IT

GALVAMET

THE ART OF AIR

Start

ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

GALVAMET
THE ART OF AIR

1N 220-240V / 50-60Hz

2N 220-240V / 50-60Hz

3N 380-415V / 50-60Hz

Sommario

I GENERALE 4
II AVVERTENZE DI SICUREZZA 5
III INSTALLAZIONE 10
III.1 TRATTAMENTO DELL'ARIA 10
III.2 INDICAZIONI PRELIMINARI 11
III.3 INSTALLAZIONE 13
III.3.a INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE 15
III.3.b INDICAZIONI COSTRUTTIVE - **SCARICO SU ZOCCOLO** 19
III.3.c INDICAZIONI COSTRUTTIVE - **SCARICO POSTERIORE** 20
III.3.d ASSEMBLAGGIO TUBAZIONE SCARICO ARIA 24
III.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO 24
IV FUNZIONAMENTO 27
IV.1 DESCRIZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE ASPIRANTE 27
IV.1.a CARATTERISTICHE TECNICHE 27
IV.1.b CARATTERISTICHE PRINCIPALI DI COMANDO DEL PIANO COTTURA ASPIRANTE 29
IV.2 RECIPIENTI PER LA COTTURA 30
IV.2.a QUALITA' DELLE PENTOLE 30
IV.2.b DIMENSIONI DELLE PENTOLE 30
IV.3 PIANO COTTURA AD INDUZIONE 31
IV.3.a DISPLAY ZONA COTTURA 31
IV.3.b CARATTERISTICHE DEL PIANO 32
IV.3.c CONFIGURAZIONE DEL PIANO 33
IV.3.d FUNZIONAMENTO DEL PIANO 34
IV.4 ASPIRAZIONE 40
IV.4.a INDICAZIONI PRELIMINARI 40
V MANUTENZIONE E PULIZIA 48
V.1 PULIZIA DEL PIANO AD INDUZIONE ASPIRANTE 48
VI GUIDA PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI 54
VI.1 ERRORI / RICERCA GUASTI 54
VI.2 SERVIZIO ASSISTENZA 56
VII MESSA FUORI ESERCIZIO 57
VII.1 MESSA FUORI SERVIZIO 57
VII.2 SMONTAGGIO 57
VII.3 CONSERVAZIONE DELL'AMBIENTE 57
VII.4 SMALTIMENTO 57
VIII NORME TECNICHE DI RIFERIMENTO 58

GENERALE

Queste istruzioni d'uso descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. Questo libretto è parte integrante dell'apparecchiatura e di conseguenza deve essere conservato con cura e deve sempre accompagnarla, anche in caso di sua cessione ad altro proprietario o utente, oppure di trasferimento su un'altra installazione.

L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione rimangono le stesse.

CONFORMITA' DEL PRODOTTO

Il presente apparecchio è progettato e realizzato in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza, salute e compatibilità elettromagnetica previsti dalla legislazione europea applicabile.
L'apparecchio è conforme, ove applicabile, alle seguenti direttive e regolamenti europei:

- **Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE**
- **Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE**
- **Direttiva RoHS 2011/65/UE e successive modifiche**
- **Direttiva RAEE/WEEE 2012/19/UE**
- **Regolamenti europei applicabili in materia di progettazione ecocompatibile ed etichettatura energetica**

La Dichiarazione UE di Conformità è disponibile presso il costruttore su richiesta.

Il produttore si impegna per continui miglioramenti.

Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiati senza preavviso.

II AVVERTENZE DI SICUREZZA

SIMBOLI DI AVVERTENZA E PAROLE DI SEGNALAZIONE

Tipo e fonte del pericolo

Possibili conseguenze in caso di mancata osservanza

->Misure per evitare o ridurre il pericolo

Note:

- I simboli di avvertenza richiamano l'attenzione su situazioni di pericolo che possono causare lesioni alle persone, morte o danni materiali.
- La parola di segnalazione indica il livello di gravità del pericolo.

Significato dei simboli di avvertenza e delle parole di segnalazione:

Simbolo di avvertenza	Parola di segnalazione	Significato
⚠	**PERICOLO**	Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, provoca la morte o lesioni gravi.
⚠	**AVVERTENZA**	Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare la morte o lesioni gravi.
⚠	**ATTENZIONE**	Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni lievi o moderate oppure danni materiali.

- L'apparecchio è prodotto secondo le norme di sicurezza vigenti.
- L'utilizzo dell'apparecchio deve essere esclusivamente quello previsto, ossia come piano di cottura a induzione aspirante, per la cottura degli alimenti e l'aspirazione dei fumi di cottura, installato in cucine domestiche.
- È esclusa qualsiasi responsabilità del costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di installazione, di manutenzione o da usi impropri.
- Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare la targa matricola (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che tensione e potenza corrispondano a quelle della rete e che la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio, interpellare un elettricista qualificato.

⚠ **PERICOLO - Pericolo di folgorazione.** La mancata disconnessione dell'apparecchio può provocare scosse elettriche, gravi lesioni o la morte. ->Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione o in caso di temporali, scollegare l'apparecchio posizionando l'interruttore generale dell'impianto su "spento" (Fig. 2.1) o staccando la spina (Fig. 2.2).

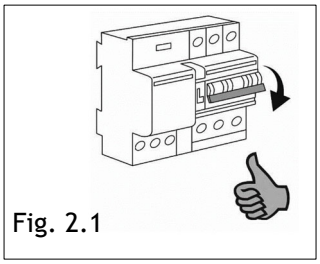


Fig. 2.1

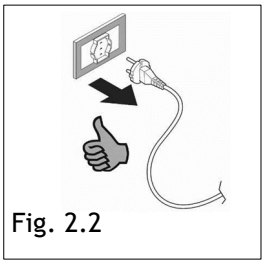


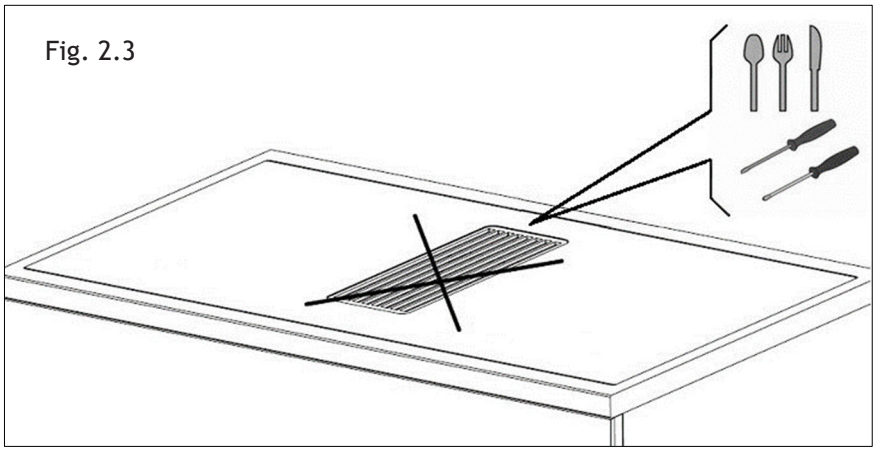
Fig. 2.2

• ⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di ustioni.** Quando il piano cottura aspirante è in funzione, le aree adiacenti alle zone di cottura a induzione possono diventare calde. ->Non toccare pentole o superfici calde durante il funzionamento o immediatamente dopo.

• ⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di incendio.** La mancata pulizia dell'apparecchio può provocare un rischio di incendio. ->Pulire regolarmente l'apparecchio.

• L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.

• ⚠ **ATTENZIONE - Rischio di lesioni e danni all'apparecchio.** Non inserire oggetti attraverso la griglia centrale. ->Mantenere la griglia centrale sempre libera da corpi estranei (Fig. 2.3).



• ⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di accesso.** Non utilizzare l'apparecchio se la griglia centrale è rimossa. ->Ciò può comportare l'accesso diretto alla zona di aspirazione, con rischio di lesioni o danni.

• Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

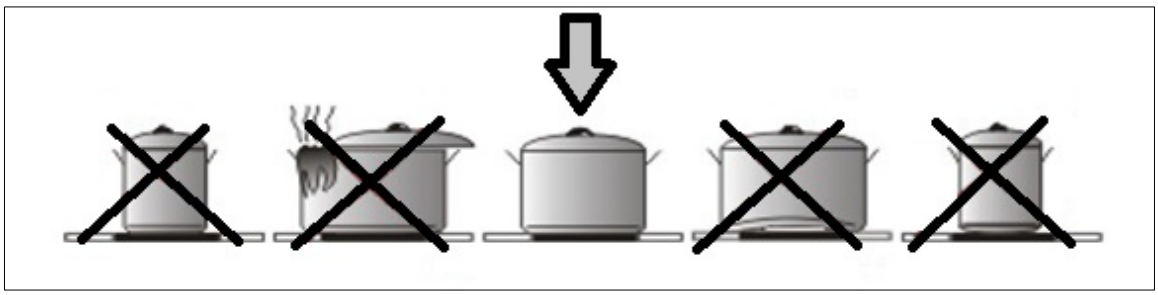
• Attenzione al collegamento elettrico di altri apparecchi nelle immediate vicinanze che non venga in contatto con l'apparecchio caldo.

• È vietato tirare, staccare, torcere i cavi elettrici fuoriuscenti dall'apparecchio anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

• Le cappe da cucina e altri estrattori di fumi di cottura possono influenzare negativamente il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas possono potenzialmente provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un altro estrattore di fumi di cucina, il funzionamento degli apparecchi a gas con flusso dovrebbe essere testato da una persona competente per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.

• ⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di incendio.** Fiamme libere sotto l'apparecchio possono provocare un incendio. ->Non cucinare con fiamme libere sotto l'apparecchio.

• Per evitare qualsiasi disturbo indesiderato sul pannello di controllo (Touch Control "TC"), posizionare le pentole idonee centrate rispetto ai punti contrassegnati nella superficie in vetroceramica.



Precauzioni prima dell'uso

· Disimballare tutti i materiali.
· L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da personale autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da errori di installazione o di collegamento.
· L'apparecchio deve essere correttamente installato in un mobile da cucina e su un piano di lavoro idoneo e approvato prima dell'uso.
· Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente alla cottura degli alimenti ed esclude qualsiasi altro uso domestico, commerciale o industriale.
· Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.
· Non cambiare o alterare l'apparecchio.
· Il piano di cottura non può essere utilizzato come autoportante o come superficie di lavoro.
· L'apparecchio deve essere collegato a terra e cablato in conformità con gli standard locali.
· Non utilizzare alcun cavo di prolunga né prese multiple per collegarlo.
· L'apparecchio non può essere utilizzato sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie o un'asciugatrice: il vapore può danneggiare i componenti elettronici.
· L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Utilizzo dell'apparecchio

· Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelamento pentole.
· Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
· Tenete d'occhio la cottura con grasso o oli che potrebbero infiammarsi rapidamente.
· Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo aver utilizzato l'apparecchio.
· Accertarsi che non ci siano cavi di qualsiasi apparecchio, fisso o mobile, a contatto con il vetro o la pentola calda.
· ⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di interferenze elettromagnetiche.** Gli oggetti magnetici (ad es. carte di credito, telefoni cellulari, calcolatrici) possono essere influenzati quando posti vicino all'apparecchio in funzione. ->Tenere i dispositivi magnetici ed elettronici lontani dal piano cottura in funzione.

· ⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di ustioni.** Gli oggetti metallici posti sul piano cottura possono diventare caldi. ->Non posizionare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi sulla superficie di cottura durante il funzionamento.

· In generale, non collocare oggetti metallici tranne i contenitori di riscaldamento sulla superficie in vetro. In caso di surriscaldamento imprevisto o residuo, questi possono riscaldare, fondere o persino bruciare.
· Non coprire mai l'apparecchio con un panno o un telo protettivo. Questo potrebbe diventare molto caldo e prendere fuoco.

· Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza solo se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i pericoli.
· I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
· La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
· ⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di ustioni.** Tenere i bambini lontani dall'apparecchio durante il funzionamento, poiché le parti accessibili possono diventare molto calde. ->Le superfici calde possono causare ustioni se toccate durante o immediatamente dopo l'uso.

Precauzioni per non danneggiare l'apparecchio

· I fondi della padella ruvidi o le pentole danneggiate (non pentole in ghisa smaltate) possono danneggiare il vetro ceramico.
· La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
· Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
· Non colpire i bordi del vetro con pentole.
· ⚠ **ATTENZIONE - Requisito di ventilazione.** Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo le istruzioni del produttore. ->Garantire un'adeguata ventilazione durante l'installazione e il funzionamento dell'apparecchio.

· Non mettere o lasciare pentole vuote sui piani di cottura in vetroceramica.
· Zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio non devono entrare in contatto con le zone di riscaldamento. Questi possono causare rotture o altre alterazioni della superficie in vetroceramico durante il raffreddamento: rimuoverli immediatamente dalla zona di riscaldamento calda (fare attenzione a non bruciarsi).
· ⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di incendio.** La cottura incustodita con grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi. ->La cottura con grasso o olio non deve essere lasciata incustodita.
· ⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di incendio**. La cottura incustodita può provocare un incendio. ->Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura di breve durata deve essere monitorato costantemente.
· ⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di incendio.** Gli oggetti posti sulla superficie di cottura possono surriscaldarsi e provocare un incendio. ->Non riporre oggetti sulla superficie di cottura.
· ⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di ustioni.** Non posizionare mai contenitori caldi sul pannello di controllo. ->Posizionare sempre le pentole calde su superfici idonee e resistenti al calore, lontano dall'area dei comandi.
· È necessario garantire l’opportuna ventilazione sul lato anteriore e posteriore del mobile facendo in modo che l'aria possa circolare.
· ⚠ **ATTENZIONE - Requisito di ventilazione.** La presenza di un cassetto sotto l'apparecchio incorporato richiede uno spazio sufficiente tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del piano a induzione (30 mm). ->Assicurarsi che tale spazio sia sufficiente; questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
· Non mettere mai oggetti infiammabili (es. spray) nel cassetto situato sotto il piano di cottura in vetroceramica. Gli eventuali cassetti per posate devono essere resistenti al calore.

Precauzioni in caso di guasto dell'apparecchio

· Se si riscontra un difetto, spegnere l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
· ⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di scossa elettrica.** Se la superficie in vetroceramica è rotta, fessurata o crepata può causare scosse elettriche o lesioni. ->Scollegare l'apparecchio.
· Le riparazioni devono essere eseguite da specialisti. Non aprire l'apparecchio da soli.

Altre protezioni

· Assicurarsi che la padella/recipiente sia sempre centrata sulla zona di cottura contrassegnata sul piano.
· ⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di campo elettromagnetico.** Per gli utenti con pacemaker, il campo magnetico potrebbe influenzarne il funzionamento. ->Consultare il medico o il rivenditore per ulteriori informazioni.
· Non utilizzare contenitori in alluminio o materiale sintetico: potrebbero sciogliersi in zone di cottura ancora calde.
· ⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di danni strutturali.** Non sedersi, salire in piedi o applicare carichi eccessivi sulla superficie in vetro. ->Un carico eccessivo può causare danni al piano in vetro.
· ⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di danni alla superficie.** Non trascinare le pentole sulla superficie in vetro. ->Sollevare sempre le pentole durante il riposizionamento per evitare graffi e proteggere la superficie in vetro.

⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di incendio**. Tentare di spegnere un incendio con acqua può causarne la propagazione. -> Non tentare mai di spegnere un incendio con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

IMPORTANTE: L'USO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ O DI QUALSIASI PIASTRA DI ADATTAMENTO AD INDUZIONE PER PENTOLE NON MAGNETICHE COMPORTA DECADENZA DELLA GARANZIA. IN TAL CASO, IL COSTRUTTORE NON POTRA' ESSERE RITENUTO RESPONSABILE DI EVENTUALI DANNI CAUSATI AL PIANO COTTURA E / O ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE.

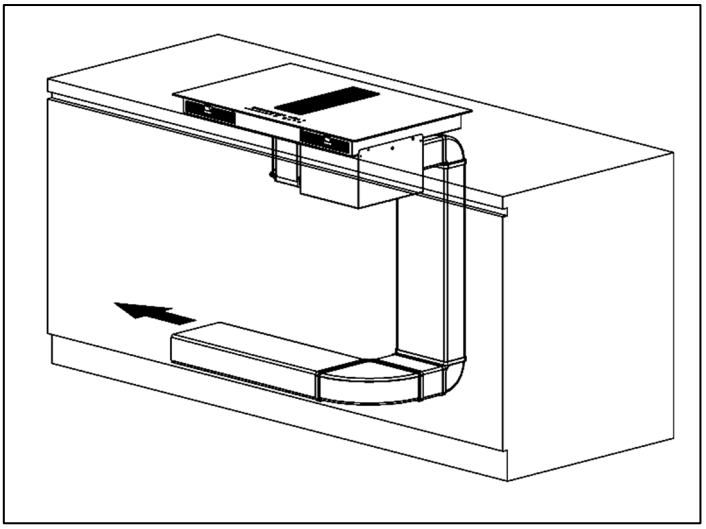
III INSTALLAZIONE

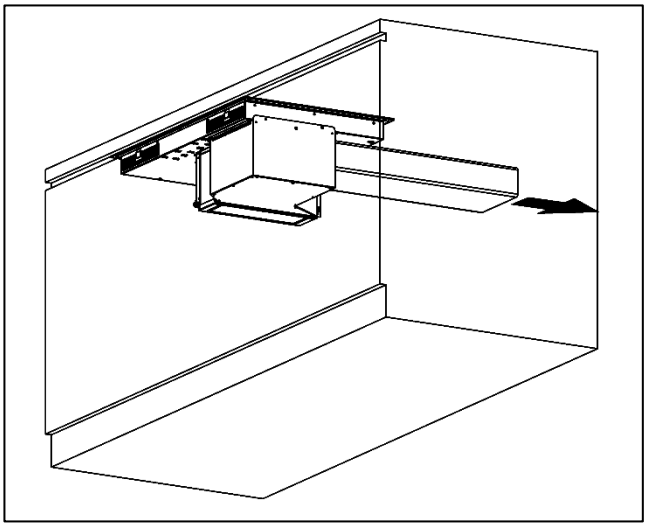
III.1 TRATTAMENTO DELL'ARIA

Questo sistema di aspirazione consente il trattamento dei fumi di cottura. Il sistema può essere utilizzato in modalità aspirante o filtrante (kit filtro antiodore Long-Life o kit con filtro al plasma, fornibili separatamente).

Aspirante (evacuazione esterna). I fumi della cucina vengono espulsi all'esterno attraverso la tubazione (non fornita con l'apparecchio) collegata al raccordo di scarico del motore.

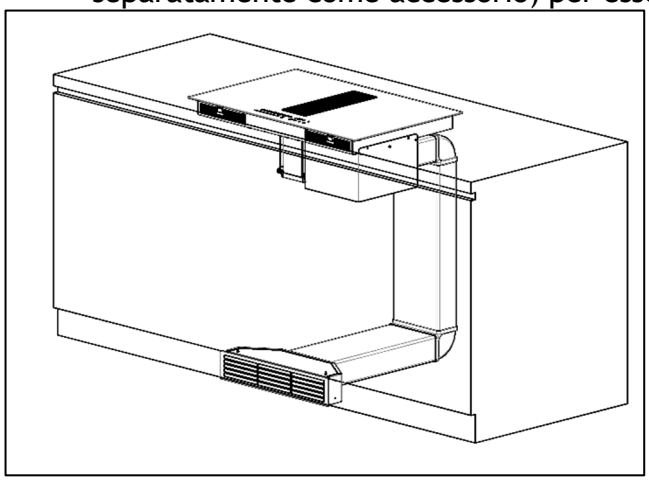
	AVVERTENZA - Pericolo di gas di combustione. La tubazione non deve mai essere collegata a condotti di scarico di combustione (stufe, caldaie, bruciatori, ecc.). ->Assicurarsi che la tubazione sia collegata esclusivamente a un sistema di ventilazione idoneo conforme alle normative locali.

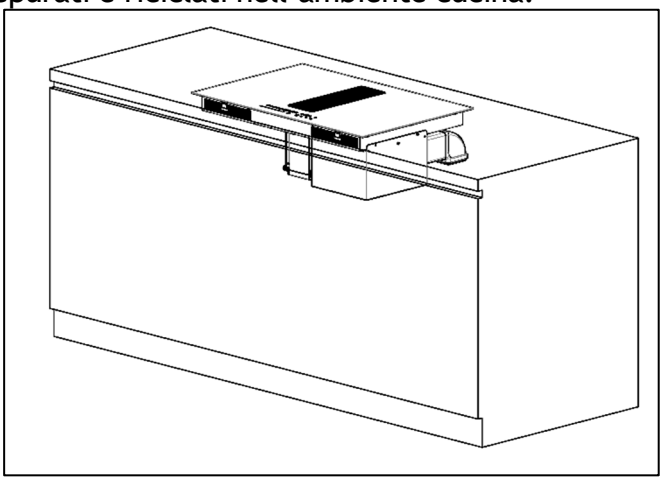




L'utilizzo di tubi lunghi, con molte curve, corrugati e con sezione inferiore rispetto a quella di uscita del motore causerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un possibile incremento della rumorosità.

