

Piano Cottura ad Induzione

Manuale di istruzioni ed installazione

MODELLO: SAMET ETNA 60


BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA
dal 1955



Avvertenze di sicurezza

La tua sicurezza è importante per noi. Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di utilizzare il piano cottura.

- ✓ Questo apparecchio non deve essere usato da persone (e bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza nell'uso dello stesso, salvo supervisione o istruzioni da parte di un responsabile. I bambini devono essere supervisionati e non devono giocare con l'apparecchio.
- ✓ Attenzione: se la superficie dell'apparecchio è danneggiata, spegnere lo stesso per evitare eventuali scosse elettriche derivanti dalla rottura del pannello vetroceramico che protegge le parti meccaniche.
- ✓ Attenzione: non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.
- ✓ Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano cottura poiché potrebbero surriscaldarsi.
- ✓ Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite i comandi. Non aspettare che si spenga automaticamente tramite il sensore di presenza pentola.

- ✓ Questo apparecchio non è concepito per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
 - ✓ Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulla superficie di cottura.
 - ✓ **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Anche i processi di cottura brevi devono essere attentamente supervisionati.
 - ✓ **ATTENZIONE:** se non controllata la cottura con olio o grassi può risultare pericolosa e costituire pericolo di incendio.
 - ✓ Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, dal distributore o da personale qualificato in modo da evitare eventuali rischi.
 - ✓ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età pari o maggiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o che non hanno conoscenza o esperienza nell'utilizzo dell'apparecchio solo dopo aver ricevuto istruzioni riguardanti l'uso sicuro e dopo aver compreso gli eventuali rischi derivanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate

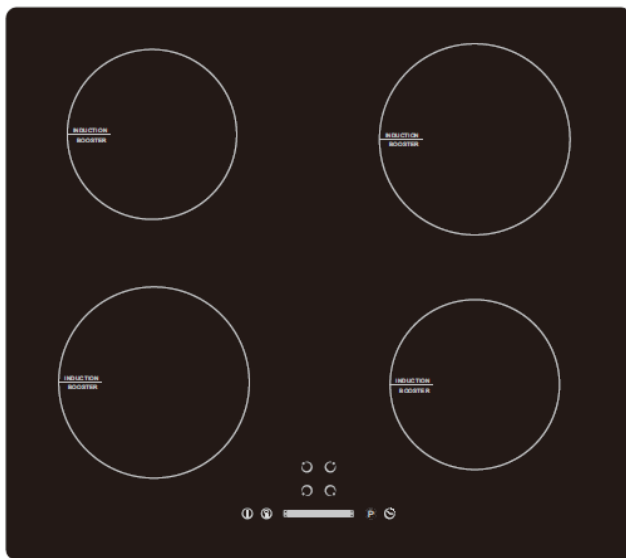
da bambini senza il controllo di un responsabile. ATTENZIONE: l'apparecchio e le sue parti diventano roventi durante l'utilizzo. Attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- ✓ I bambini minori di 8 anni devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio se non attentamente supervisionati.
- ✓ **ATTENZIONE:** se non controllata, la cottura con olio o grassi può risultare pericolosa e costituire rischio di incendio.
- ✓ Non estinguere **MAI** il fuoco con acqua, ma spegnere prima l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ✓ **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Anche i processi di cottura brevi devono essere costantemente supervisionati.
- ✓ **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.
- ✓ **ATTENZIONE:** utilizzare esclusivamente protezioni per piano cottura progettate dal produttore o indicate nel manuale d'istruzioni o protezioni già incorporate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni inappropriate può costituire fonte di rischio.
- ✓ Accertarsi che il cavo di alimentazione sia accessibile dopo l'installazione.

