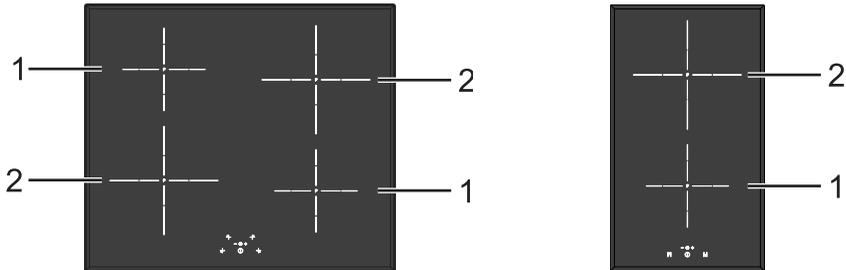
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



Zona	Diametro Esterno (mm)	Diametro interno (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione power (W)*
1	160	100	1300	1400
2	210	100	2300	3000

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



### Vantaggi della cottura ad induzione



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

- Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili) rispetto alla tradizionale cottura elettrica.
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.



## 3 Uso

### 3.1 Avvertenze



#### Temperatura elevata Pericolo di ustioni

- Proteggere le mani tramite guanti termici durante l'uso.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Non mettere pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Attivare il blocco tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.



#### Temperatura elevata Pericolo di incendio o scoppio

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



#### Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
- Non appoggiare pentole con fondo non perfettamente liscio e regolare.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie di cottura.
- 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.



## 3.2 Operazioni preliminari

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

1. Rimuovere le pellicole protettive dalle superfici esterne dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici).
3. Posizionare una pentola piena d'acqua su ognuna delle zone di cottura anteriori e accenderle alla massima potenza per almeno 30 minuti.
4. Trascorsi i 30 minuti, spegnere le zone di cottura anteriori e ripetere l'operazione sulle zone di cottura posteriori e sulla eventuale zona di cottura centrale.
5. Nel caso in cui, dopo le suddette operazioni i comandi non dovessero funzionare correttamente, potrebbe essere necessario prolungare le operazioni fino alla completa evaporazione dell'umidità.

## 3.3 Uso del piano



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

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. L'uso del piano di cottura ad induzione avviene tramite i tasti sensore Touch-Control. Toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto viene confermato da un segnale acustico.



On/Off: accende o spegne il piano cottura.



Incremento: aumenta il livello di potenza o il tempo di cottura.



Decremento: diminuisce il livello di potenza o il tempo di cottura.



Zona anteriore sinistra



Zona posteriore sinistra



Zona posteriore destra



Zona anteriore destra



Zona posteriore



Zona anteriore



## Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione

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

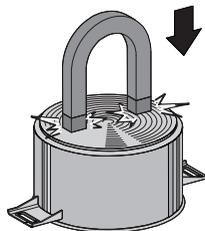
### Recipienti adatti:

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

### Recipienti non adatti:

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

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



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



## Limitazione della durata di cottura

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio. Se non si modificano le impostazioni della zona di cottura, la durata di funzionamento massimo di ogni singola zona dipende dal livello di potenza selezionato.

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

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

## Protezione da surriscaldamento

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

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

## Consigli per il risparmio d'energia

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



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



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



## Livelli di potenza

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

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

\* vedi funzione booster

## Accensione/spengimento del piano

Per attivare il piano è necessario mantenere premuto il tasto On/Off  per almeno 1 secondo; per disattivarlo mantenere premuto il tasto  per almeno 2 secondi.



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

## Accensione della zona di cottura

Dopo aver acceso il piano:

1. Selezionare la zona di cottura da attivare tramite gli appositi tasti di selezione zona ( es. zona di cottura posteriore destra).
2. Tramite i tasti  e  selezionare la potenza di cottura da 1 a 9 oppure abilitare la funzione power vedi "Funzione Power".

## Spegnimento della zona di cottura

1. Selezionare la zona di cottura da spegnere tramite gli appositi tasti di selezione zona.
2. Tramite il tasto  riportare a 0 (zero) il valore della potenza.



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

## Residuo calore



**Uso non corretto**  
**Pericolo di ustioni**

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

Dopo lo spegnimento della zona di cottura se la zona è ancora calda verrà visualizzato sul display il simbolo . Quando la temperatura si abbasserà sotto i 60°C il simbolo non verrà più visualizzato.



## Funzione Power



Tramite questa funzione è possibile utilizzare la massima potenza erogabile della zona di cottura.

Dopo aver attivato la zona di cottura interessata:

1. Premere il tasto **+** per raggiungere il livello di potenza 9.
2. Premere ulteriormente il tasto **+** sul display verrà visualizzato il simbolo **P**.

Per disattivare la funzione power premere il tasto **⏻**.



Solo sulle zone di cottura anteriore sinistra e posteriore destra:

La funzione power resta attiva al massimo per 10 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente al livello 9.