Filtrante (riciclo interno). I fumi passano attraverso i filtri antiodore Long-Life (ordinabili separatamente come accessorio) per essere depurati e riciclati nell'ambiente cucina.





III.2 INDICAZIONI PRELIMINARI

Leggere tutto il libretto istruzioni prima di installare e utilizzare le apparecchiature.

Per l'installazione delle apparecchiature sono necessarie delle dotazioni di sicurezza e una serie di attrezzature come da Fig.3.2.1.

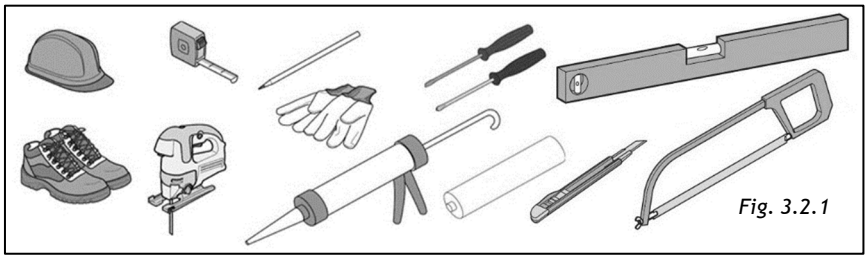


Fig. 3.2.1

Il piano aspirante è dotato di tutti i fissaggi necessari alla sua installazione e idonei per la maggior parte dei mobili.

Nota: verificare le dimensioni minime del mobile per l'installazione considerando l'ingombro dell'elettrodomestico indicate in Fig. 3.2.2 e Fig. 3.2.3.

Fig. 3.2.2

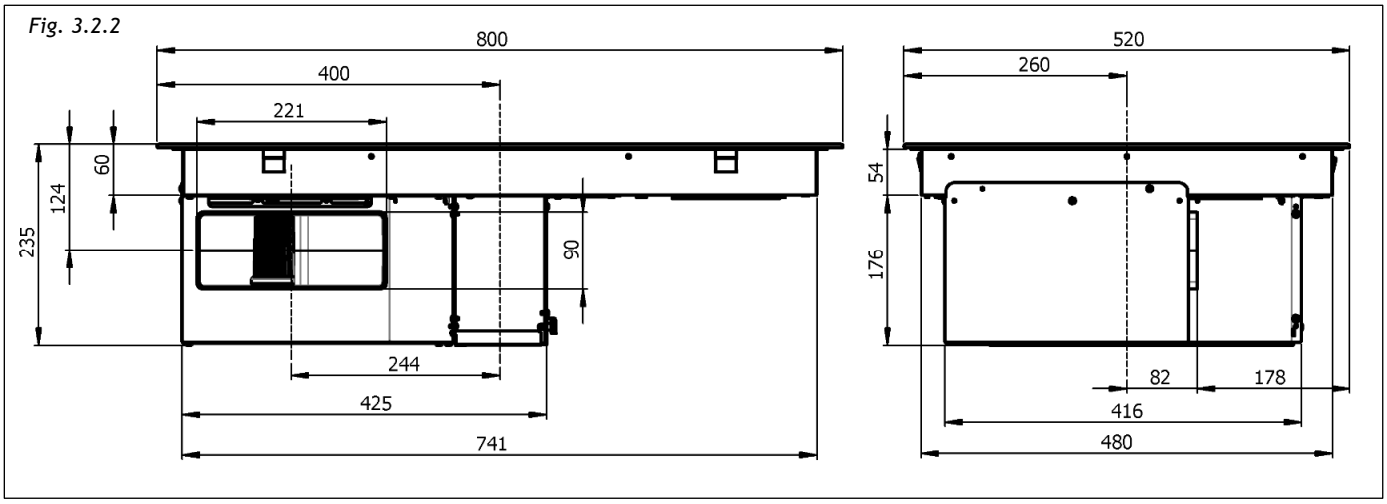
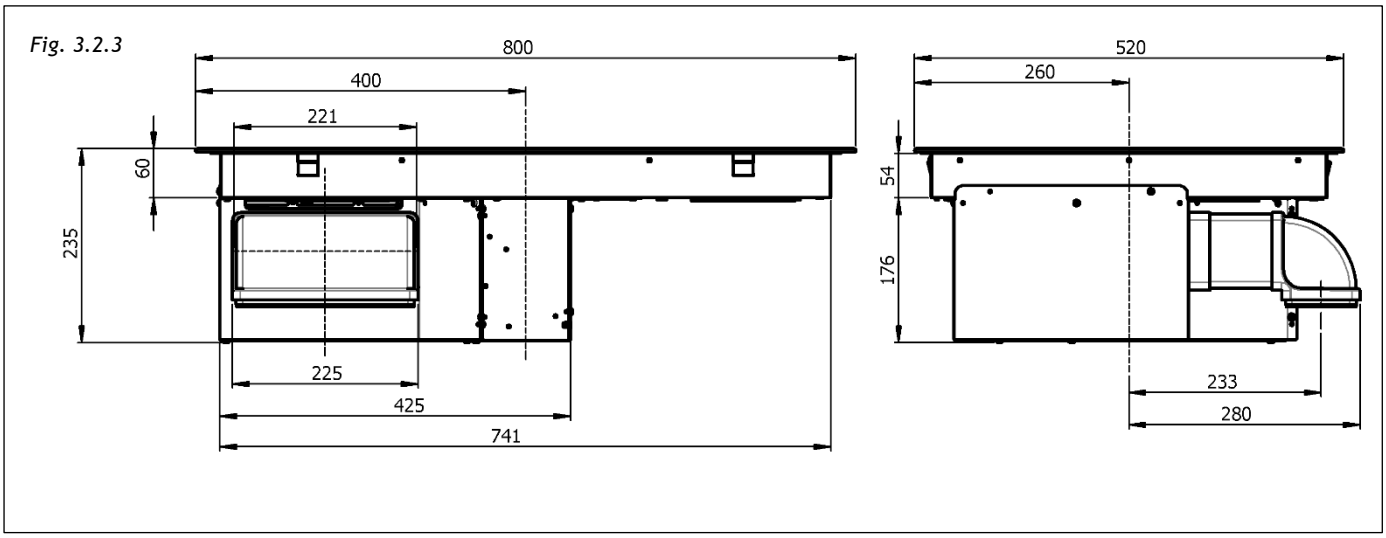


Fig. 3.2.3



⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di danni materiali**. Il rivestimento del mobile può deformarsi o scolorirsi a causa di un'insufficiente resistenza al calore. ->Utilizzare esclusivamente colle termoresistenti idonee per temperature fino a 100 °C.

Idealmente l'apparecchio deve essere installato senza mobili a colonna o pareti su entrambi i lati (Fig.3.2.4-A). È consentita la presenza di mobili a colonna oppure pareti solo su un lato dell'apparecchio (Fig.3.2.4-B e Fig.3.2.4-C).

⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di incendio.** Il mancato rispetto degli spazi di installazione può aumentare il rischio di incendio. ->Garantire lo spazio libero intorno all'apparecchio in conformità ai requisiti di installazione (Fig. 3.2.4-D). ->Non installare listelli decorativi in legno.

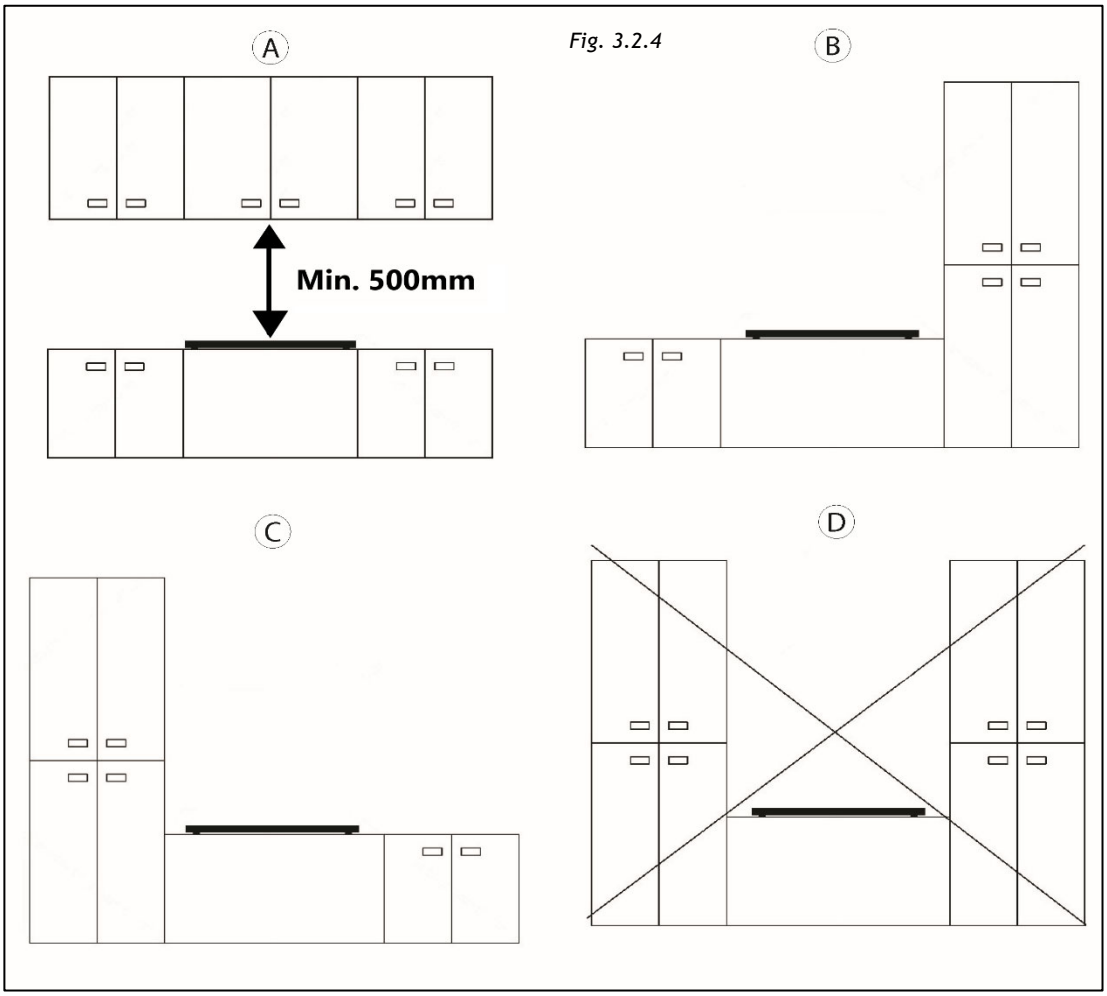


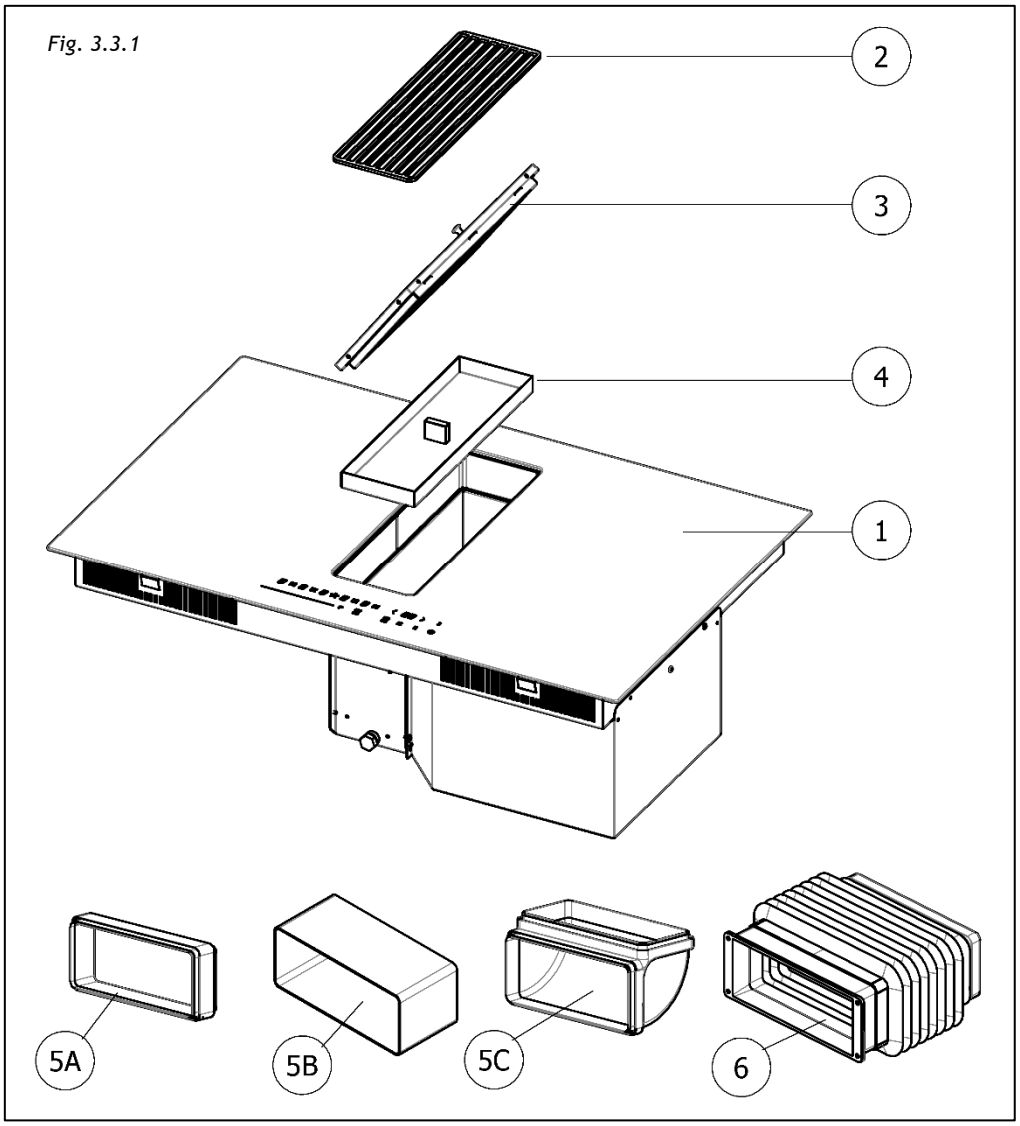
Fig. 3.2.4

Consigliamo di installare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile per evitare eventuali danni al piano in vetro.

Lo spazio di sicurezza tra il piano di cottura e gli eventuali mobili posizionati sopra di esso deve rispettare una distanza minima di 500 mm. (Fig. 3.2.4-A).

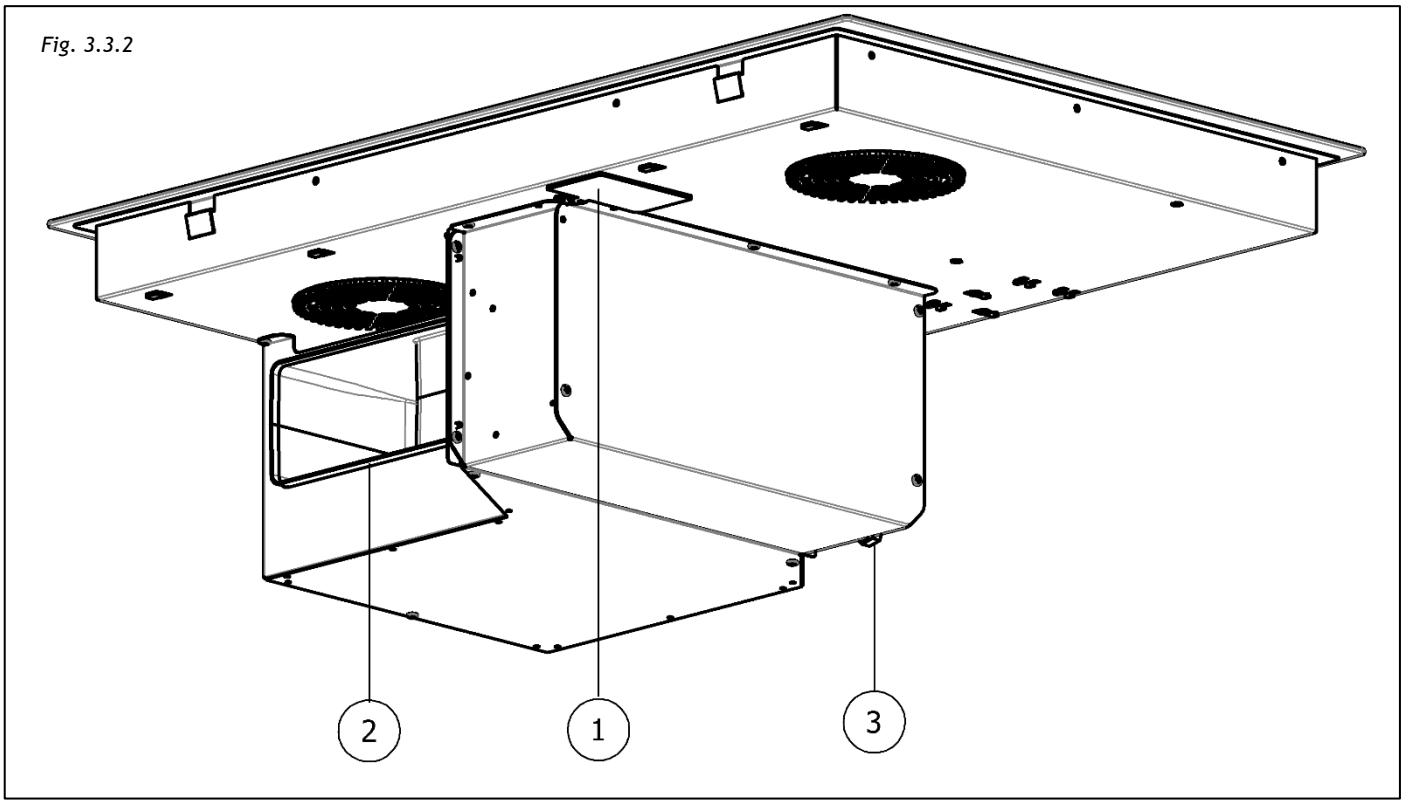
III.3 INSTALLAZIONE

All'apertura della scatola si presenteranno all'installatore gli elementi di seguito rappresentati, da installare secondo la modalità descritta in queste pagine. Vista anteriore (Fig. 3.3.1):



1. Piano cottura
2. Griglia centrale
3. Filtro anti-grasso (con Filtro antiodore Long-Life, se incluso)
4. Vaschetta raccolta condensa
5. Raccordi uscita aria:
   A. Raccordo
   B. Tubo
   C. Curva
6. Kit di raccordo per scarico posteriore dell'aria (se incluso)

Vista posteriore (Fig. 3.3.2):



1. Scatola alimentazione
2. Uscita aspiratore
3. Tappo scarico liquidi

III.3.a INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE

Per lasciare lo spazio necessario alla tubazione dell'aria è importante installare il piano a induzione con la mezzeria distante più di 300mm dall'eventuale parete presente sulla parte posteriore.

Il piano a induzione può essere installato in due modi o in appoggio al piano di lavoro o a filo del piano di lavoro.