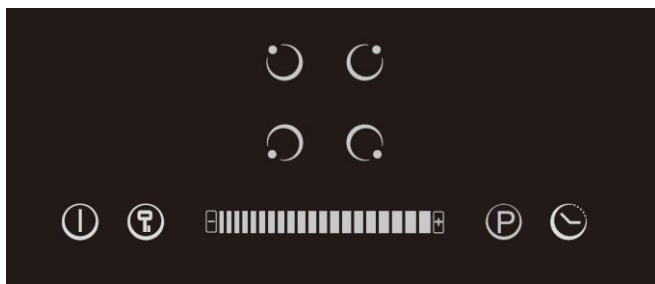
Ci congratuliamo per aver scelto questo nuovo piano cottura ad induzione. Ti preghiamo di leggere questo manuale in modo da comprendere come installare ed utilizzare correttamente l'apparecchio. Per l'installazione, leggere la sezione apposita. Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale in caso di necessità futura.







Panoramica del prodotto

Vista superiore







Pannello di controllo



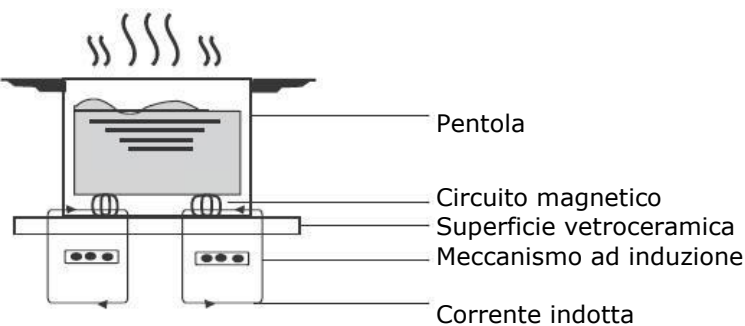
Riferimento	Descrizione
A 	Selezione zona
B 	Blocco bambini
C 	Accensione (ON/OFF)
D Regolazione potenza/timer 	
E 	Funzione Turbo
F 	Regolazione timer

Potenza zone riscaldanti

Zona	Potenza Max. (220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000W
	1200/1500W
	1500/2000W
	1200/1500W
Potenza Totale	6400W

Una parola sulla cottura ad induzione

La cottura ad induzione è una tecnologia sicura, moderna, efficiente ed economica. Essa si basa sulla produzione di vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola invece di riscaldare indirettamente la superficie di vetro. L'eventuale riscaldamento del vetro è dato dal calore della pentola e non dall'apparecchio.

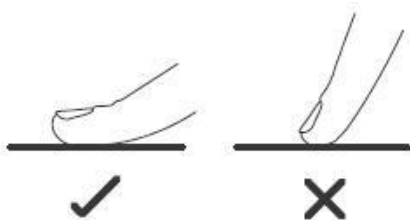


Prima di utilizzare il tuo nuovo piano ad induzione


- Leggi questa guida, specialmente la sezione relativa alle avvertenze di sicurezza;
- Rimuovi tutte le pellicole di protezione presenti sul piano cottura.

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, non c'è bisogno di premere eccessivamente.
- Si consiglia l'utilizzo del polpastrello del dito, non della punta.
- L'avvenuta esecuzione del comando tattile è testimoniata da un suono di avviso.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (come utensili o strofinacci) ostruenti. Anche un sottile strato d'acqua potrebbe compromettere l'operatività degli stessi.



Scegliere le pentole adatte

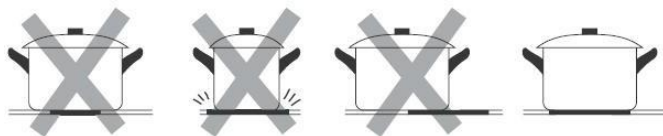
- Utilizzare solo pentole con base adatta per la cottura ad induzione. Controllare che gli utensili rechino il simbolo della cottura ad induzione sulla confezione o sul fondo.
- E' possibile accertarsi dell'idoneità della pentola per la cottura ad induzione avvicinando un magnete al fondo della stessa: se il magnete è attratto dalla pentola, allora questa è adatta per la cottura ad induzione.
- In assenza di un magnete:
 1. Mettere dell'acqua nella pentola da testare
 2. Se il simbolo  non lampeggia nel display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.
- Le pentole in acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica o terracotta, non sono adatte per la cottura ad induzione.