## Timer contaminuti



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

Dopo aver attivato il piano cottura:

1. Premere contemporaneamente i tasti **+** e **-**, verrà visualizzato **00**.
2. Selezionare il tempo desiderato in minuti tramite i tasti **+** e **-** (mantenere premuto i tasti per un'avanzamento veloce). Verranno visualizzati dei puntini lampeggianti ad indicare il conteggio.



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



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

3. Al termine del tempo precedentemente impostato il piano avviserà l'utente con una serie di segnali acustici. Per interrompere questa segnalazione è possibile premere qualsiasi tasto.



Per disattivare il timer contaminuti durante il conteggio è necessario azzerare il suo valore tramite il tasto **-**. Quando il display visualizzerà la dicitura **00** il timer verrà disattivato.



## Timer spegnimento automatico zona di cottura



Con questa funzione è possibile programmare lo spegnimento automatico di ogni singola zona di cottura al termine di un periodo di tempo (da 1 a 99 minuti).

1. Se la zona di cottura non è selezionata, premere contemporaneamente i tasti e , verrà visualizzata la dicitura .
2. Premere nuovamente i tasti e (se almeno una zona di cottura è attiva) si accenderà un puntino luminoso ad indicare la zona che si sta temporizzando.
3. Selezionare il tempo per lo spegnimento automatico tramite i tasti e (mantenere premuto per un'avanzamento veloce), oppure selezionare un'ulteriore piastra tramite i tasti e .



Se il timer viene attivato senza nessuna zona di cottura attiva si comporterà come da Timer contaminuti.

4. Premere contemporaneamente i tasti e fino a che non apparirà un puntino luminoso sotto al display relativo alla zona per la quale si vuol modificare il tempo impostato. Una volta selezionata la zona interessata, tramite i tasti e è possibile modificare il tempo precedentemente selezionato.

5. Al termine del tempo precedentemente impostato il piano disattiverà la zona di cottura e avviserà l'utente con una serie di segnali acustici. Per interrompere questa segnalazione è possibile premere qualsiasi tasto.

## Blocco comandi

Dopo aver attivato il piano cottura:

1. premere contemporaneamente i tasti e / .
2. dopo il segnale acustico di conferma premere il tasto / .

I comandi ora sono bloccati e verrà visualizzata sui display.



Una mancanza di tensione di rete provoca la disattivazione del blocco comandi.

Per sbloccare i comandi:

1. Premere i tasti e / contemporaneamente,
2. dopo il segnale acustico di conferma premere il tasto .



## Gestione potenza

Per ottimizzare i consumi, i gruppi formati da due piastre non possono erogare più di una determinata potenza massima. La scheda elettronica, provvederà a limitare il livello di potenza massimo selezionabile della seconda zona attivata.

- Non è possibile attivare tutte le zone contemporaneamente.
- La priorità della gestione potenza è data dalla prima zona impostata.
- Per motivi di gestione potenza, se è stata attivata la piastra anteriore sinistra non sarà possibile attivare la piastra posteriore destra o viceversa.

## 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.

Il lampeggio di una potenza indica che viene automaticamente limitata ad un nuovo valore selezionato dal modulo di gestione potenza.

## Tabella di guida alla cottura

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

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



La priorità è data dall'ultima zona impostata.



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



## 4 Pulizia e manutenzione

### 4.1 Avvertenze



**Uso non corretto**  
**Rischio di danni alle superfici**

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

### 4.2 Pulizia delle superfici

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

### 4.3 Pulizia ordinaria settimanale

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

### 4.4 Macchie di cibo o residui

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

Nel caso in cui dopo la cottura rimanesse residui bruciati, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.

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

Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.



**Cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

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

### 4.5 Cosa fare se...

Il piano cottura non funziona:

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

I risultati della cottura non sono soddisfacenti:

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

Il piano cottura produce fumo:

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

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

- 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.



## 5 Installazione

### 5.1 Collegamento elettrico



**Tensione elettrica**  
**Pericolo di folgorazione**

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- Munirsi di dispositivi di protezione individuale.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C di tipo H05V2V2-F.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsetteria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

#### Informazioni generali

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

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

La targhetta non deve mai essere rimossa.

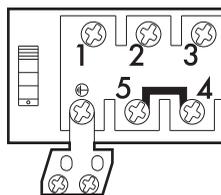
Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

Tipo piano (cm)	Tipo collegamento	Tipo cavo
30	220-240 V 1N~	tripolare 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
60	<b>220-240 V 1N~</b> 	tripolare 3 x 4 mm <sup>2</sup>
	<b>380-415 V 2N~</b> 	tetrapolare 4 x 4 mm <sup>2</sup>

#### Modelli da 60 cm:

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





# 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.

## 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.



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, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

## 5.2 Indicazioni di sicurezza



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

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

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

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

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



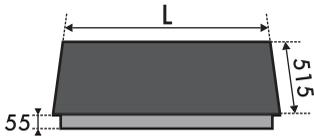
## 5.3 Intaglio del piano di lavoro

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

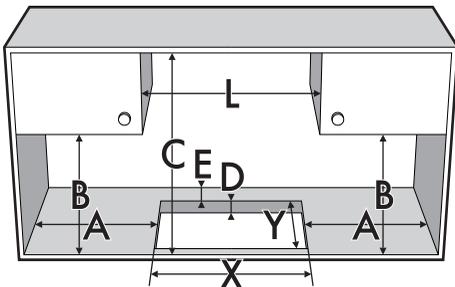
L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (>90°C).