Per eseguire l'INSTALLAZIONE IN APPOGGIO, forare il piano di lavoro come illustrato in Fig. 3.3.a.1

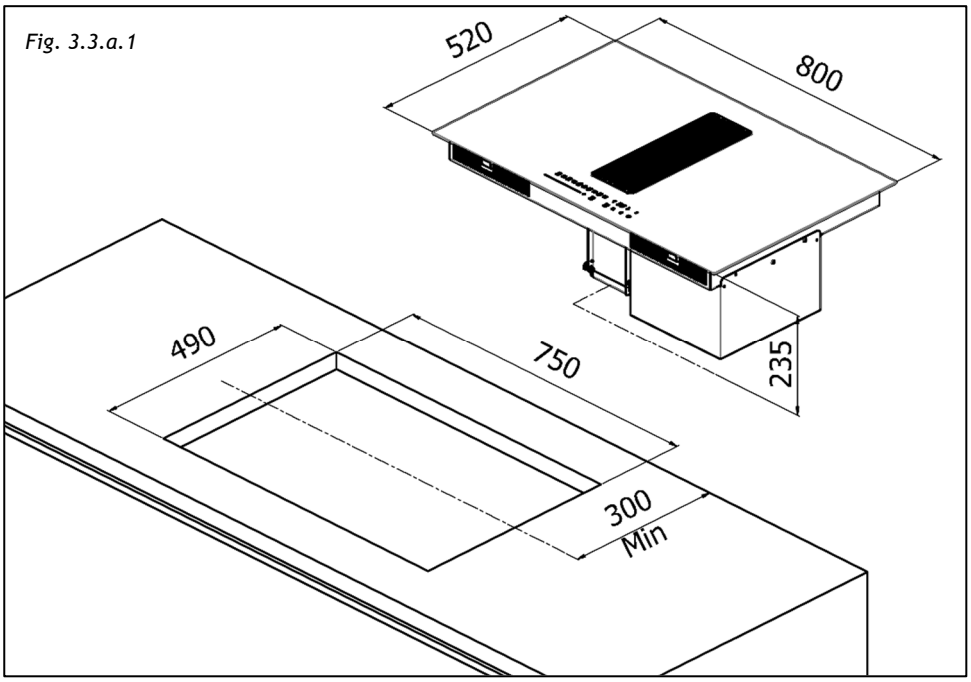


Fig. 3.3.a.1

Per eseguire l'INSTALLAZIONE A FILO, forare e fresare il piano di lavoro lungo il bordo del foro d'installazione, rispettando le misure indicate in Fig. 3.3.a.2

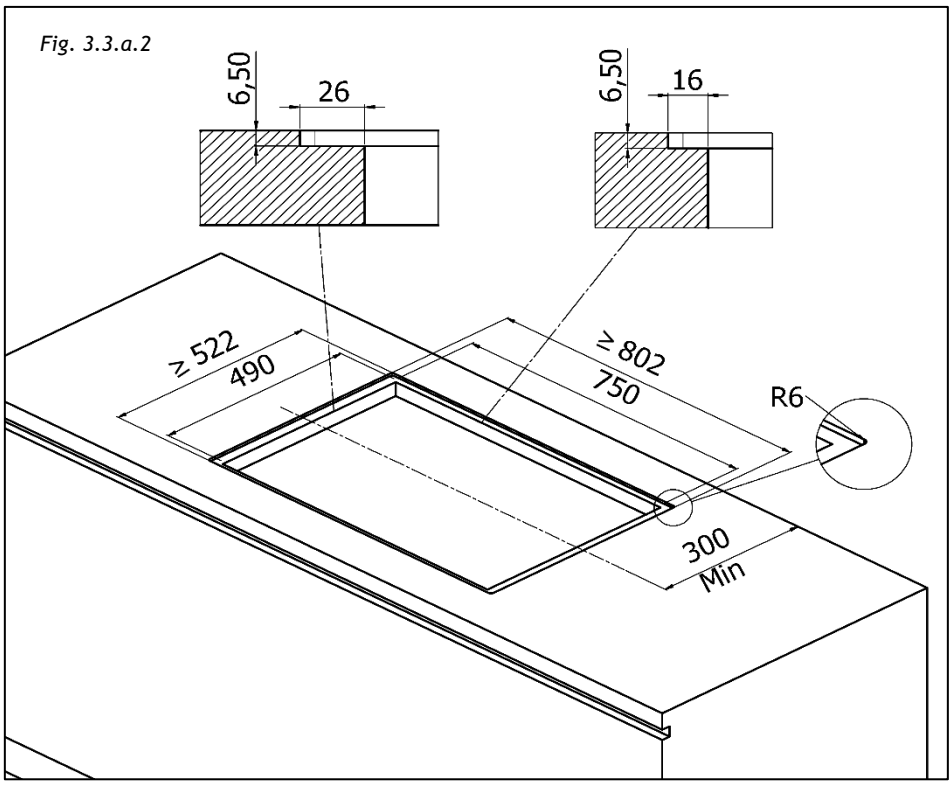


Fig. 3.3.a.2

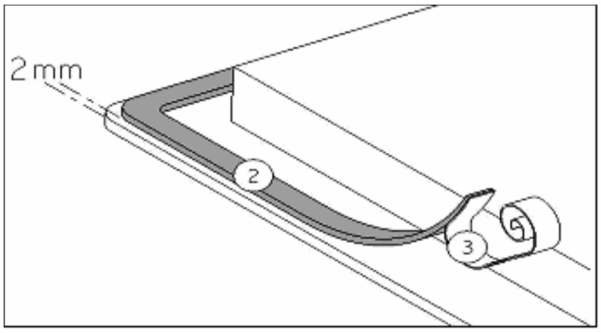
L'installazione è sotto la responsabilità esclusiva degli specialisti.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione e le norme vigenti nel suo paese d'origine.

Vengono spesso utilizzati materiali per espandere i piani di lavoro a contatto con l'acqua. Per proteggere il bordo tagliato del mobile, applicare una mano di vernice o sigillante speciale. Particolare cura deve essere data all'applicazione della guarnizione adesiva fornita con il piano cottura per evitare perdite nel mobile di supporto. Questa guarnizione garantisce una tenuta corretta se utilizzata in combinazione con superfici di lavoro lisce.

Come attaccare la guarnizione:

La guarnizione fornita con il piano cottura evita tutte le infiltrazioni di liquidi nel mobile. La sua installazione deve essere eseguita con cura, in conformità con il seguente disegno.



Attaccare la guarnizione (2) a due millimetri dal bordo esterno del vetro, dopo aver rimosso il foglio di protezione (3).

Montaggio - installazione:

· **Accertarsi che vi sia una distanza di 50 mm tra il piano cottura e la parete o i lati.**

· Idealmente il piano di cottura dovrebbe essere installato con molto spazio su entrambi i lati. Potrebbe esserci un muro nella parte posteriore e unità alte o un muro su un lato. **Dall'altro lato, tuttavia, nessuna unità o divisore deve stare più in alto del piano di cottura.**

· Il mobile o il supporto in cui deve essere installato il piano cottura, nonché i bordi del mobile, i rivestimenti in laminato e la colla utilizzati per fissarli, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 ° C.

· Le aste murali del bordo devono resistere al calore.

· Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni non ventilati, lavatrici e asciugatrici.

⚠ **ATTENZIONE - Requisito di installazione.** Il mancato rispetto delle indicazioni costruttive relative al mobile sottostante al piano ad induzione, come in Fig. 3.3.a.3, comporta la decadenza della garanzia del prodotto. ->Assicurarsi che il mobile sia conforme ai requisiti indicati nella Fig. 3.3.a.3.

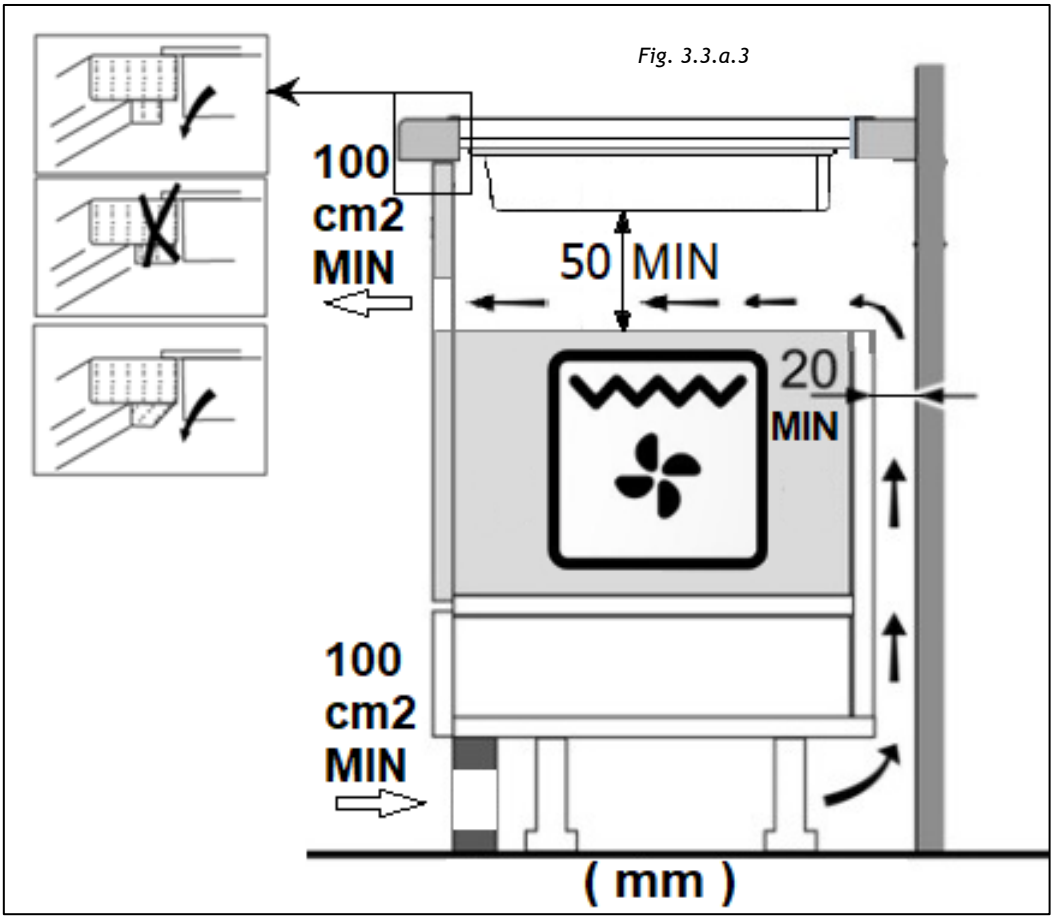


Fig. 3.3.a.3

Appoggiare il piano (Fig. 3.3.a.4)

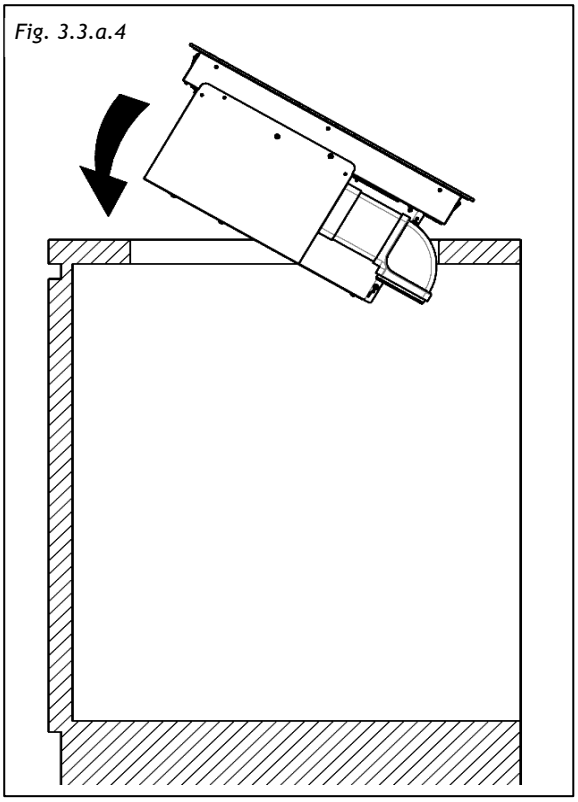
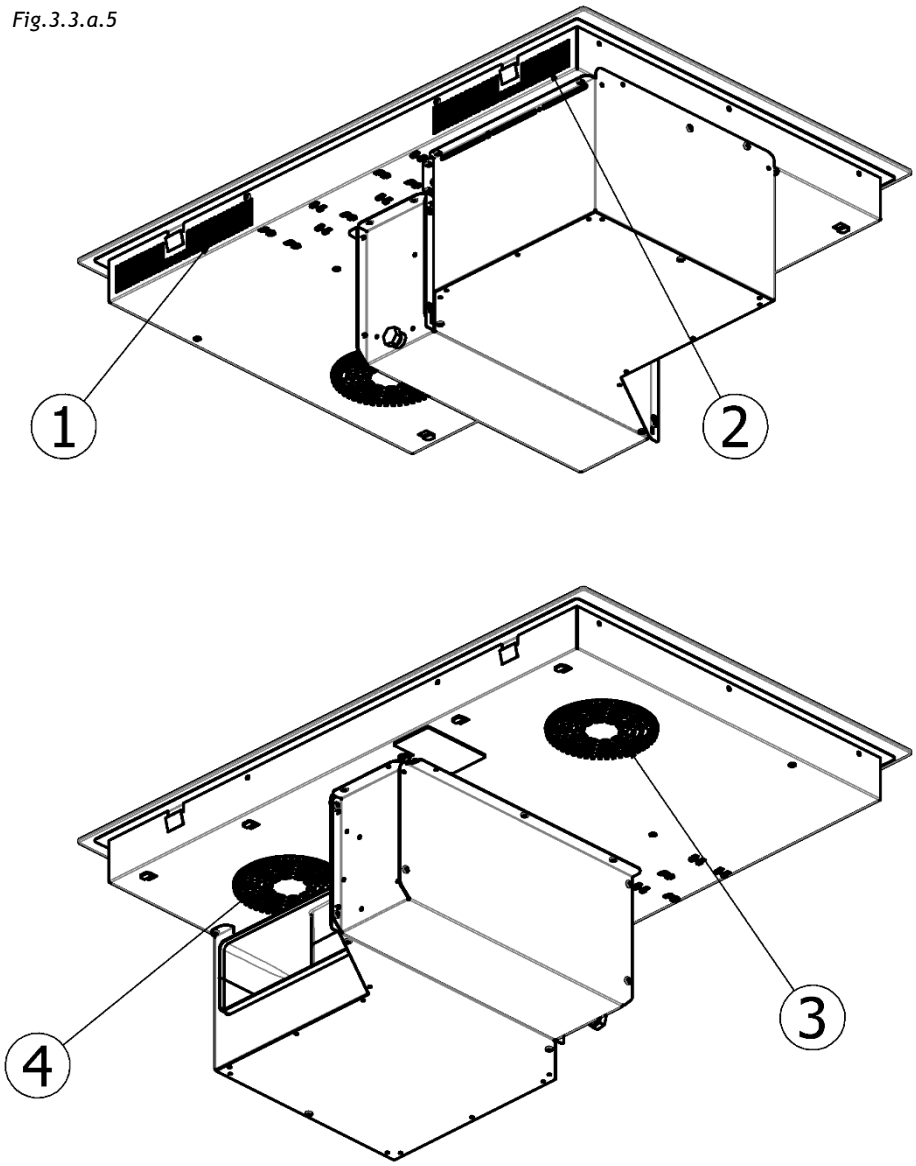


Fig. 3.3.a.4

È necessario garantire l'opportuna ventilazione sul lato anteriore e posteriore del mobile facendo in modo che l'aria possa circolare tramite le varie prese d'aria come indicato in Fig. 3.3.a.5 (3-4 prese d'aria fresca; 1-2 uscite dell'aria calda):

Fig.3.3.a.5



• Se un cassetto è sotto il piano di cottura, per garantire una buona circolazione dell'aria e un buon sistema di raffreddamento dell'apparecchio, mantenere uno spazio di almeno 30 mm tra la ventilazione della parte inferiore del piano cottura e quanto si ripone all'interno del cassetto.

• Se un cassetto viene posizionato sotto il piano, evitare di mettere in questo cassetto oggetti infiammabili (ad esempio: spray) o oggetti non resistenti al calore.

• Il cavo di collegamento non deve essere sottoposto, dopo l'installazione, ad alcuna sollecitazione meccanica, come ad esempio a causa di un cassetto.

III.3.b INDICAZIONI COSTRUTTIVE - **SCARICO SU ZOCCOLO**

Per convogliare l'aria nello zoccolo è necessario realizzare una tubazione verticale parallela alla schiena del mobile. Nello shop ufficiale GALVAMET https://shop.galvamet.it/ sono disponibili accessori, tubi e raccordi di misura opportuna.

Al fine di assicurare un corretto collegamento tra l'uscita dell'aspiratore (Fig. 3.3.2-2) e la tubazione, utilizzare i raccordi di uscita aria in dotazione (Fig. 3.3.1-5A, -5B, -5C).

Per consentire il corretto alloggiamento del tubo di scarico, qualora questo sia previsto sotto lo zoccolo del mobile, la base deve essere scaricata come indicato in Fig. 3.3.b.1 e lo schienale eventualmente rimosso. L'introduzione di questo sistema aspirante su un mobile con profondità 600mm comporta una lunghezza massima possibile per i cassetti eventualmente previsti sotto al piano cottura di circa 450mm. Qualora la profondità del mobile sia maggiore, anche i cassetti sottostanti avranno una lunghezza più ampia.

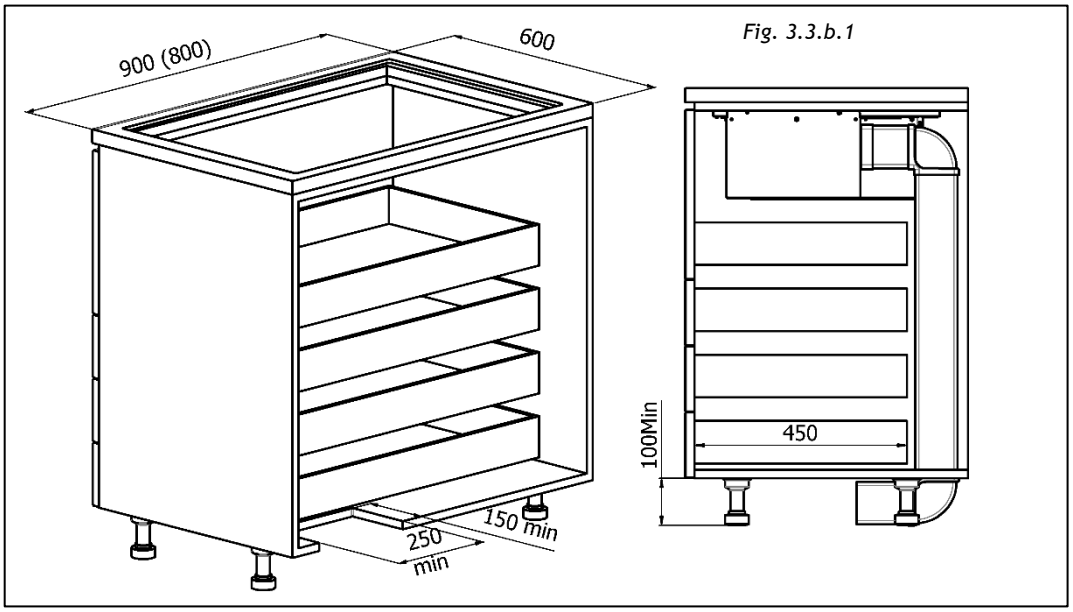


Fig. 3.3.b.1

III.3.c INDICAZIONI COSTRUTTIVE - **SCARICO POSTERIORE**

Per convogliare l'aria posteriormente è necessario realizzare una tubazione orizzontale perpendicolare alla schiena del mobile. Nello shop ufficiale GALVAMET https://shop.galvamet.it/ sono disponibili accessori, tubi e raccordi di misura opportuna.

Al fine di assicurare un corretto collegamento tra l'uscita dell'aspiratore (Fig. 3.3.2-2) e la tubazione, utilizzare i raccordi di uscita aria in dotazione (Fig. 3.3.1-5A, -5B, -5C).

Per consentire lo scarico dell'aria posteriormente, la base del mobile non deve essere scaricata.
Lo schienale va scaricato come indicato in Fig. 3.3.c.1 o, eventualmente, rimosso.
Su un mobile con profondità 600 mm la lunghezza massima possibile per i cassetti eventualmente previsti sotto al piano cottura è di circa 550mm. Qualora la profondità del mobile sia maggiore anche i cassetti sottostanti avranno una lunghezza più ampia.