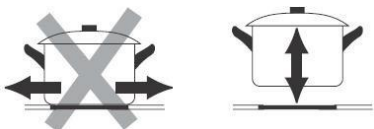
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o base curva.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, che si possa posizionare in maniera piana sull'apparecchio e che abbia la stessa dimensione della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro coincidente con i valori della zona di cottura scelta. L'utilizzo di una pentola un po' più ampia risulterà in un'efficienza energetica ottimale, al contrario una pentola più piccola potrebbe risultare in un'efficienza energetica inferiore. Le pentole con dimensioni inferiori ai 140 mm non sono riconosciute dal piano cottura. Porre sempre la pentola al centro della zona di cottura.



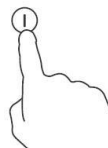
Sollevarre sempre la pentola dal piano cottura – non trascinarla per evitare che il vetro si graffi.



Utilizzo del piano cottura

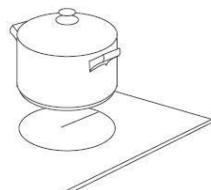
Per cominciare a cucinare

1. Premere il comando ON/OFF per 3 secondi. Il piano cottura emetterà un suono di avviso e mostrerà il simbolo " - " che indica che l'apparecchio è in modalità standby.



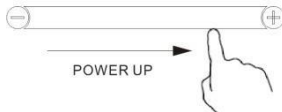
Attenzione: in assenza di selezione della zona di cottura e del livello di potenza in un minuto dall'accensione, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

2. Posizionare una pentola adatta alla cottura ad induzione sulla zona di cottura; assicurarsi che la base della pentola e la superficie di cottura siano pulite e asciutte.



3. Scegli la zona utilizzando il comando (A) "☺" e "0" lampeggerà. Se non si seleziona alcun livello di potenza nell'arco di 5 secondi, verrà visualizzato il simbolo "-".

4. Selezionare il livello di potenza impostando il cursore (D) da 0 a 9 per cominciare la cottura.



- Se non si imposta il livello di calore nell'arco di un minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente. Bisognerà accenderlo di nuovo seguendo le istruzioni del punto 1.
- Le impostazioni relative al calore possono essere modificate in qualsiasi momento durante la cottura.

Se lo schermo mostra la spia lampeggiante  alternativamente con il valore della temperatura:

- La pentola non è posizionata sulla zona di cottura corretta;
- La pentola scelta non è adatta per la cottura ad induzione;
- La pentola è troppo piccola o non posizionata al centro della zona di cottura;

Il riscaldamento avviene solo se sulla zona di cottura è posizionata una pentola adatta. Lo schermo si spegnerà automaticamente dopo un minuto in assenza di una pentola adatta sulla zona di cottura.


A fine cottura

1. Selezionare la zona di cottura (A).
2. Premere il comando “-” per ridurre la potenza a “0”.

Attenzione: la spia “H” segnerà quale zona di cottura è calda. La spia scomparirà quando la superficie del piano cottura si sarà raffreddata, raggiungendo una temperatura sicura. Questa funzione può essere utilizzata anche come metodo di risparmio energetico, in quanto è possibile riscaldare una pentola finché il piano di cottura non si raffredda.

Utilizzo della funzione Turbo

Attivazione della funzione Turbo

1. Selezionare la zona di cottura pigiando il comando relativo alla zona desiderata (A).
2. Dopo aver pigiato il comando della funzione turbo (E) , l'indicatore della zona di cottura mostra il simbolo “P” e la temperatura raggiunge la massima potenza disponibile.

Disattivazione della funzione Turbo

1. Pigiare il comando (A) relativo alla zona di cui si desidera spegnere la funzione Turbo;
2. Utilizzare il cursore (D) per disattivare la funzione Turbo. Il piano cottura tornerà al livello di potenza 9.
 - La funzione Turbo può essere attivata su qualsiasi zona di cottura.
 - La zona di cottura ritorna al livello 9 dopo 5 minuti dall'attivazione della funzione.