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

### Dimensioni incasso piano con bisello

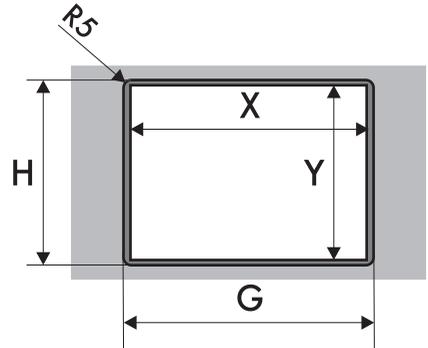


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
300	270	490
600	555 - 560	478 - 482



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

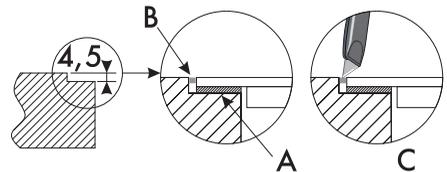
### Dimensioni incasso piano filo



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
300	270	490	304	519
600	555 - 560	478 - 482	604	519

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).





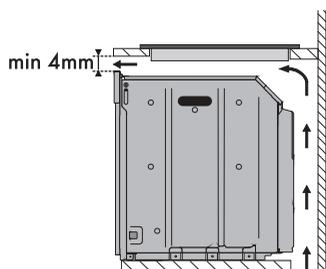
# Installazione

## 5.4 Incasso

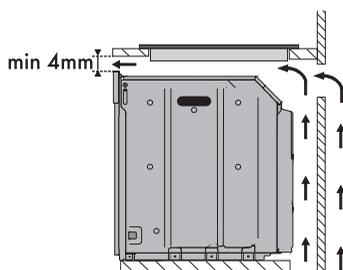
### Su vano incasso forno

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

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



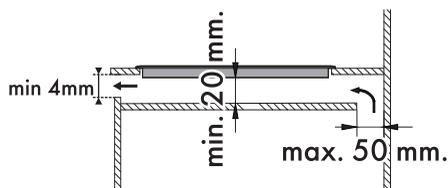
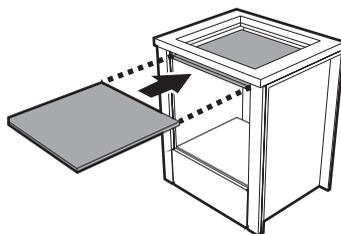
con apertura sul fondo



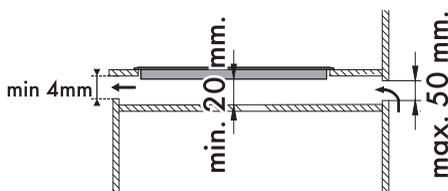
con apertura sul fondo e sul retro

### Su vano neutro o cassetti

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



con apertura sul fondo



con apertura sul retro



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

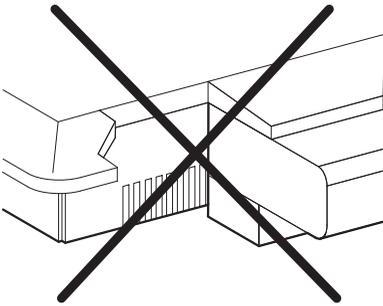
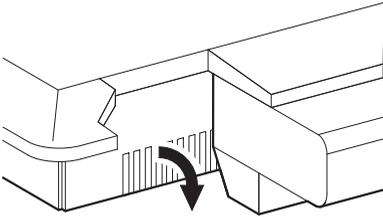
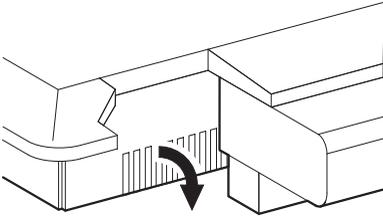


La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.



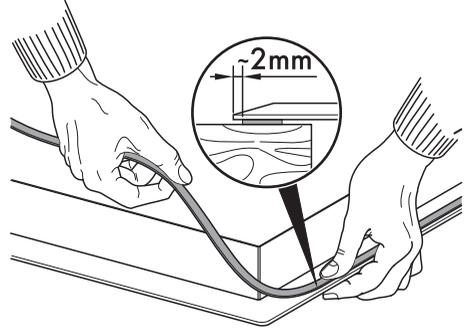
## Ventilazione

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



## Guarnizione del piano cottura

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

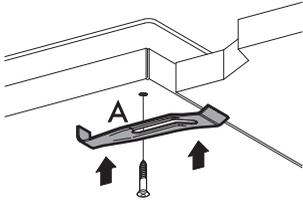


Non fissare il piano cottura con silicone. Se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.



## 5.5 Staffe di fissaggio

Avvitare le staffe di fissaggio (A) 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.