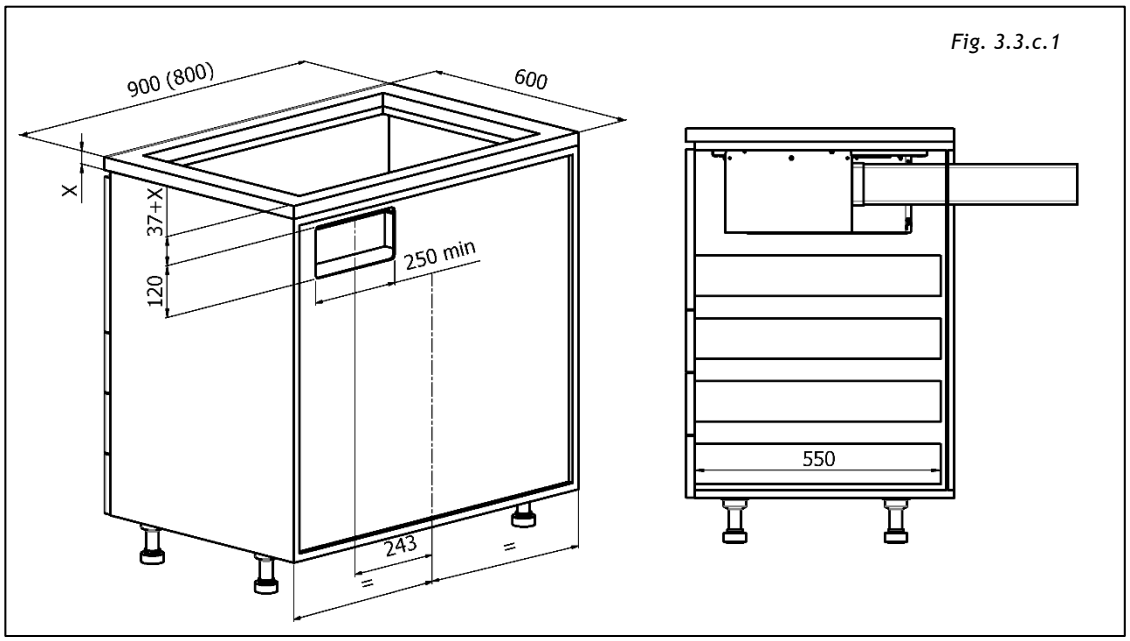
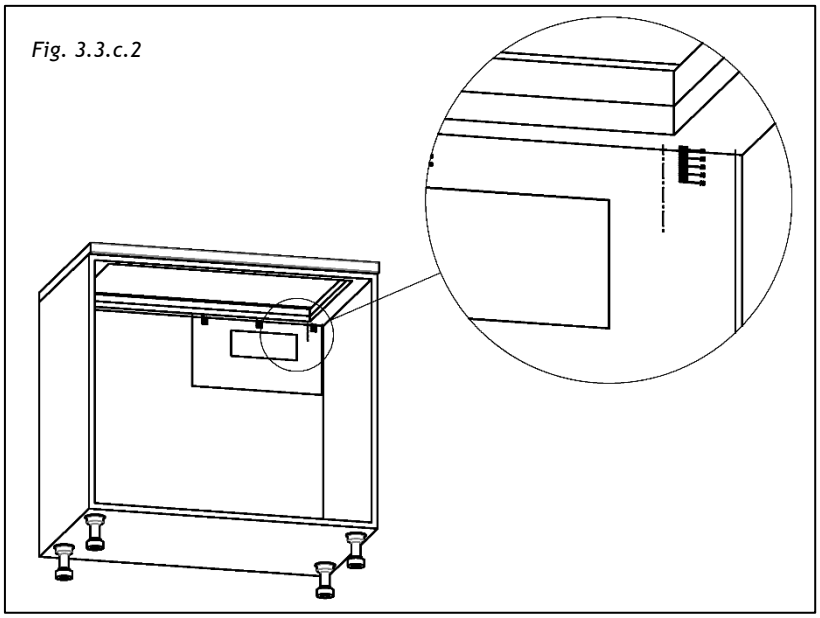


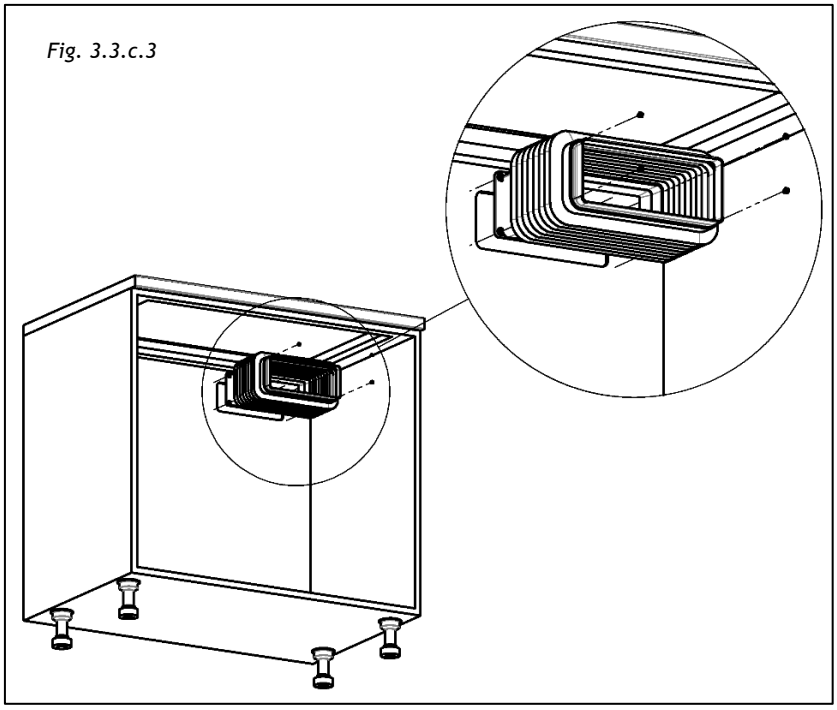
Fig. 3.3.c.1

Se, invece, si desidera **espellere l'aria sul retro del mobile**, dopo averla filtrata mediante il kit filtro antiodore Long-Life (vedere il capitolo MANUTENZIONE E PULIZIA), è possibile utilizzare il raccordo telescopico **(se incluso)**, come descritto di seguito:

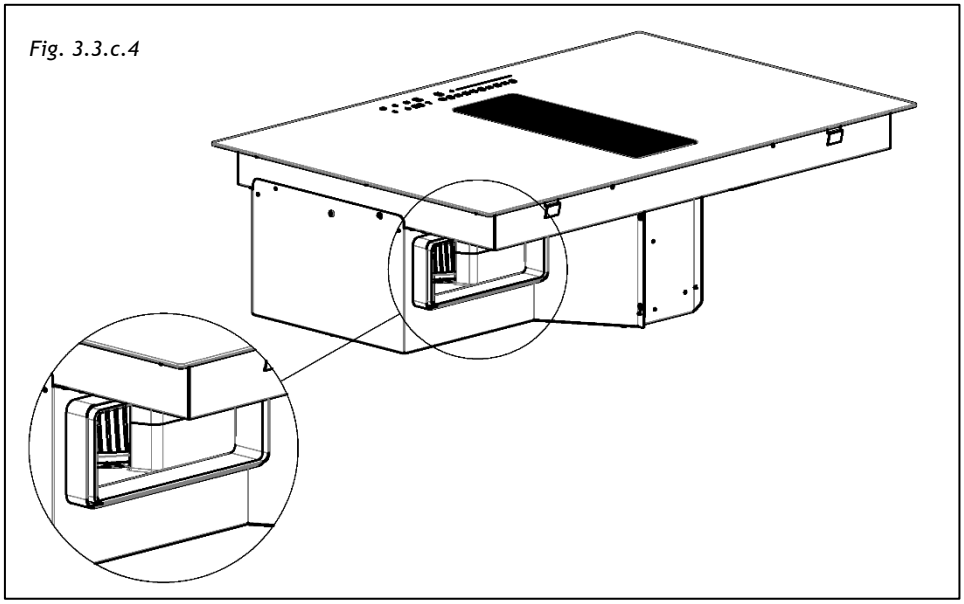
Utilizzare il cartamodello fornito per effettuare il foro sul retro del mobile. Misurare la distanza tra la superficie di supporto del top e la superficie su cui verrà posizionato il cartamodello all'interno del mobile, quindi ritagliare o piegare questa misura sul cartamodello. A questo punto, è sufficiente disegnare il rettangolo da tagliare, avendo cura di allineare il bordo interno superiore destro del foro nel top alla linea segnata sul cartamodello (Fig. 3.3.c.2).



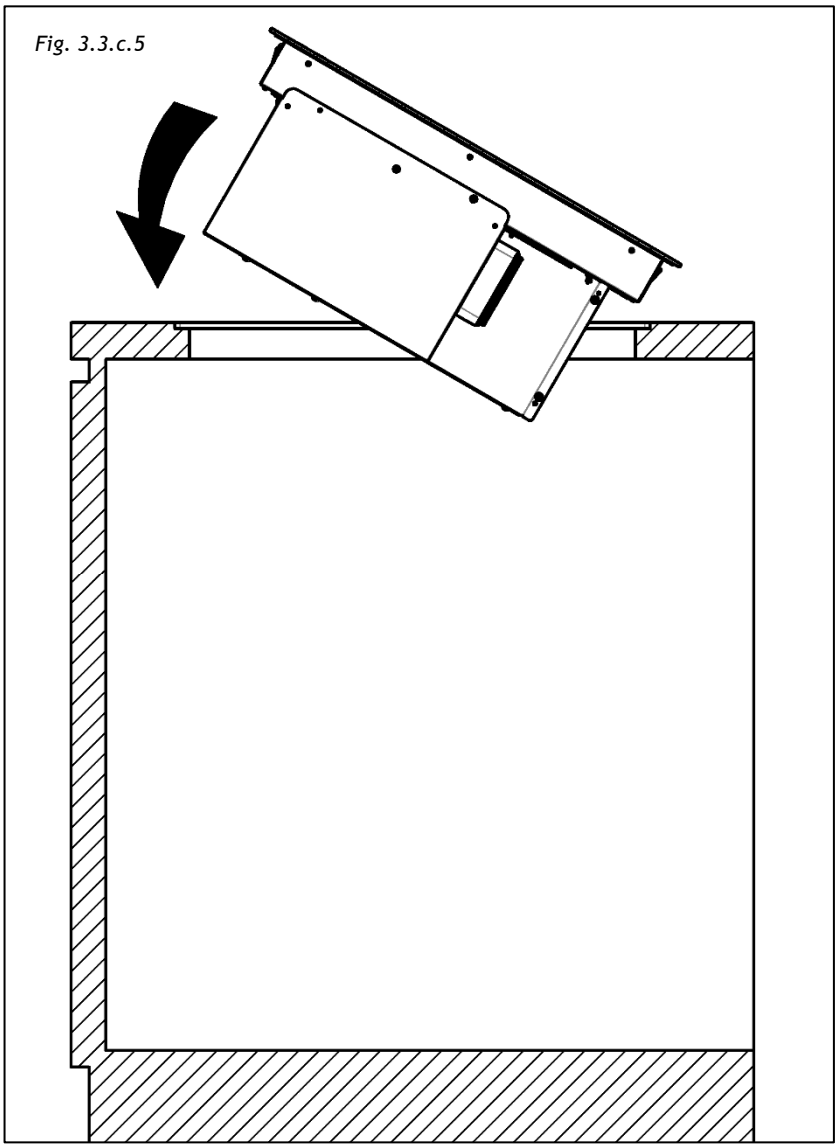
Installare il kit di raccordo per l'uscita posteriore dell'aria (Fig. 3.3.1-6), fissandolo al pannello posteriore del mobile mediante le 4 viti fornite (Fig. 3.3.c.3).



Inserire il raccordo per l'uscita dell'aria (Fig. 3.3.1-5A) nell'uscita dell'aspiratore (Fig. 3.3.2-2) come mostrato nella Fig. 3.3.c.4.

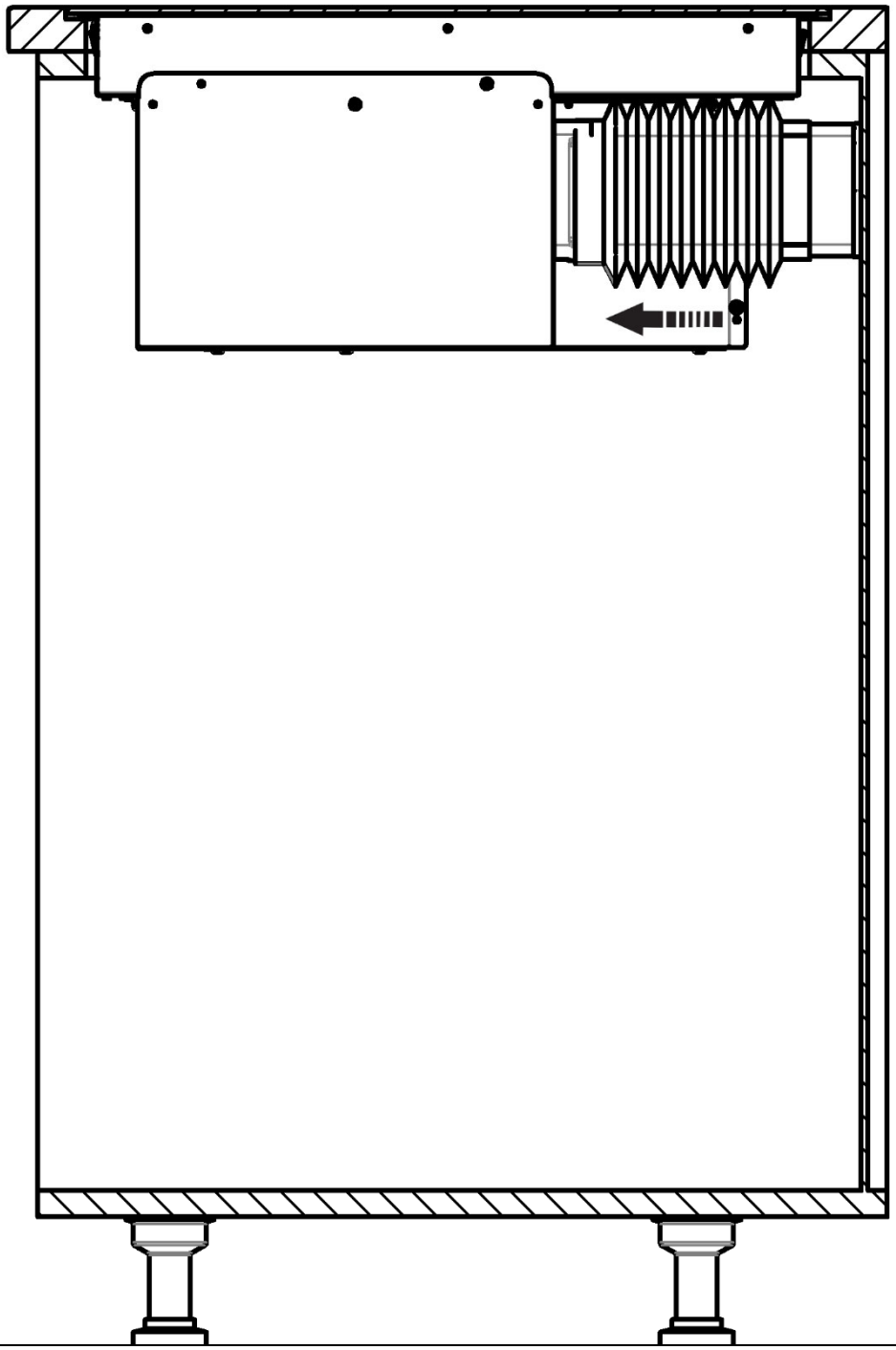


Quindi posizionare il piano cottura (Fig.3.3.c.5).



Infine, collegare il kit di raccordo per l'uscita posteriore dell'aria (Fig. 3.3.1-6), precedentemente fissato al pannello posteriore del mobile, inserendolo a pressione sul raccordo (Fig. 3.3.1-5A) già fissato all'uscita dell'aspiratore, fino al corretto innesto (Fig. 3.3.c.6).

Fig. 3.3.c.6



III.3.d ASSEMBLAGGIO TUBAZIONE SCARICO ARIA

Per portare lo scarico dell'aria nella posizione desiderata sarà necessario provvedere all'installazione della tubazione tramite raccordi acquistabili separatamente (Fig. 3.3.d.1) nello shop ufficiale GALVAMET https://shop.galvamet.it/

Tutta la conduttura dovrà necessariamente passare sotto la base del mobile, nello spazio dell'alzata dello zoccolo.

I nostri accessori consentono anche l'installazione di kit filtranti.

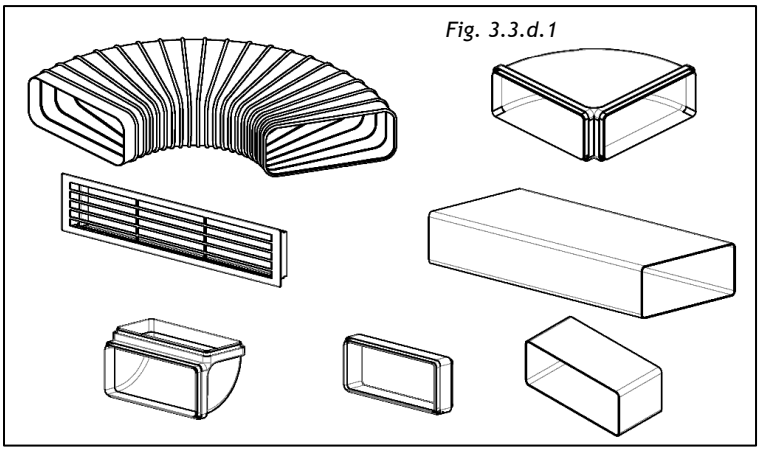


Fig. 3.3.d.1

III.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito SOLO da tecnici specializzati.

La protezione elettrica del collegamento elettrico a monte dell'apparecchiatura deve rispettare le norme in vigore.

⚠	**AVVERTENZA - Pericolo di scossa elettrica.** La tensione e la frequenza dell'alimentazione devono corrispondere a quelle previste per l'apparecchio. ->Prima di effettuare il collegamento, verificare che la tensione (V) e la frequenza (Hz) indicate sulla targa matricola all'interno dell'apparecchio corrispondano a quelle della rete elettrica nel luogo di installazione.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da persone competenti.

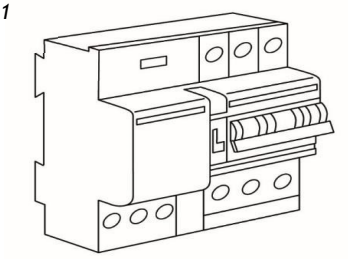
Dopo l'installazione, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

⚠	**AVVERTENZA - Pericolo elettrico.** Un collegamento elettrico non corretto può danneggiare l'apparecchio e comportare la decadenza della garanzia. ->Assicurarsi che il collegamento elettrico sia eseguito correttamente e in conformità alle norme vigenti.
⚠	**PERICOLO - Pericolo di folgorazione**. Prima di qualsiasi intervento, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica. ->Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o altra operazione (Fig. 2.1 - Fig. 2.2, capitolo AVVERTENZE DI SICUREZZA).

Questi apparecchi devono essere collegati ad un impianto dotato di messa a terra.

L'apparecchio va collegato all'impianto di rete elettrico, interponendo un interruttore onnipolare che assicuri la disconnessione della rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (Fig. 3.4.1).

Fig. 3.4.1



Il collegamento di terra (cavetto giallo-verde) non va in nessun caso interrotto.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito, in modo da prevenire ogni rischio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti da un collegamento elettrico non corretto.

Dopo l'installazione, deve essere garantita la protezione contro il contatto accidentale con le parti in tensione. Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato utilizzando una spina con messa a terra o un dispositivo di sezionamento onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale da non toccare le parti calde del piano di cottura o altri componenti che possano danneggiarlo.

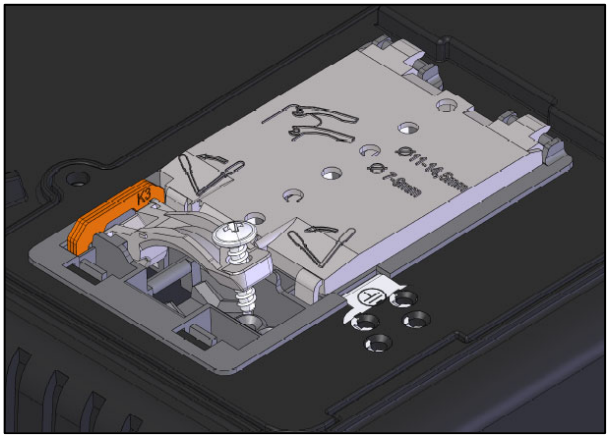
Tipo di collegamento	Cavo in dotazione	Sezione cavo in dotazione	Cavo alternativo	Sezione cavo alternativo
SINGLE-PHASE	H05V2V2-F	5x1,5	H05V2V2-F H07RN-F	3x2,5
TWO-PHASE / THREE-PHASE			H07RN-F	5x1,5

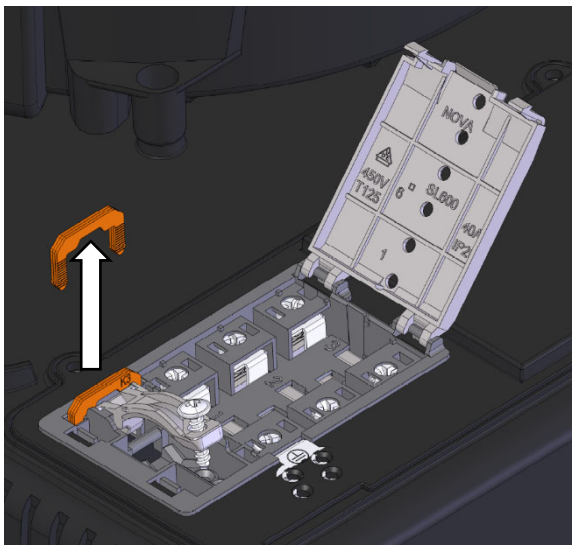
In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica.