Utilizzo della funzione blocco bambini

- È possibile bloccare i comandi del pannello di controllo per prevenire l'attivazione indesiderata dell'apparecchio (ad esempio da parte di bambini che potrebbero accidentalmente accendere le zone di cottura).
- Quando il pannello è bloccato, tutti i comandi risultano disabilitati, tranne quello di spegnimento (OFF).

Per bloccare i comandi

Pigiare il comando di blocco per 3 secondi. L'indicatore del timer mostrerà la spia "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso;
2. Pigiare e tenere premuto il comando di blocco per qualche secondo;
3. Adesso è possibile utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità blocco tutti i comandi sono disabilitati eccetto quello di spegnimento (OFF). Sarà sempre possibile spegnere il piano cottura in caso di emergenza, ma per effettuare qualsiasi altra operazione bisognerà sbloccare il piano cottura.

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di un sensore che serve a monitorare la temperatura interna del piano cottura. In caso di rilevamento di temperatura eccessivamente alta, il piano cottura si arresterà automaticamente.

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando un oggetto di dimensioni inadatte, una pentola non magnetica (ad esempio in alluminio) o altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio un coltello, una forchetta o una chiave), viene lasciato sul piano cottura, esso attiva automaticamente la modalità standby per un minuto. La ventola raffredderà il piano cottura per un ulteriore minuto.

Spegnimento automatico

La funzione di sicurezza di spegnimento automatico arresta automaticamente il funzionamento del piano cottura se l'utente dimentica di farlo. I tempi di funzionamento predefiniti dei diversi livelli di potenza sono i seguenti:

Livello di potenza	1~3	4~6	7~8	9
Tempo di funzionamento predefinito (min)	360	180	120	90

Quando la pentola viene tolta dalla zona di cottura, il piano cottura arresta immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



I soggetti con dispositivo pace maker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare l'apparecchio.

Utilizzo del timer

Il timer ha due modalità d'uso:

- Può essere utilizzato come promemoria. In questo caso, il timer non spegnerà la zona di cottura al termine della durata impostata.
- Può essere utilizzato per spegnere automaticamente la zona di cottura al termine della durata impostata. La durata massima impostabile è di 99 minuti.

Utilizzo del timer come promemoria


Se non si intende selezionare una zona di cottura

1. Accertarsi che almeno una zona di cottura sia accesa

Attenzione: è possibile utilizzare il promemoria anche senza selezionare alcuna zona di cottura.

2. Selezionare la zona di cottura utilizzando il comando (A) e il livello di potenza desiderato.

3. Quando la spia smette di lampeggiare, premere il comando del

timer (F)  ed attendere la dicitura "10".

4. Impostare la durata premendo i comandi "-" o "+".

Suggerimento: premere i comandi "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare di un minuto la durata.

Tenere premuti i comandi "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti la durata.


Premendo insieme i comandi "-" e "+", il timer verrà disattivato e l'indicatore si spegnerà.

5. Una volta impostata la durata, il tempo comincerà a scorrere immediatamente. Lo schermo mostrerà il tempo rimanente.

6. Al termine della durata impostata, il piano cottura emetterà un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer si spegnerà.

Impostare il timer con spegnimento automatico di una o più zone di cottura

Se il timer è impostato su una zona:

1. Selezionare la zona di cottura desiderata tramite l'apposito comando di selezione (A).
2. Selezionare la zona di cottura desiderata (A) e il livello di potenza.
3. Prima che l'indicatore smetta di lampeggiare, premere il comando del timer (F)  fino alla dicitura "10".
4. Utilizzare i comandi "+" e "-" per impostare la durata da 1 a 99 minuti.

Suggerimento: premere i comandi "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare di un minuto la durata.

Tenere premuti i comandi "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti la durata.

Premendo insieme i comandi "-" e "+", il timer verrà disattivato e l'indicatore si spegnerà.

Quando la durata è impostata, il tempo comincerà a scorrere immediatamente. Lo schermo mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.


ATTENZIONE: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà segnalando che quella è la zona selezionata.



1. Al termine della durata impostata, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente. Le altre zone di cottura continueranno a rimanere accese se attivate in precedenza.
2. Quando si utilizza contemporaneamente il timer come promemoria e con funzione di spegnimento automatico della zona di cottura, lo schermo mostrerà il tempo rimanente della funzione promemoria come priorità. Pigiare il comando corrispondente alla zona di cottura in uso per mostrare il tempo rimanente del timer con spegnimento automatico.

Segnalazione di anomalia e diagnosi

Se si verifica un'anomalia il piano cottura attiverà automaticamente la modalità di protezione e sullo schermo verranno visualizzati i seguenti codici di errore:

Messaggio di errore	Possibile causa	Cosa fare
	Nessuna pentola rilevata o pentola non adatta	Utilizzare un'altra pentola
ER03	Acqua o pentola sul pannello di controllo	Pulire il pannello di controllo
F1E	Malfunzionamento della connessione tra il display e la scheda madre (l'indicatore della zona di cottura mostra la dicitura "E")	1. Accertarsi che il cavo di connessione sia adeguato e che sia inserito correttamente; 2. Sostituire la scheda madre.
F3E	Malfunzionamento della bobina del sensore della temperatura (l'indicatore della zona di cottura mostra la dicitura "E")	Sostituire la bobina del sensore della temperatura.
F4E	Malfunzionamento del sensore della temperatura della scheda madre (l'indicatore della zona di cottura mostra la dicitura "E")	Sostituire la scheda madre.
E1E	Il sensore della temperatura del pannello vetroceramico mostra valori eccessivamente alti	Far raffreddare il piano cottura e riavviare
E2 E	Il sensore di temperatura dell'IGBT mostra valori eccessivamente alti	Far raffreddare il piano cottura e riavviare
E3 E	Voltaggio elettricità eccessivamente alto	Accertarsi del corretto funzionamento della rete elettrica. Accendere il piano cottura quando il funzionamento dell'elettricità si è normalizzato.
E4 E	Voltaggio elettricità eccessivamente basso	Accertarsi del corretto funzionamento della rete elettrica. Accendere il piano cottura quando il funzionamento della rete elettrica si è normalizzato.
E5 E	Malfunzionamento del sensore della temperatura (l'indicatore della zona di cottura mostra la dicitura "E")	Accertarsi che il cavo di connessione e che il dispositivo siano installati correttamente.

Quelle sopraccitate sono le possibili diagnosi di malfunzionamenti comuni.

Si prega di non intervenire sull'apparecchio di propria iniziativa per evitare rischi e danni e di **contattare il fornitore**.

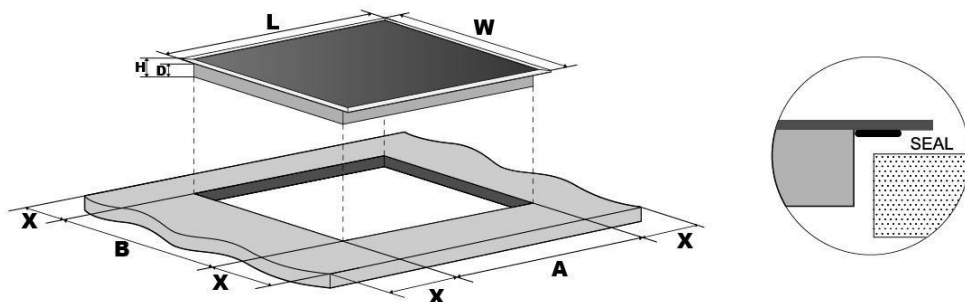
Installazione

Scelta dell'attrezzatura di installazione

Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno.

Lasciare uno spazio di minimo 5 cm intorno al foro.