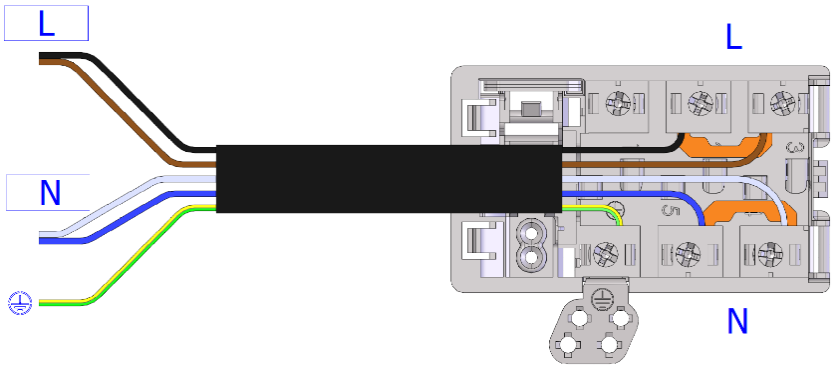
⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di scossa elettrica.** Un collegamento elettrico non corretto può causare lesioni gravi o mortali. ->Rispettare lo schema di collegamento riportato nella Fig. 3.4.2. Assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici siano eseguiti esattamente come indicato nello schema prima di alimentare l'apparecchio.

Fig. 3.4.2

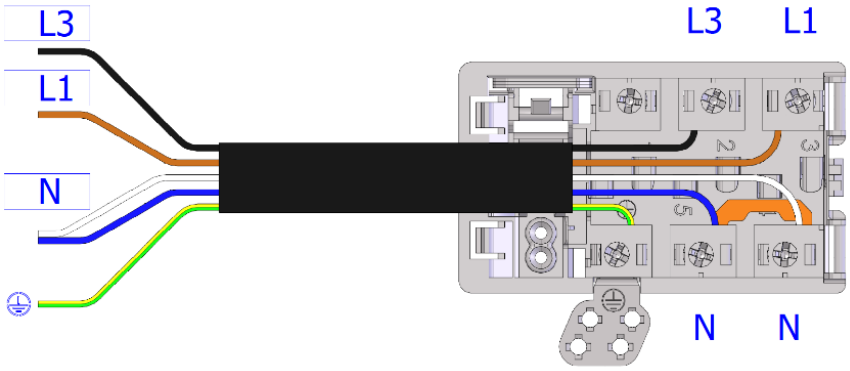




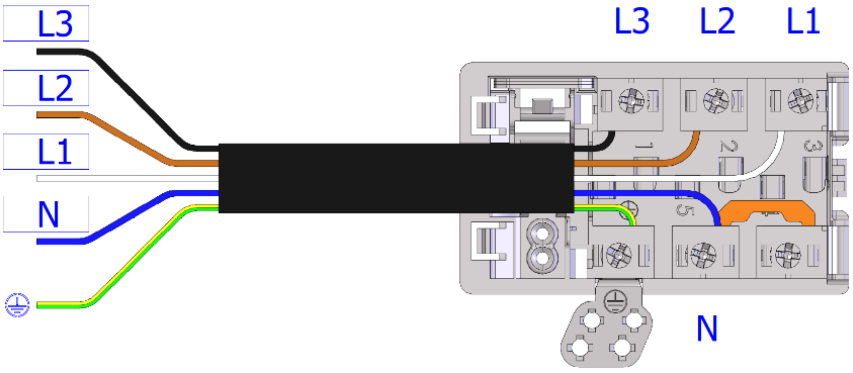
SINGLE-PHASE
1x32 circuit breaker
220-240V
1+N+GND



TWO-PHASE
2x16 circuit breaker
220-240V
2+N+GND



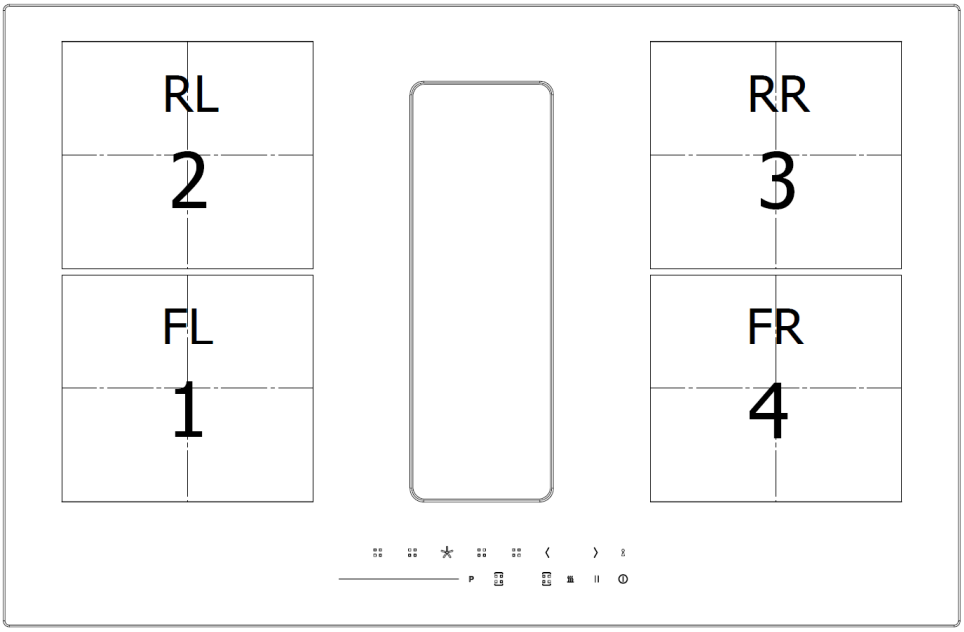
THREE-PHASE
3x16 circuit breaker
380-415V
3+N+GND



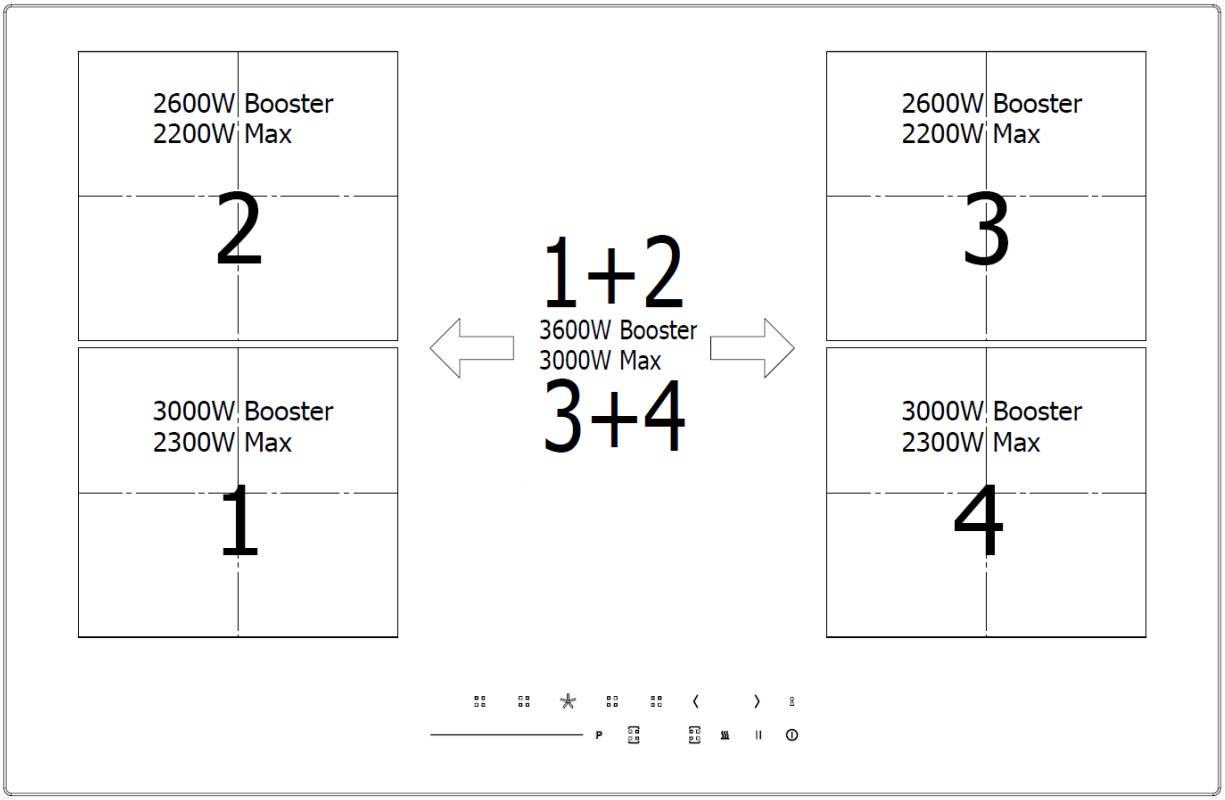
IV FUNZIONAMENTO

IV.1 DESCRIZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE ASPIRANTE

IV.1.a CARATTERISTICHE TECNICHE

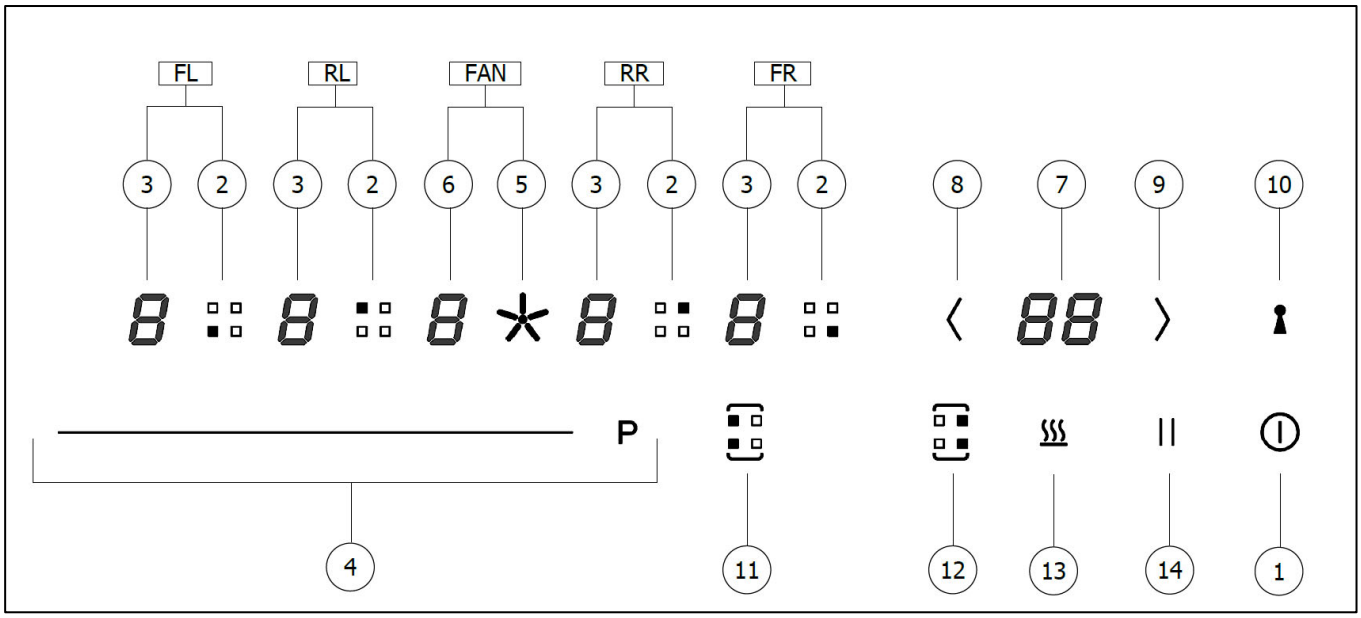


FRONT



Dati Tecnici			
Parametri	**Valore**		
Tensione di collegamento monofase	220 – 240V 1N		
Tensione di collegamento bifase	220 – 240V 2N		
Tensione di collegamento trifase	380 – 415V 3N		
Frequenza	50Hz / 60Hz		
Max potenza assorbita	7,4 kW Potenza regolabile, vedere su CONFIGURAZIONE DEL PIANO; Regolazione Potenza.		
Fusibile / collegamento alla rete monofase	1 x 32A		
Fusibile / collegamento alla rete bifase	2 x 16A		
Fusibile / collegamento alla rete trifase	3 x 16A		
Dimensioni (mm) (larghezza x profondità x altezza)	800 x 520 x 235		
Peso netto (kg)	17,95		
Peso lordo (kg)	23,60		
Piano cottura:			
Materiale superficie	Vetroceramica		
Livello di potenza	1 - 9, P		
Zona piano induzione:	**Dimensioni (mm)**	**Potenza (W)**	**Consumo Energetico (Wh/kg)**
Zona cottura anteriore sinistra (FL)	OCTA 210x190	2300-3000	183,6
Zona cottura anteriore destra (FR)	OCTA 210x190	2300-3000	183,6
Zona cottura posteriore sinistra (RL)	OCTA 210x190	2200-2600	179,5
Zona cottura posteriore destra (RR)	OCTA 210x190	2200-2600	179,5
Zona cottura Bridge: Sinistra (FL+RL) / Destra (FR+RR)	BRIDGE 210x380	3000-3600	181,6
Sistema di aspirazione:			
Livello di potenza	1 - 9, P		
Potenza (W)	180		

IV.1.b CARATTERISTICHE PRINCIPALI DI COMANDO DEL PIANO COTTURA ASPIRANTE



PANNELLO DI CONTROLLO (TOUCH CONTROL "TC")

Tasti a sfioramento (Touch) / Display

1. ON/OFF del piano cottura/sistema aspirante
2. Selezione zone cottura:
   2FL → Anteriore Sinistra
   2FR → Anteriore Destra
   2RL → Posteriore Sinistra
   2RR → Posteriore Destra
3. Display zone cottura:
   3FL → Anteriore Sinistra
   3FR → Anteriore Destra
   3RL → Posteriore Sinistra
   3RR → Posteriore Destra
4. Barra di selezione:
   Aumento/Riduzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione: 1-9, P(Booster)
5. Selezione/attivazione aspiratore
6. Display aspiratore
7. Display Timer digitale
8. Diminuzione tempo Timer
9. Aumento tempo Timer
10. Attivazione funzione "Blocco Bambini" (Child Lock)
11. Attivazione funzione "Bridge" lato sinistro (2FL+2RL)
12. Attivazione funzione "Bridge" lato destro (2FR+2RR)
13. Attivazione funzione "Tenere al Caldo" (Warming)
14. Attivazione funzione "Pausa"

IV.2 RECIPIENTI PER LA COTTURA

IV.2.a QUALITA' DELLE PENTOLE

⚠ **ATTENZIONE - Requisito di utilizzo**. L'utilizzo di pentole non compatibili può compromettere il corretto funzionamento del piano di cottura e impedire il riscaldamento delle pentole.

-> Assicurarsi che tutte le pentole siano compatibili con la cottura a induzione e riportino il simbolo di induzione prima dell'utilizzo.

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

Materiali non adatti: alluminio e acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

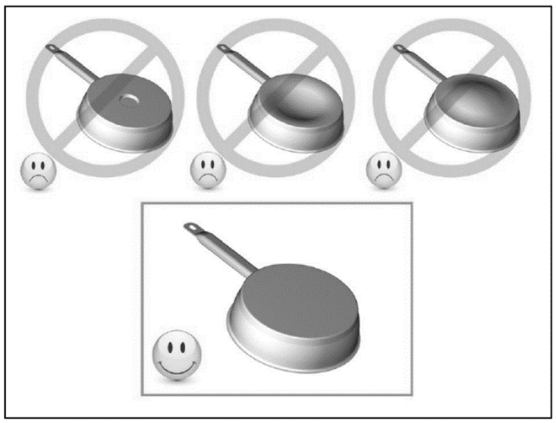
I produttori specificano se i loro prodotti sono compatibili con l'induzione.

Per verificare se le pentole sono compatibili:

· Metti un po' d'acqua in una padella posizionata su una zona di riscaldamento ad induzione impostata al minimo livello. Questa acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.

· Un magnete si attacca al fondo della pentola.

Alcune pentole possono fare rumore quando vengono posizionate su una zona di cottura a induzione. Questo rumore non significa alcun guasto sull'apparecchio e non influenza il funzionamento della cottura.



IV.2.b DIMENSIONI DELLE PENTOLE

Il diametro minimo raccomandato delle pentole da utilizzare è:

Funzione attiva	**Diametro minimo Pentola**
Zona cottura singola	Ø 160mm
Zona cottura "Bridge"	Ø 210mm

Il fondo della pentola non deve mai invadere la griglia centrale.

Per ottenere la migliore efficienza del piano di cottura, posizionare bene la padella idonea centrata rispetto alla zona di cottura contrassegnata sulla superficie in vetroceramica.

IV.3 PIANO COTTURA AD INDUZIONE

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza.

Per questo motivo:

• Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.

• In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: “Accendere il piano di cottura” senza “Selezionare la zona di cottura” e la “Temperatura di esercizio”)

• In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il simbolo “H” ad indicare che si è in questa fase.

Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

IV.3.a DISPLAY ZONA COTTURA

Nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	0
Livelli di potenza	1 9 P (P=Power Booster)
Visualizzazione calore Residuo	H
Rilevamento Pentola	u
Funzione Bridge attiva	n
Funzione Warming attiva	
Funzione Pausa	II

IV.3.b CARATTERISTICHE DEL PIANO

- **Rilevamento permanente della Pentola:**

Il piano si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura.

Se non viene posizionata una pentola idonea sulla zona di cottura attivata, l'erogazione di potenza a tale zona viene interrotta e il relativo display della zona lampeggia mostrando U .

Se entro 30 secondi non viene rilevata una pentola adeguata, la zona di riscaldamento si spegne automaticamente e su tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione verrà visualizzato il simbolo ▬ .

Anche in caso di rimozione della pentola, il simbolo U appare immediatamente.

- **Spegnimento di Sicurezza:**

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato (Timer predefinito).

- **Visualizzazione del calore residuo:**

⚠ **ATTENZIONE - Pericolo di ustioni.** L'indicatore di calore residuo "H" segnala che la zona di cottura è ancora calda. ->Non toccare la zona di cottura mentre è visualizzato il simbolo "H".

Allo spegnimento di una o più zona di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona cottura corrispondente, tramite il simbolo H. Durante questo periodo di segnalazione rimane funzionante il sistema di raffreddamento dell'elettronica.

- **Feedback acustico (Beep)**

Segnale acustico di attivazione funzioni.

IV.3.c CONFIGURAZIONE DEL PIANO

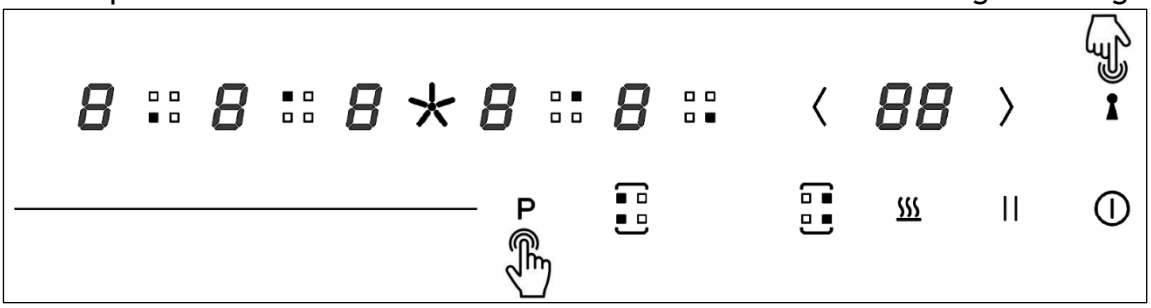
La potenza totale massima del piano a induzione è 7400 W.

È possibile regolare la potenza adattandola alle proprie esigenze.

➢ **Regolazione Potenza**

Tenere premuto il tasto ⏻ finché appare il simbolo ▬ nei display delle zone cottura e display dell'aspirazione. Entro 60 secondi, seguire le istruzioni riportate di seguito per impostare il livello di potenza desiderato:

Tenere premuti per oltre 2 secondi simultaneamente i tasti mostrati nella figura di seguito



A questo punto, il display digitale della zona di cottura 3FL visualizza alternativamente "P" e "5".

Premere il tasto 〈 per visualizzare alternativamente "P" e "5" sul display digitale della zona di cottura 3FL , mentre il display del timer (7) visualizza "E" fisso .

Premere il tasto 〉 per visualizzare alternativamente "P" e "5" sul display digitale della zona di cottura 3FL , mentre il display del timer (7) visualizza "EF" fisso .

Premere contemporaneamente entrambi i tasti 〈 + 〉; il display digitale visualizzerà il valore massimo di potenza attualmente impostato "XX" (ad esempio "74").

Premere ripetutamente il tasto 〉 per modificare e impostare diversi livelli di potenza totale: 15 (1,5kW) / 28 (2,8kW) / 33 (3,3kW) / 45 (4,5kW) / 57 (5,7kW) / 74 (7,4kW).

Premere nuovamente i tasti 〈 + 〉 per salvare il limite di potenza totale impostato. L'apparecchiatura uscirà automaticamente dalla modalità di configurazione e tornerà alla visualizzazione del simbolo ▬ nei display delle zone cottura e display dell'aspirazione.

Note:

- Durante la procedura di regolazione di potenza, se il valore configurato e la modalità di uscita/spegnimento non vengono salvati, le impostazioni non verranno mantenute all'uscita dal menu.
- Se il valore di potenza impostato è stato salvato, rimarrà invariato anche dopo lo spegnimento o l'interruzione dell'alimentazione.

Le zone di cottura di ciascun lato (sinistro e destro) condividono una potenza massima combinata pari al livello 8 + 8. Il piano gestisce automaticamente la distribuzione della potenza tra le zone attive, adattando i livelli di funzionamento in base alle impostazioni selezionate.

IV.3.d FUNZIONAMENTO DEL PIANO

Prima di selezionare qualsiasi funzione è necessario attivare la zona desiderata.

➢ **Accensione / Spegnimento**

Il piano di cottura aspirante si accende toccando il tasto ⏻ ON/OFF (1) per qualche secondo; verrà emesso un breve segnale acustico (buzzer).

Su tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione verrà visualizzato il simbolo ▬ .

Se non viene eseguita alcuna operazione, il piano a induzione si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi.

Per spegnere toccare il tasto ⏻ ON/OFF (1).

Tutte le zone di cottura interromperanno l'erogazione di potenza e l'aspirazione, se era attiva, continuerà a funzionare alla velocità minima per 5 minuti prima di arrestarsi. Le istruzioni relative al modulo aspirante sono riportate nella sezione dedicata.

➢ **Selezione delle zone di cottura**

Toccare il tasto di selezione (2) ⠠⠠ ⠤⠠ ⠠⠤ ⠠⠠ corrispondente alla zona di cottura desiderata.

➢ **Livello di potenza: aumentare/diminuire**

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza.

Toccare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (4) per aumentare o ridurre:

→ verso destra per aumentare il livello di potenza;

← verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

La regolazione può essere effettuata tramite scorrimento lungo la Barra di selezione (4), mantenendo il contatto, o selezionando direttamente un livello fisso di potenza.

Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato lampeggiante sul Display della zona cottura (3) per circa 5 secondi e quindi il sistema uscirà automaticamente dalla modalità di impostazione.

Nota: È possibile regolare la potenza solo in questo intervallo di 5 secondi.

Impostando una zona di cottura sul livello **0**, l'alimentazione della zona viene interrotta immediatamente. Se tutte le zone di cottura sono impostate su "0", il piano a induzione si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi di inattività.

➢ **Funzione Booster "P" (Livello Potenziato)**

Il piano di cottura è dotato di un livello di potenza supplementare (Booster, oltre al livello 9) che rimane attivo per 5 minuti e successivamente la potenza ritorna al livello inferiore (9).

Questa funzione è utile per scaldare o far bollire una grande quantità di acqua.

Per attivare la funzione Booster selezionare prima la zona di cottura desiderata, quindi premere il tasto **"P"** . La zona entrerà in modalità BOOST e sul relativo display (3) lampeggerà il simbolo "P". Dopo circa 5 secondi, l'impostazione viene confermata e il lampeggio si interrompe.

Sullo stesso lato, la priorità è determinata dall'ultima zona di cottura sulla quale è stata effettuata una regolazione. Il sistema ripartisce automaticamente i livelli nel rispetto della potenza massima disponibile.

⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di ustioni.** L'utilizzo della funzione Booster per la cottura con olio o grasso può provocarne il surriscaldamento e l'innesco. ->Utilizzare la funzione Booster esclusivamente per il riscaldamento dell'acqua. Non utilizzare la funzione Booster per la cottura con olio o grasso.

➢ **Funzione Blocco Bambini**

Il blocco a prova di bambino è una funzionalità per proteggere il piano da operazioni indesiderate, ad esempio da parte di bambini.

Attivazione:

Durante il funzionamento, o mentre tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione visualizzano il simbolo , o nello stato di spegnimento del piano a induzione; tenere premuto il tasto Blocco Bambini (10) per 3 secondi per attivare il blocco dei comandi. Verrà emesso un breve segnale acustico (buzzer) e il display del timer (7) visualizzerà "Lo". La scritta rimarrà visibile per circa 5 secondi, dopodiché scomparirà. Qualsiasi tasto verrà premuto, il display del timer (7) mostrerà nuovamente "Lo" per 5 secondi.

Disattivazione:

Se il tasto Blocco Bambini (10) viene tenuto premuto per 3 secondi mentre l'apparecchio è in stato di blocco, il piano a induzione si sblocca e viene emesso un segnale acustico prolungato.

Dopo l'attivazione del blocco bambini, solo il tasto ON/OFF e il tasto Blocco Bambini (10) rimangono attivi. In questa condizione, il blocco rimane attivo fino a quando non viene disattivato manualmente.

➢ Funzione "Tenere al caldo"

Questa funzione permette di mantenere caldo, ad una temperatura costante, il cibo già cotto.

Attivazione:

Accendere il piano di cottura con il tasto ⏻ ON/OFF (1), scegliere la zona e selezionare il tasto ♨.

Ogni zona di cottura supporta la funzione di mantenimento in caldo ♨, con tre livelli di temperatura selezionabili tramite il tasto dedicato. Nel display della zona di cottura apparirà il livello scelto.

Livello 1: funzione di scioglimento o scongelamento (40 ±10 °C)

Livello 2: funzione di mantenimento in caldo (70 ±10 °C)

Livello 3: funzione di cottura lenta (90 ±10 °C)

Nota: anche in modalità mantenimento in caldo, le funzioni timer e le altre funzioni dell'apparecchio rimangono attive.

Disattivazione:

Quando la zona di cottura è in modalità mantenimento in caldo, selezionare la zona interessata e premere il tasto ♨ più volte finché sul display della zona stessa viene visualizzato il valore "0".

➢ Funzione Pausa

La funzione Pausa sospende qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a 0 la potenza di cottura.

Durante il normale funzionamento del prodotto, premere il tasto Pausa ⏸ (14) per interrompere contemporaneamente il riscaldamento di tutte le zone di cottura. Tutti i display visualizzeranno il simbolo ⏸.

Premendo nuovamente il tasto Pausa ⏸ (14), tutti i display lampeggeranno. Premendo successivamente qualsiasi tasto, ad eccezione del tasto Pausa ⏸ e del tasto ON/OFF ⏻, verranno ripristinate le impostazioni di cottura precedentemente attive.

Se la modalità Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano si spegnerà automaticamente.

Note:

1. Quando la funzione Pausa è attivata, tutte le funzioni timer e l'erogazione di potenza vengono sospese (compreso il timer di 5 minuti della funzione Booster in modalità P, il timer manuale, il timer automatico e le segnalazioni acustiche).
2. Quando il piano cottura è acceso ma nessuna zona di cottura è attiva, la funzione pausa non può essere attivata.
3. La Funzione Pausa non sospende l'aspirazione.

➢ **Timer Autonomo**

La funzione Timer autonomo è un countdown (conto alla rovescia).

Per attivare accendere il piano, attivare una zona di cottura e attendere che il lampeggio della zona si spenga. Premere il tasto 〈 o 〉 sul display digitale del timer. Alla scadenza del tempo impostato, verrà emesso un segnale acustico per 30 secondi, senza spegnere la zona di cottura.

Questa funzione non può essere impostata se la zona di cottura non è in funzione.

➢ **Timer spegnimento Zona di Cottura**

✓ **Zona di cottura singola**

Per impostare la funzione selezionare e attivare la relativa zona di cottura, premere il tasto 〈 o il tasto 〉 entro 5 secondi (durante il lampeggio del display digitale).

Il punto decimale nell'angolo in basso a destra del display digitale della zona cottura lampeggerà, confermando l'associazione del timer alla zona di cottura selezionata.

Alla scadenza del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà e verrà emesso un segnale acustico della durata di 30 secondi. Il display digitale del timer lampeggerà mostrando "0"; la pressione di qualsiasi tasto interrompe l'allarme.

✓ **Più zone di cottura**

Durante il funzionamento dell'apparecchio è possibile impostare simultaneamente un tempo di cottura per ciascuna zona. Al raggiungimento del tempo impostato, la relativa zona di cottura interrompe automaticamente l'erogazione di potenza e viene emesso un segnale acustico (buzzer) per 30 secondi. La pressione di qualsiasi tasto sull'apparecchio durante questi 30 secondi interrompe il segnale acustico.

Per impostare la funzione selezionare e attivare la relativa zona di cottura, premere il tasto 〈 o il tasto 〉 entro 5 secondi (durante il lampeggio del display digitale).

Il punto decimale nell'angolo in basso a destra del display digitale della zona cottura lampeggerà, confermando l'associazione del timer alla zona di cottura selezionata.

Il tempo predefinito del timer in modalità manuale è 00 minuti. Al termine dell'impostazione, il punto decimale nell'angolo in basso a destra del display del timer rimarrà acceso per indicare che il timer è attivo e programmato.

Note:

1. Quando sono impostati contemporaneamente più timer, ha priorità di visualizzazione il timer più prossimo alla scadenza. Per visualizzare gli altri Timer impostati selezionare la zona di cottura e apparirà il tempo residuo sul display.

2. Se la zona di cottura non è in funzione non è possibile impostare funzioni di timer.

3. Anche l'aspirazione può essere programmata con funzione timer, seguendo le stesse modalità operative del piano a induzione.

➢ **Timer Predefinito:**

Se per una zona di cottura non viene impostata alcuna durata specifica, verrà attivata automaticamente la funzione di temporizzazione predefinita per tutte le zone. La durata del timer predefinito è determinata in base al livello di potenza impostato e la relativa zona di cottura si spegnerà automaticamente al raggiungimento del tempo prestabilito.

Di seguito sono indicati i timer di spegnimento automatico predefinito e timer manuale per ciascun livello di potenza:

Livello di Potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer predefinito (minuti)	360	360	360	180	180	180	120	120	120
Timer manuale (minuti)	1-99								

➢ **Funzione Bridge (Ponte)**

Questa funzione permette di far lavorare entrambe le zone di cottura contemporaneamente formando un'unica zona di cottura con lo stesso livello di potenza.

Tale funzione permette una cottura omogenea con pentole di grandi dimensioni.

La funzione è prevista su tutte le zone di cottura:

2FL + 2RL

2FR + 2RR

Attivazione:

Per attivare la Funzione Bridge di sinistra, tenere premuto il relativo tasto per 3 secondi.

Il display della zona cottura Anteriore Sinistra (3FL) visualizza il simbolo n, mentre il display della zona cottura Posteriore Sinistra (3RL) mostra "0" ed è possibile regolare il livello di potenza tramite lo slider della zona Posteriore Sinistra (3RL).

Per attivare la Funzione Bridge di destra, tenere premuto il relativo tasto per 3 secondi.

Il display della zona cottura Anteriore Destra (3FR) visualizza il simbolo n, mentre il display della zona cottura Posteriore Destra (3RR) mostra "0" ed è possibile regolare il livello di potenza tramite lo slider della zona Posteriore Destra (3RR).

Nota: In modalità "zona Bridge" è possibile utilizzare anche la funzione "Tenere al caldo" (Warming) a 3 livelli di temperatura (vedi capitolo riservato a tale funzione).

Disattivazione:

Quando viene impostato il livello "0", la modalità non si disattiva automaticamente; per uscire dalla funzione è necessario tenere premuto il tasto Zona Bridge (sinistra o destra), o , per 3 secondi.

Nota: durante la Funzione Bridge, le zone di cottura sono considerate un'unica area di cottura e quindi, se è attivo il Timer Zone di Cottura, allo scadere questo provocherà lo spegnimento automatico di entrambe le zone di cottura.

➢ Tabella di potenza

Le seguenti impostazioni di cottura sono solo a titolo indicativo.

Le impostazioni effettive dipendono da diversi fattori: in primo luogo, dalle pentole utilizzate; in secondo luogo, dalla quantità di alimenti da preparare.

Si consiglia di determinare le impostazioni più adatte in base alle prestazioni reali durante la cottura.

Livello di Potenza		Tipo di cottura	Utilizzo consigliato
Massima	**Booster**	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta	**7-8**	Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media	**4-5**	Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa	**1-2**	Fondere, scongelare, mantenere in caldo, mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere, scongelare, mantenere in caldo, mantecare	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
Spento	**0**	Nessuna, piano cottura spento	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)

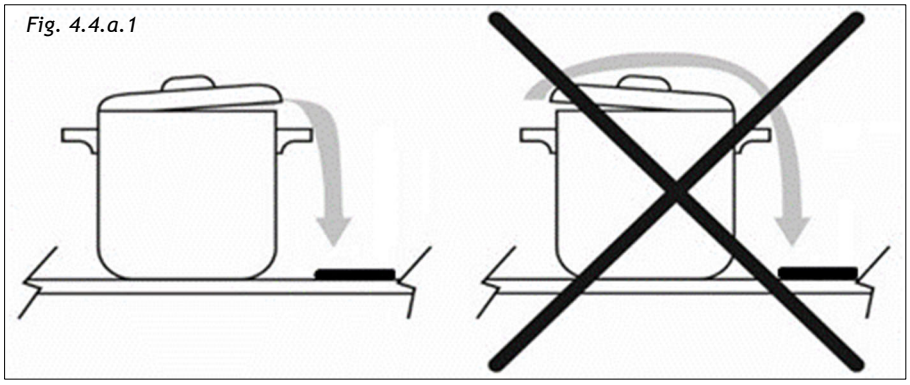
Suggerimenti per la cottura:

1. Ridurre il livello di potenza quando gli alimenti raggiungono l'ebollizione.
2. L'utilizzo del coperchio riduce i tempi di cottura e il consumo energetico.
3. Iniziare riscaldando a livello di potenza elevata; quando gli ingredienti sono ben riscaldati, ridurre il livello di potenza e proseguire la cottura.

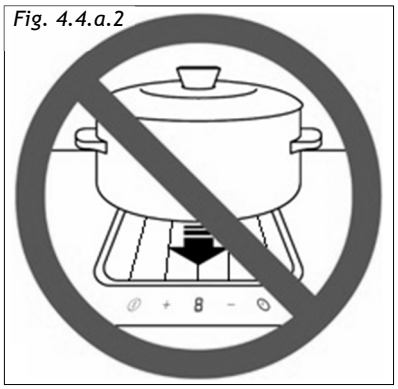
IV.4 ASPIRAZIONE

IV.4.a INDICAZIONI PRELIMINARI

Per favorire una migliore aspirazione dei fumi cercare di fare uscire gli stessi dalla parte più vicina all'aspirazione (Fig. 4.4.a.1).



Non appoggiare alcun oggetto sopra la griglia centrale di aspirazione o sopra al pannello di controllo (Touch Control "TC") (Fig.4.4.a.2).



IV.4.b FUNZIONAMENTO ASPIRAZIONE

➢ **Accensione del sistema aspirante:**

Accendere il piano di cottura toccando il tasto ⏻ ON/OFF (1) per qualche secondo e poi premere il tasto di selezione ✳ (5FAN).

Il display digitale di aspirazione 8 ✳ (6FAN) lampeggerà mostrando "0".

➢ **Velocità (potenza) di aspirazione:**

L'aspiratore è dotato di 9 livelli di velocità (potenza) di aspirazione.

Toccare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (4) per aumentare o ridurre:

→ verso destra per aumentare il livello di potenza;

← verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nel display di aspirazione (6FAN) 8 ✳.

Dopo aver selezionato la velocità, il display di aspirazione (6FAN) 8 ✳ lampeggerà per 5 secondi e l'impostazione verrà confermata automaticamente; in alternativa, è possibile confermare immediatamente premendo nuovamente il tasto di selezione (5FAN) ✳ .

- **Funzione Booster "P" (Aspirazione Potenziata)**

L'aspiratore è dotato di un livello di potenza supplementare (Booster, oltre al livello 9).

L'aspiratore andrà alla velocità supplementare (Booster) per 5 minuti e poi passerà automaticamente al livello 9.

Per attivare la funzione Booster scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (4) oltre il livello 9 fino alla "P".

Il livello Booster è indicato nel Display di aspirazione (6FAN) 8 con simbolo P

- **Spegnimento del sistema aspirante:**

Quando l'aspiratore è in funzione, impostarlo sul livello 0 per spegnerlo; in alternativa, premere due volte il tasto ⏻ ON/OFF per spegnerlo immediatamente.

- **Funzionamento Automatico**

Attivando questa funzione l'apparecchiatura si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo utilizzato nelle zone di cottura.

Quando le zone di cottura vengono spente, l'apparecchiatura adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola progressivamente, eliminando gli odori e i vapori residui.

In modalità automatica, è sufficiente accendere la zona di cottura e la cappa regolerà automaticamente la velocità di aspirazione. Alla prima accensione la cappa è impostata di default in modalità manuale, alle accensioni successive verrà mantenuta l'ultima modalità di funzionamento impostata.

Attivazione:

Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione dell'aspirazione * (5FAN) . Trascorso questo tempo, sul display digitale dell'aspirazione (6FAN) 8 comparirà la lettera A, che lampeggerà per 5 secondi. Al termine del lampeggio, la modalità automatica verrà attivata. La velocità di aspirazione si regolerà automaticamente in base al livello di riscaldamento del piano a induzione. In modalità automatica, sul display di aspirazione (6FAN) 8 viene visualizzata soltanto la lettera A ; gli altri livelli di velocità non vengono mostrati.

In modalità automatica dell'aspiratore, premendo il tasto ⏻ ON/OFF il display visualizza la lettera A lampeggiante, indicando che la modalità automatica rimane attiva.

Premendo nuovamente il tasto ⏻ ON/OFF il sistema si spegne completamente.

Disattivazione:

Quando l'aspirazione è in modalità automatica, tenere premuto il tasto * (5FAN) per 3 secondi.

Il display digitale passerà quindi a mostrare la modalità di funzionamento corrente, indicando che l'uscita dalla modalità automatica è avvenuta correttamente.

Corrispondenza dei livelli di aspirazione in modalità automatica:

Livello massimo delle zone di cottura	Livello di aspirazione
1	2
2	2
3	5
4	5
5	5
6	8
7	8
8	9
9	9
P	P
Livello 1 - Funzione “Tenere al caldo” (equivalente al livello di potenza 1)	2
Livello 2 - Funzione “Tenere al caldo” (equivalente al livello di potenza 8)	9
Livello 3 - Funzione “Tenere al caldo” (equivalente al livello di potenza 8)	9

➢ **<u>Funzione Autospegnimento Ritardato Regolabile</u>**

Questa funzione assicura l’aspirazione di eventuali odori e vapori residui. Dopo aver completato il processo di cottura e aver spento il piano di cottura, il ventilatore continua a funzionare.

-> Quando l’aspirazione è in modalità manuale, premendo il tasto di spegnimento, il dispositivo continuerà a funzionare alla velocità minima per 5 minuti; durante questo periodo il display digitale lampeggerà mostrando “1”. Trascorsi i 5 minuti, l’aspirazione si arresta completamente.

-> Quando l’aspirazione è in modalità automatica, premendo il tasto di spegnimento il dispositivo si spegnerà. Successivamente continuerà a funzionare alla velocità minima per 5 minuti; durante questo periodo il display digitale lampeggerà mostrando A. Trascorsi i 5 minuti, l’aspirazione si arresta completamente.

È possibile programmare il tempo di spegnimento ritardato, e il livello di aspirazione durante tale tempo, diversi da quelli preimpostati (suindicati).