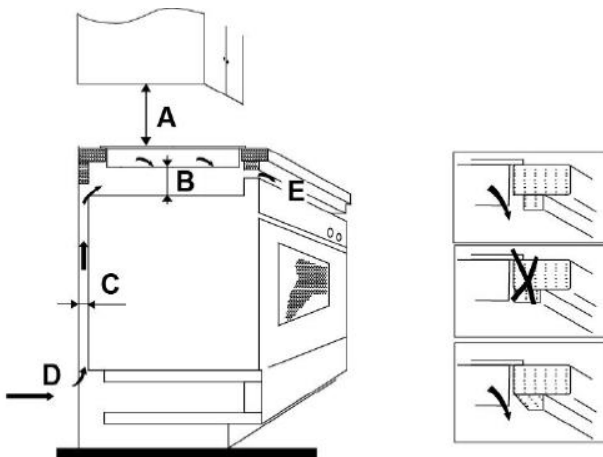
Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere una superficie composta da materiale resistente al calore per prevenire deformazioni causate dal calore irradiato dal piano cottura. Attenersi ai valori seguenti:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	565	495	50 mini

Assicurarsi che il piano cottura sia sempre ben ventilato e che le prese d'aria siano libere da ostruzioni. Assicurarsi che il piano cottura sia in buono stato di funzionamento.

Attenzione: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e l'eventuale pensile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Presa d'aria	Presa d'aria 5mm

Prima di installare il piano cottura, assicurarsi di/che:

- Il piano di lavoro sia allineato, ben livellato e privo di oggetti e strutture che interferiscono con lo spazio richiesto;
- Il piano di lavoro sia fatto con materiale resistente al calore;
- Nel caso in cui il piano cottura sia installato sopra un forno, il forno abbia una ventola di raffreddamento integrate;
- L'installazione soddisfi i requisiti di spazio, le norme e gli standard applicabili;
- Il piano cottura abbia un interruttore che permetta la completa disconnessione dalla fonte di alimentazione e che sia installato secondo la normative vigente;
- L'interruttore sia consono agli standard ed abbia uno spazio di 3 mm in tutti i lati per la corretta circolazione dell'aria;
- L'interruttore sia facilmente accessibile dopo aver installato il piano cottura;
- Mettersi in contatto con le autorità edilizie locali se vi sono dubbi riguardo l'installazione;
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come la ceramica) per le superfici che circondano il piano cottura.

Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile tramite pensili o cassette;
- Vi sia adeguata circolazione d'aria tra i mobili e la base del piano cottura;
- Sia presente una protezione termica nel caso in cui il piano cottura è installato sopra cassette o altre unità. La protezione termica serve ad evitare il contatto con gli spazi sottostanti;
- L'interruttore per l'isolamento sia facilmente accessibile all'utente.

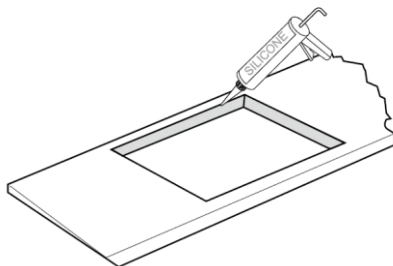
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (servirsi della confezione). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (servirsi della confezione). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

fig. 1

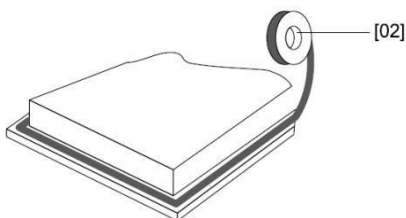


01



Tagliare il piano di lavoro con attrezzatura adeguata secondo le dimensioni indicate (fig.1).
Sigillare il bordo tagliato del piano di lavoro usando silicone o PTFE e far asciugare prima di posizionare il piano cottura.