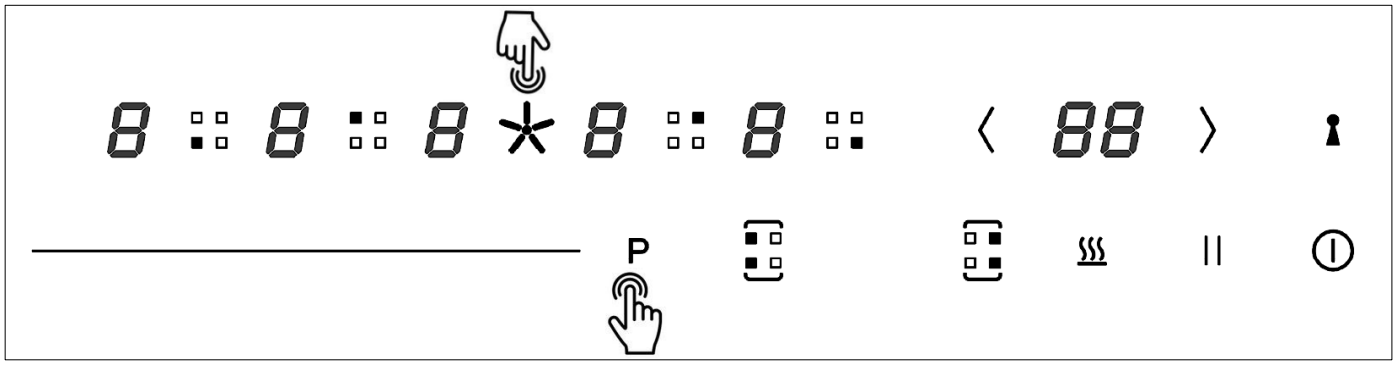
✓ **Programmazione di un tempo di spegnimento ritardato:**

Toccare il tasto ⏻ ON/OFF (1) per qualche secondo; verrà emesso un breve segnale acustico (buzzer).

Su tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione verrà visualizzato il simbolo ▬.

Entro 60 secondi, seguire i passaggi indicati di seguito per impostare la durata desiderata.

-> Tenere premuti contemporaneamente i tasti mostrati nella figura seguente per più di 2 secondi.



A questo punto, il display digitale dell'aspirazione (6FAN) lampeggia mostrando "5", mentre il display del timer (7) visualizza "05" fisso (l'impostazione predefinita è 5 minuti); tutti gli altri display digitali rimangono spenti.

-> Premere il tasto 〈 oppure 〉 per aumentare o diminuire il tempo.

-> Toccare nuovamente (senza tenere premuto) contemporaneamente i tasti 〈+〉 per salvare il valore impostato.

-> Automaticamente tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione termineranno di visualizzare il simbolo ▬

-> A questo punto il piano può essere usato normalmente o spento.

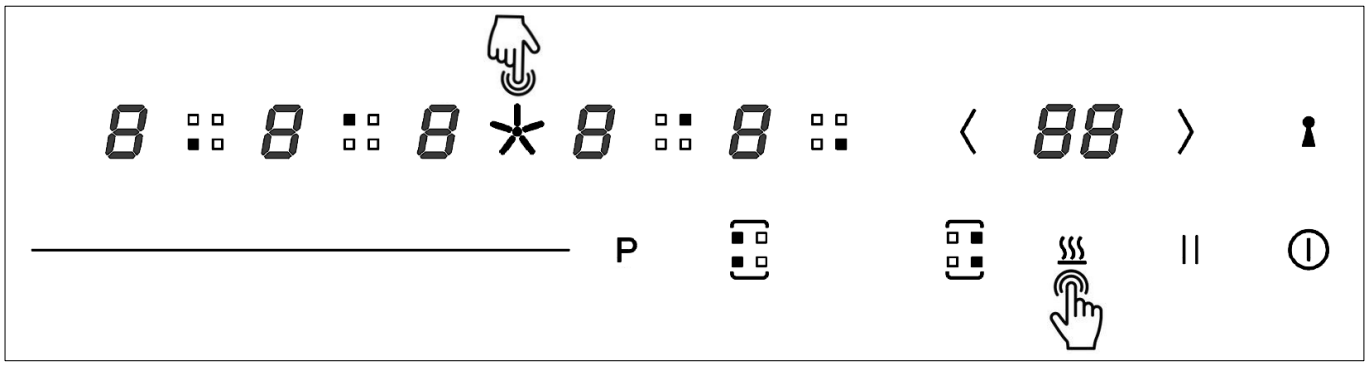
Note:

1. Se durante la configurazione il valore del tempo o la modalità di spegnimento non vengono salvati, l'uscita dalla procedura riporta il piano ai settaggi precedenti.
2. Se il valore del tempo è stato salvato, rimane memorizzato anche dopo lo spegnimento o un'interruzione di alimentazione.
3. Durante la configurazione, la pressione del tasto di spegnimento ⏻ azzera immediatamente tutti i display e porta il sistema allo stato di spegnimento.

✓ **Programmazione del livello di aspirazione durante il tempo di spegnimento ritardato:**

Toccare il tasto ON/OFF (1) per qualche secondo; verrà emesso un breve segnale acustico (buzzer). Su tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione verrà visualizzato il simbolo . Entro 60 secondi, seguire i passaggi indicati di seguito per impostare il livello di aspirazione desiderato.

-> Tenere premuti contemporaneamente i tasti mostrati nella figura seguente per più di 2 secondi.



A questo punto, sul display dell'aspirazione (6FAN) compare la lettera "P" lampeggiante, mentre la cifra più a destra del display del timer (7) a due cifre mostra "1" fisso (impostazione predefinita: livello 1); tutte le altre cifre restano spente.

-> Premere i tasti 〈 + 〉 per aumentare o diminuire il livello di aspirazione (il numero massimo di livelli disponibili è compreso tra 1 e P.

-> Toccare nuovamente (senza tenere premuto) contemporaneamente i tasti 〈 + 〉 per salvare il valore impostato.

-> Automaticamente tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione termineranno di visualizzare il simbolo

-> A questo punto il piano può essere usato normalmente o spento.

Note:

1. Se durante la configurazione i livelli o la modalità di spegnimento non vengono salvati, l'uscita dalla procedura comporta la perdita di tutte le impostazioni.
2. Se il livello è stato salvato, rimane memorizzato anche dopo lo spegnimento o un'interruzione di alimentazione.
3. Durante la configurazione, la pressione del tasto di spegnimento azzera immediatamente tutti i display e porta il sistema allo stato di spegnimento.

➢ **Timer aspirazione**

È possibile impostare un timer dell'aspirazione come quello della zona di cottura seguendo le stesse modalità operative del piano a induzione (vedi capitolo **Timer spegnimento Zona di cottura)**.

La funzione è attivabile anche se tutte le zone di cottura sono spente.

➢ **Avviso manutenzione filtri**

Questa funzione è programmata per avvisare che è necessario effettuare la manutenzione:

Filtro antigrasso: ogni 30 ore

Filtro antiodore long-Life: ogni 120 ore

È possibile disattivare questa funzione seguendo le procedure di seguito indicate.

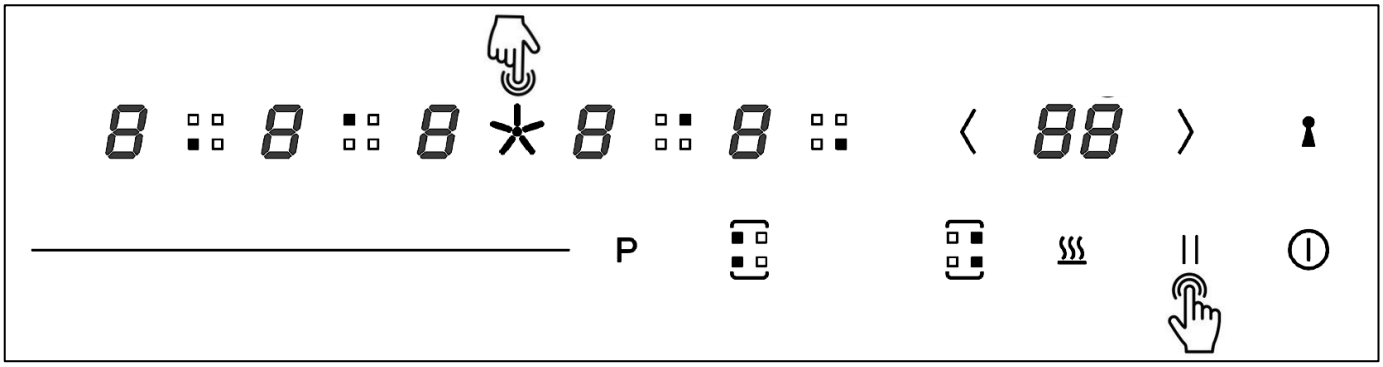
L'avviso filtro antiodore, verrà segnalato anche se l'apparecchiatura non è installata in modalità filtrante: in questo caso procedere con la normale pulizia del filtro antigrasso e azzerare l'avviso.

Disattivazione / Attivazione:

Toccare il tasto ⏻ ON/OFF (1) per qualche secondo; verrà emesso un breve segnale acustico (buzzer).

Su tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione verrà visualizzato il simbolo ▬.

Entro 60 secondi, seguire i passaggi indicati di seguito per attivare o disattivare la funzione.



A questo punto, sul display dell'aspirazione (6FAN) compare il numero "5" lampeggiante, mentre la cifra più a destra del display del timer (7) a due cifre mostra "1" (valore predefinito che indica la funzione attivata); tutte le altre cifre restano spente.

-> Premere il tasto 〈 o 〉 per modificare l'impostazione; selezionando "0" la funzione viene disattivata (sono consentiti esclusivamente i valori 0=disattivata e 1=attivata).

-> Toccare nuovamente (senza tenere premuto) contemporaneamente i tasti 〈 + 〉 per salvare il valore impostato.

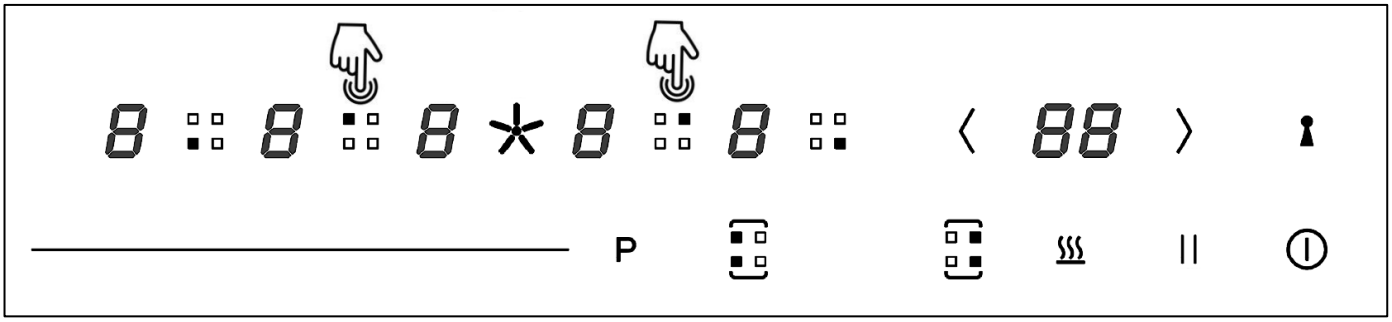
-> Automaticamente tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione termineranno di visualizzare il simbolo ▬

-> A questo punto il piano può essere usato normalmente o spento.

✓ **Filtro antigrasso**

Durante il funzionamento, il sistema accumula il tempo totale di utilizzo dell'aspirazione.

Quando il tempo di funzionamento cumulativo di aspirazione supera le 30 ore, si attiva la funzione di promemoria filtro antigrasso: sul display digitale delle zone di cottura 3RL e 3RR compaiono lampeggianti due trattini orizzontali, mentre il segnale acustico emette un avviso per 30 secondi, al termine del quale si interrompe; successivamente il display rimane acceso. La segnalazione rimane attiva finché l'utente non preme contemporaneamente i tasti di selezione delle zone di cottura 2RL e 2RR per il reset:



A questo punto, i due trattini orizzontali scompaiono dal display delle zone di cottura 3RL e 3RR, il sistema torna alla visualizzazione normale, gli indicatori smettono di lampeggiare e si spengono; inoltre, il timer cumulativo viene azzerato e il conteggio riprende al successivo avvio di aspirazione.

Note:

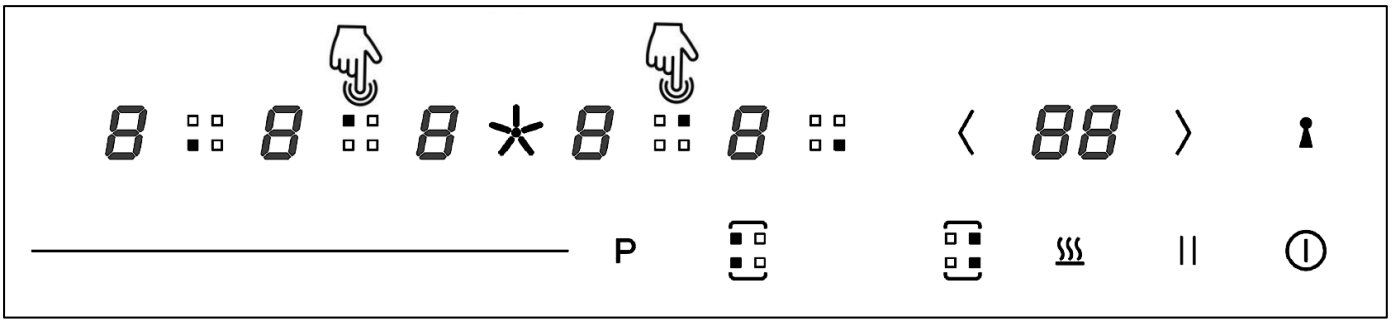
1. Il segnale acustico viene emesso solo alla prima comparsa dell'avviso; successivamente verrà mostrata esclusivamente la segnalazione visiva.
2. Quando è attivo l'avviso filtro, il display dell'aspirazione mostra soltanto le informazioni di avviso e non le normali impostazioni di funzionamento; tuttavia, il funzionamento effettivo dell'apparecchio permane.

✓ **Filtro antiodore Long-Life**

Durante il funzionamento, il sistema accumula il tempo totale di utilizzo dell'aspirazione.

Quando il tempo di funzionamento cumulativo di aspirazione supera le 120 ore, si attiva la funzione di promemoria filtro antiodore Long-Life: sul display digitale delle zone di cottura 3RL e 3RR compaiono lampeggianti due linee verticali, mentre il segnale acustico emette un avviso per 30 secondi, al termine del quale si interrompe; successivamente il display rimane acceso .

La segnalazione rimane attiva finché l'utente non preme contemporaneamente i tasti di selezione delle zone di cottura 2RL e 2RR per il reset:



A questo punto, le due linee verticali scompaiono dal display delle zone di cottura 3RL e 3RR, il sistema torna alla visualizzazione normale, gli indicatori smettono di lampeggiare e si spengono; inoltre, il timer cumulativo viene azzerato e il conteggio riprende al successivo avvio del motore.

Note:

1. Nell'utilizzo reale, anche in caso di completa disconnessione dall'alimentazione o riavvio del sistema, il conteggio cumulativo del motore memorizzato nel chip della scheda di controllo non può essere interrotto, sospeso o azzerato. Il reset manuale è possibile esclusivamente tramite la pressione simultanea dei tasti di selezione delle zone di cottura 2RL e 2RR; tutte le altre operazioni sono vietate. Inoltre, lo stato del conteggio precedente deve essere mantenuto in memoria.
2. Quando è attivo l'avviso del filtro antiodore Long-Life, il display dell'aspirazione visualizza esclusivamente il messaggio di avviso e non le normali modalità di funzionamento (poiché il display è dedicato alla segnalazione dell'allarme); tuttavia, il funzionamento effettivo dell'apparecchio rimane invariato.
3. Il segnale acustico viene emesso solo alla prima comparsa dell'avviso; successivamente verrà mostrata esclusivamente la segnalazione visiva.

V MANUTENZIONE E PULIZIA

⚠	**PERICOLO - Pericolo di folgorazione.** Prima di qualsiasi intervento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. ->Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o altra operazione (Fig. 2.1 – Fig. 2.2, capitolo AVVERTENZE DI SICUREZZA).

V.1 PULIZIA DEL PIANO AD INDUZIONE ASPIRANTE

Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.

⚠ **AVVERTENZA - Pericolo di ustioni.** La pulizia del vetro quando è ancora caldo può causare ustioni. ->Attendere che il vetro si sia completamente raffreddato prima di pulire l'apparecchio.

Rimuovere le macchie leggere con un panno umido con detersivo per piatti diluito in poca acqua. Quindi sciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente la superficie.

I detergenti altamente corrosivi o abrasivi e le attrezzature per la pulizia che possono causare graffi devono essere assolutamente evitati.

Non utilizzare mai apparecchi a pressione o a vapore.

Non utilizzare oggetti che potrebbero graffiare il vetro ceramico.

Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita. Assicurati che non ci siano granelli di polvere sul piano cottura in vetroceramica o sulla pentola. Le pentole ruvide scorrevoli graffieranno la superficie.

⚠ **ATTENZIONE – Pericolo di danni materiali.** Le fuoriuscite di zucchero, marmellata, gelatina o sostanze simili possono danneggiare la superficie del piano di cottura. ->Rimuoverle immediatamente per evitare danni alla superficie.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo dovuto a sostanze chimiche.** L'utilizzo di determinati prodotti chimici per la pulizia può danneggiare la superficie in vetro e provocare reazioni chimiche pericolose. ->Fare riferimento all'elenco riportato di seguito e non utilizzare i prodotti indicati.

Prodotti contenenti cloruri, specialmente quelli contenenti acido cloridrico;
Prodotti a base di alogenuri;
Prodotti a base di perossido di idrogeno;
Candeggine a base di acido ipocloroso;
Prodotti aggressivi contenenti acidi;
Detergenti contenenti polvere abrasiva;
Prodotti per la pulizia dell’argento;
Detergenti la cui composizione chimica è sconosciuta;
Pagliette, spazzole o dischetti abrasivi;
Panni ruvidi o carta ruvida;
Utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe.

Pulizia ordinaria

Non lasciare accumulare sporcizia nelle superfici esterne ed interne dell'apparecchio.

La pulizia ordinaria deve essere eseguita prima che si crei un eccessivo accumulo di sporco che può causare fenomeni abrasivi.

Prima di eseguire le operazioni di lavaggio, è necessario rimuovere eventuali particelle di polvere mediante aria o aspirandole, in modo tale da evitare lo sfregamento sulla superficie.

Dove l'acqua è stata utilizzata come mezzo di pulizia o risciacquo, soprattutto nelle aree con notevole presenza di calcare, si raccomanda di asciugare la superficie per prevenire la comparsa di macchie.

Per evitare contaminazioni causate da particelle di ferro, bisogna assicurarsi che gli utensili scelti per la pulizia non siano stati usati precedentemente su altri metalli o leghe.

I materiali per la pulizia dei manufatti di acciaio inossidabile devono essere esclusivamente riservati a questo scopo.

Una cura particolare va rivolta al filtro antigrasso, che ha la funzione di trattenere le particelle grasse contenute nei vapori, e alla vaschetta sottostante, che ha la funzione di raccogliere il grasso che potrebbe colare dal filtro antigrasso, raccogliere la condensa o raccogliere i liquidi accidentalmente sversati al suo interno attraverso la griglia centrale.

La griglia centrale, il filtro antigrasso e la vaschetta raccogli condensa possono essere lavati:

-> a mano, con acqua calda e detergente neutro;

-> in lavastoviglie, utilizzando pastiglie/detergenti liquidi a formula delicata o ecologica (le pastiglie multifunzione aggressive ossidano l'alluminio), a una temperatura non superiore a 50°C.

Il filtro antigrasso deve essere lavato quando compare il relativo avviso o almeno una volta al mese (come descritto sopra). Il filtro può scolorirsi dopo alcuni lavaggi. Questo è normale e non significa che abbia perso la sua efficacia.

Per eseguire la manutenzione del filtro antigrasso e della vaschetta sottostante è indispensabile rimuoverli dall'apparecchiatura.

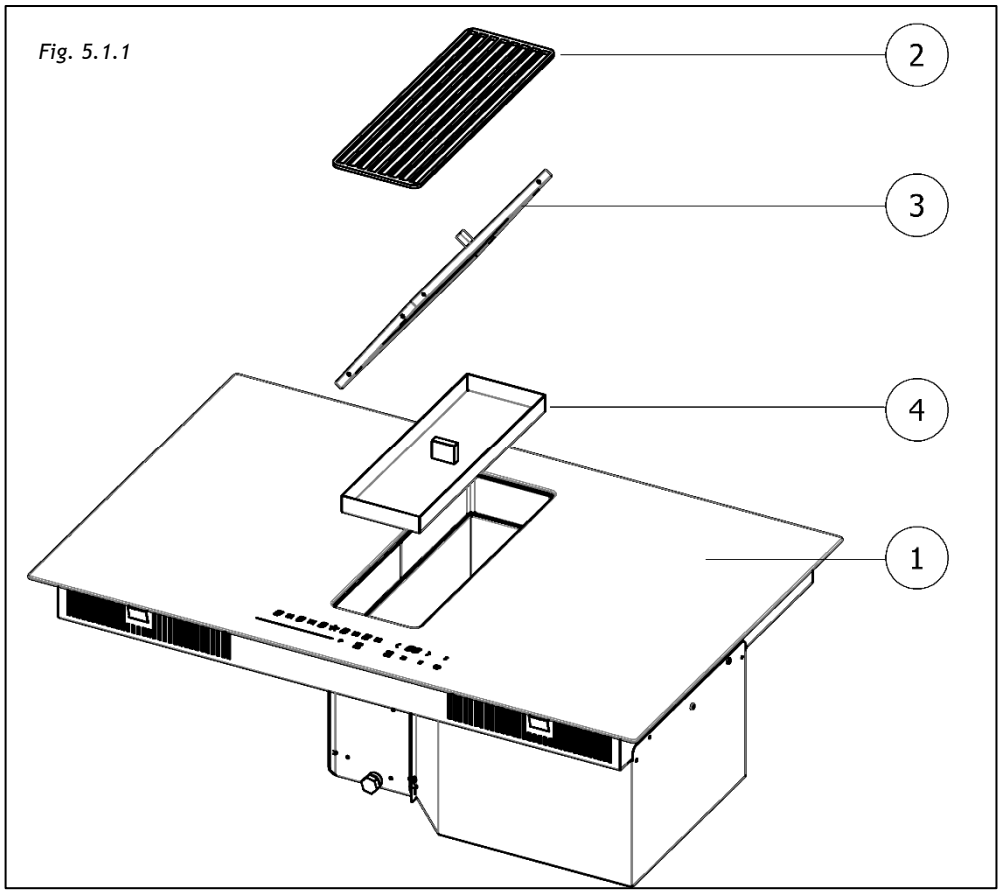
Per togliere il filtro antigrasso e la vaschetta, procedere come illustrato in Fig. 5.1.1:

-> Agire dal lato superiore del piano di cottura (1)

-> Sfilare la griglia centrale (2)

-> Afferrare il filtro antigrasso per il pomello e sfilarlo (3)

-> Togliere la vaschetta raccogli condensa (4)



Dopo aver fatto queste operazioni si potranno pulire tutti i componenti appena tolti. Ultimata la pulizia, i componenti devono essere asciugati e infine riposizionati eseguendo le operazioni suindicate (Fig. 5.1.1) in ordine inverso.

Il filtro antiodore Long-Life, **se presente**, ha la funzione di trattenere gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura e deve essere rigenerato quando compare il relativo segnale.

Non deve essere sostituito frequentemente, deve essere rigenerato quando compare la relativa segnalazione oppure, almeno, ogni 3-4 mesi.

Per rigenerare il filtro antiodore Long-Life deve essere rimosso dall'apparecchiatura.

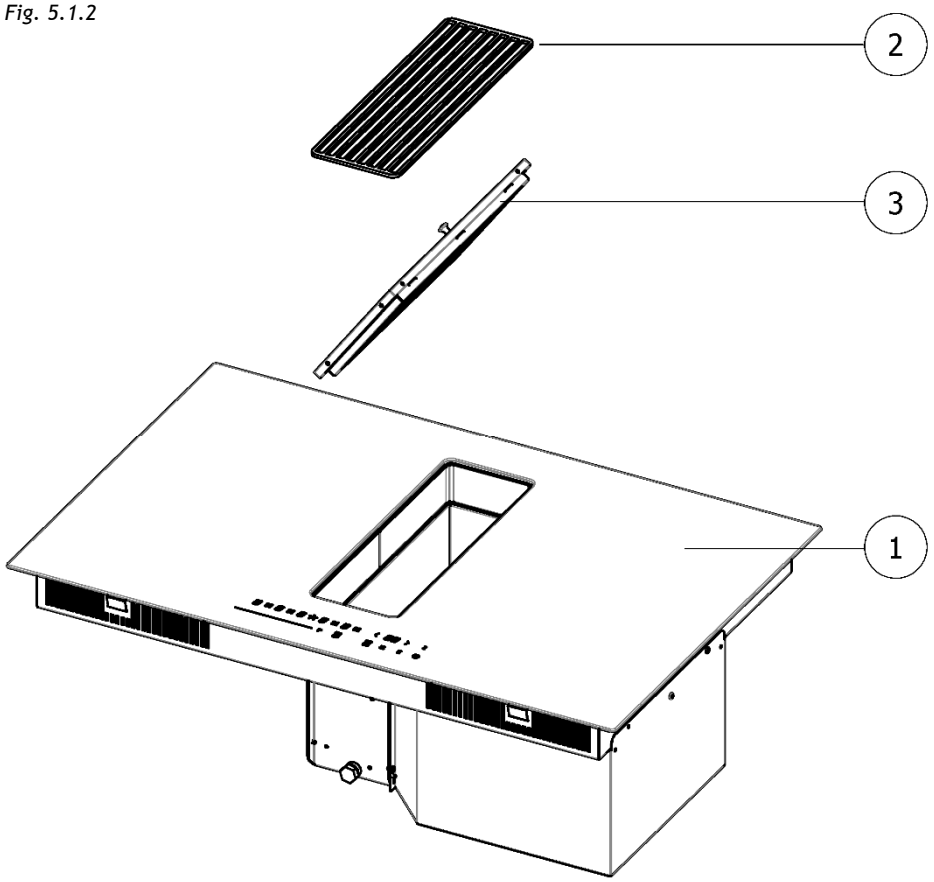
Per togliere il filtro antiodore Long-Life, procedere come illustrato in Fig. 5.1.2:

-> Agire dal lato superiore del piano di cottura (1)

-> Sfilare la griglia centrale (2)

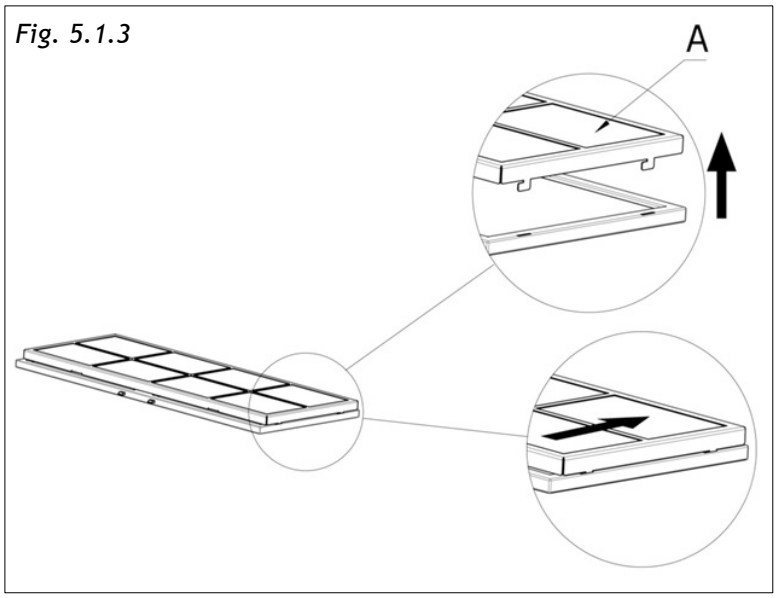
-> Afferrare il filtro antigrasso per il pomello e sfilarlo assieme al filtro antiodore Long-Life ad esso fissato (3).

Fig. 5.1.2



Per rigenerare il filtro anti odore Long-Life è sufficiente rimuovere il filtro metallico antigrasso e far slittare il telaio che racchiude il filtro anti odore verso la parte posteriore (Fig. 5.1.3). Prendere il telaio comprensivo di filtro anti odore Long-Life all'interno e rigenerarlo (Fig. 5.1.3-A).

Fig. 5.1.3

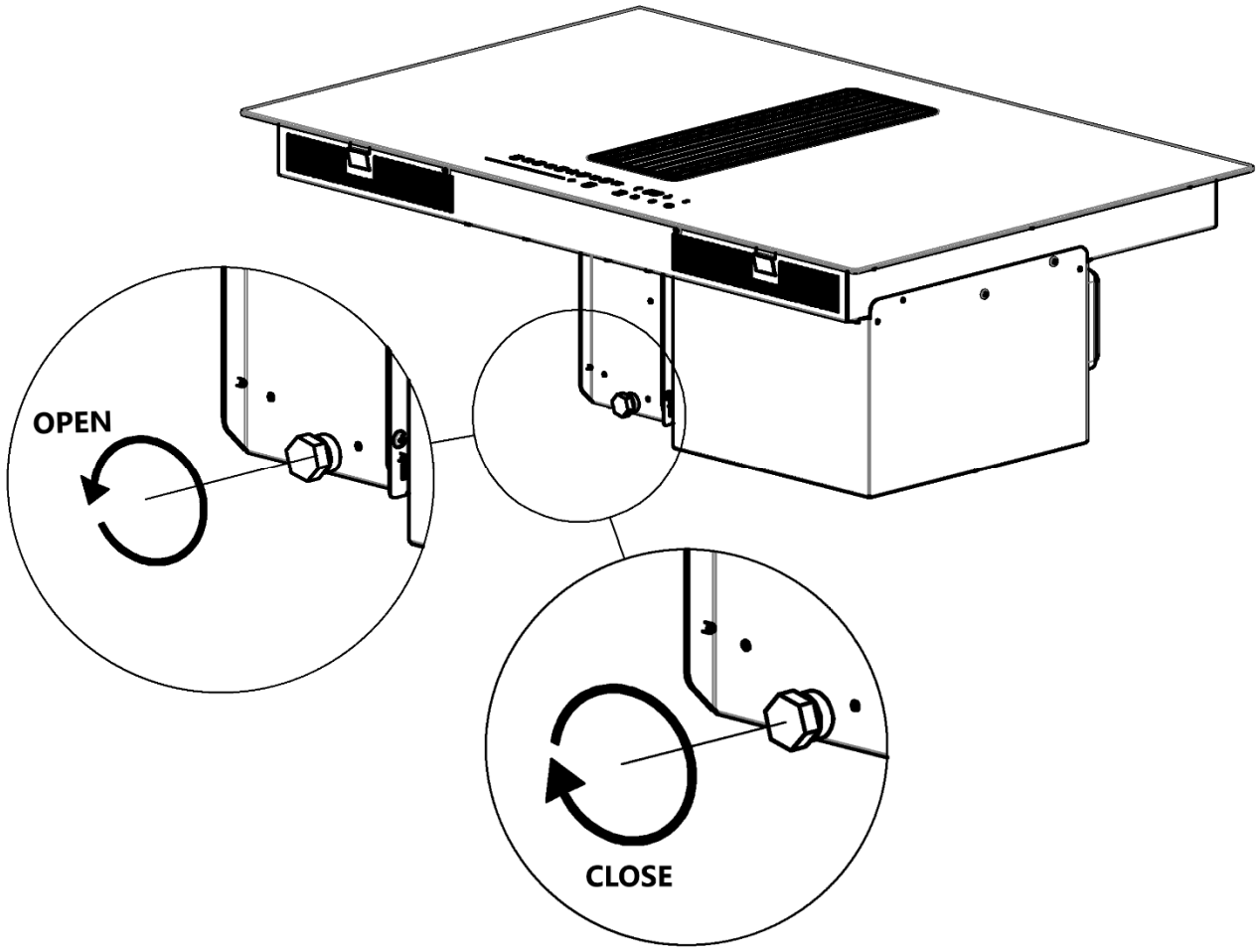


Rigenerarlo con un usuale lavaggio in lavastoviglie a circa 70°C senza alcun tipo di detergente, seguito da un'essiccazione in forno per 30 minuti a 70°C. Per mantenere elevata la sua efficienza, si consiglia la sostituzione del filtro Long-Life dopo 6/8 cicli di rigenerazione.
Dopo 6/8 cicli di rigenerazione va sostituito il filtro antiodore Long-Life e il telaio che lo racchiude.

Per installare un nuovo filtro antiodore Long-Life, rimuovere il filtro metallico, posizionare sopra il nuovo telaio che racchiude il filtro Long-Life e farlo slittare per agganciarlo al filtro metallico.
Reinstallare il filtro antigrasso.
Per acquistare un nuovo filtro richiederlo alla Ditta costruttrice nello shop ufficiale GALVAMET https://shop.galvamet.it/

L'apparecchiatura è dotata di un **tappo di sicurezza** per svuotare eventuali liquidi sversati accidentalmente all'interno della vaschetta raccogli condensa, ma che hanno superato la capienza della stessa. Per fare questo è necessario rimuovere il tappo presente sotto il piano cottura avendo cura di posizionare preventivamente, sotto e in corrispondenza del tappo stesso, un contenitore per raccogliere gli eventuali liquidi presenti (vedi Fig. 5.1.4).

Fig. 5.1.4



VI GUIDA PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ **AVVERTENZA - Riparazioni non autorizzate.** Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite le riparazioni solo dal Servizio di Assistenza autorizzato. ->Non tentare di riparare autonomamente l'apparecchio; tutte le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal Servizio di Assistenza autorizzato.

⚠	**PERICOLO - Pericolo di folgorazione**. Prima di qualsiasi intervento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. ->Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o altra operazione (Fig. 2.1 – Fig. 2.2, capitolo AVVERTENZE DI SICUREZZA).

⚠ **PERICOLO - Pericolo di folgorazione**. Interventi e riparazioni non autorizzati possono provocare folgorazione o cortocircuiti. ->Non eseguire autonomamente interventi o riparazioni. Tali operazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici autorizzati.

▪ Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni d'uso.

▪ L'eliminazione dei guasti o i reclami provocati dall'uso o dall'installazione non corretta dell'apparecchio, non saranno effettuati in garanzia. Le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.

VI.1 ERRORI / RICERCA GUASTI

Il piano è programmato per fornire codici di errore dedicati per una rapida ed efficiente risoluzione dei problemi.

I display del Timer (7) 88 e delle zone di cottura (3FL 8 e 3FR 8) mostrano i codici di errore elencati nella Tabella indicata in Fig. 6.1.1.

Note:

1. Codice di errore non recuperabile: se il codice di errore viene visualizzato solo su singole zone di cottura, non influisce sul normale funzionamento delle altre zone. Il codice di errore rimane visualizzato fino allo spegnimento del sistema. All'insorgere dell'errore viene emesso un segnale acustico di 30 secondi.

2. Codici di errore recuperabile: se il codice di errore viene visualizzato solo su singole zone di cottura senza influire sul normale funzionamento delle altre zone, al verificarsi dell'errore viene emesso un segnale acustico di 30 secondi. Dopo 30 secondi il segnale si interrompe e su tutti i display digitali delle zone di cottura e dell'aspirazione verrà visualizzato il simbolo . Se il funzionamento normale riprende durante il segnale acustico, la zona di cottura continua a funzionare.

3. In modalità di funzionamento "Bridge", se viene rilevato un codice di errore su una zona delle due zone di cottura, entrambe le zone si arrestano contemporaneamente.

4. Priorità visualizzazione display: il codice di errore ha priorità di visualizzazione.

Fig. 6.1.1

Tabella codici di errore

Tipo di Guasto	Display Timer 7	Display Zona Cottura 3FL	Display Zona Cottura 3FR	Display Zona Cottura 3FR	Display Zona Cottura 3FR	Recupero Automatico Guasto	Causa Possibile	Soluzione Problema
Nessuna pentola rilevata	/	U	U	U	U	SI	Pentola assente o pentola non idonea	Posizionare pentola o Sostituire pentola
Guasto scheda di alimenta-zione o errore di comunica-zione	F1	E	E	E	E	NO	Errore di comunicazione tra scheda comandi e scheda principale	1.Il cavo di collegamento tra scheda principale e scheda comandi non è inserito correttamente o è danneggiato; 2.Malfunzionamento dell'alimentazione della scheda principale; sostituire il modulo di alimentazione; 3.Scheda principale è guasta e danneggiata; sostituirla.
Guasto sensore NTC zona cottura	F3	E	E	E	E		Guasto sensore temperatura zona cottura	Sostituire il sensore di temperatura della zona cottura
Guasto sensore NTC dell' IGBT	F4	E	E	E	E		Guasto sensore temperatura dell'IGBT	Sostituire la scheda principale
Protezione scollega-mento sensore NTC zona cottura	E5	E	E	E	E		Guasto sensore temperatura zona cottura	Sostituire il sensore di temperatura della zona cottura
Tasto premuto per oltre 10 secondi	ER/03 Al-ter-nanti	/	/	/	/	SI	Presenza di acqua sulla superficie in vetro sopra il pannello comandi o posizionamento errato della pentola	Pulire il pannello comandi
Surriscalda mento zona cottura	E1	E	E	E	E		Temperatura eccessiva del vetroceramico	Riavviare dopo il raffreddamento del piano a induzione
Surriscalda mento IGBT	E2	E	E	E	E		Surriscaldamento IGBT	Riavviare dopo il raffreddamento del piano a induzione
Protezione da sovratensione	E3	E	E	E	E		Tensione di alimentazione anomala (troppo alta)	Verificare il corretto funzionamento dell'alimentazione elettrica
Protezione da sottotensione	E4	E	E	E	E		Tensione di alimentazione anomala (troppo bassa)	Verificare il corretto funzionamento dell'alimentazione elettrica

VI.2 SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza è importante:

-> Verificare se è possibile risolvere il problema consultando la tabella errori al paragrafo "Errori/Ricerca Guasti".

-> Spegnere e riaccendere l'apparecchio (ON/OFF) per accertarsi che il problema sia stato risolto.

Infine, se dopo aver eseguito i controlli suindicati dovessero persistere segnalazioni di errore, chiamare il Servizio Assistenza Galvamet, +39 049 594 21 44, support@galvamet.it.

VII MESSA FUORI ESERCIZIO

VII.1 MESSA FUORI SERVIZIO

Con messa fuori esercizio si intende l'arresto definitivo e lo smontaggio dell'apparecchio.

A seguito della messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere incorporato in un altro mobile, rivenduto privatamente o smaltito.

⚠	**PERICOLO - Pericolo di folgorazione.** Il mancato scollegamento dell'apparecchio dall'alimentazione elettrica può causare lesioni gravi o mortali. ->Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica per la messa fuori esercizio. Fare riferimento alla Fig. 2.1-2.2 del capitolo AVVERTENZE DI SICUREZZA.
⚠	**PERICOLO - Pericolo di folgorazione**. La disconnessione delle linee elettriche eseguita da personale non qualificato può causare lesioni gravi o mortali. ->Non tentare di scollegare autonomamente i collegamenti elettrici; questa operazione deve essere eseguita esclusivamente da tecnici qualificati.

VII.2 SMONTAGGIO

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile per lo smontaggio e sia stato disconnesso dall'alimentazione di tensione.
Per compiere questa operazione bisogna:

- Allentare viti e staffe di fissaggio
- Rimuovere eventuali sigillature in silicone
- Estrarre il piano cottura dall'alto

VII.3 CONSERVAZIONE DELL'AMBIENTE

I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili.
Gli apparecchi elettronici sono composti da materiali riciclabili e talvolta dannosi per l'ambiente, ma necessari per il buon funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

VII.4 SMALTIMENTO

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

VIII NORME TECNICHE DI RIFERIMENTO

L'apparecchio è stato progettato e collaudato in conformità alle seguenti norme:

EN/IEC 60335-1 (GENERALE); EN/IEC 60335-2-6 (PIANI COTTURA A INDUZIONE);
EN/IEC 60335-2-31 (CAPPE, SISTEMI DOWNDRAFT E PIANI COTTURA ASPIRANTI);
EN/IEC 62233 (EMF RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE, LVD);
EN/IEC 61591 (PRESTAZIONI DELLA CAPPA);
EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741 (RUMORE);
EN 50564 - IEC 62301 (CONSUMO IN STANDBY);
EN 60350-2 (PRESTAZIONI DEI PIANI COTTURA A INDUZIONE);
EN 55014-1 EN 55014-2 EN/IEC 61000-3-3 EN/IEC 61000-3-12 (COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA - EMC).

GALVAMET

THE ART OF AIR

GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE - Viale dell'Industria, 10 – 35014 Fontaniva (PD) – Italy
Tel. +39 049 5942144 – Fax +39 049 5940061 - e-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it

395.931.1