fig. 2



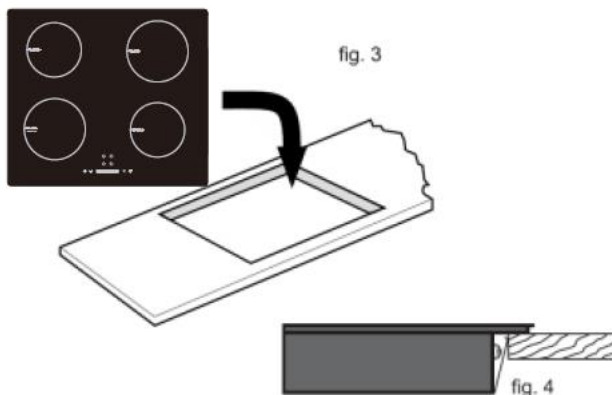
02



[04] x 1

Distendere il sigillante fornito lungo il bordo inferiore del piano cottura, assicurandosi che le parti finali si sovrappongano.

03



Non utilizzare adesivi per fissare il piano cottura al piano di lavoro. Quando il sigillante è pronto posizionare il piano cottura nell'apposito foro. Esercitare una leggera pressione verso il basso per fissare il piano cottura nel piano di lavoro per assicurarne la sigillatura intorno al bordo esterno (fig.4)

Avvertenze

1. Il piano ad induzione deve essere installato da personale qualificato o appositi tecnici. I nostri esperti sono a tua disposizione. Ti preghiamo di non eseguire le operazioni senza l'aiuto di un professionista.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare l'apparecchio.
3. Il piano cottura deve essere installato in modo da assicurare una buona dispersione del calore al fine di incrementare la sua affidabilità.
4. Le pareti e le superfici vicine alla superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, i prodotti utilizzati per l'assemblaggio e per il fissaggio devono essere resistenti al calore.

Collegare il piano cottura alla fonte di alimentazione



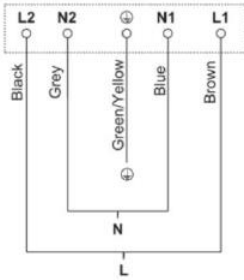
Questo apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da personale qualificato. Prima di connettere l'apparecchio alla fonte di alimentazione, assicurarsi che:

1. L'impianto elettrico domestico sia adeguato per la quantità di potenza richiesta dall'apparecchio;
2. Il voltaggio corrisponda ai valori indicati sull'etichetta;
3. L'impianto di cablaggio sia in grado di supportare il carico energetico indicato

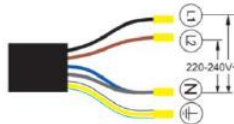
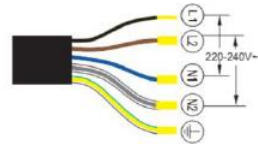
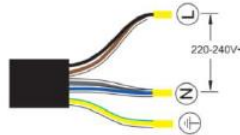
sull'etichetta. Non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori per collegare il piano cottura in quanto potrebbero causare surriscaldamento e incendio. Il cavo di collegamento all'alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con parti roventi e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75°C.



Controllare con l'ausilio di un elettricista che l'impianto domestico sia adeguato. Eventuali modifiche all'impianto elettrico dovranno essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⊕ (Green/Yellow)



- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, contattare il centro di assistenza post-vendita o personale qualificato, il quale eseguirà l'operazione con attrezzature specifiche evitando incidenti.
- Se l'apparecchio è connesso direttamente all'impianto principale installare un interruttore automatico omipolare con apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore dovrà assicurare di aver eseguito correttamente il collegamento elettrico e che questo rispetti la normativa sulla sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o pressato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito esclusivamente da tecnici autorizzati.



ATTENZIONE: non smaltire questo prodotto come rifiuto indifferenziato. Questo apparecchio è da considerarsi come rifiuto speciale.

Questo apparecchio è contrassegnato dalla Direttiva Europea 2002/96/EC relativa ai rifiuti elettrici ed elettronici. Il rispetto di questa norma contribuirà a prevenire eventuali rischi per l'ambiente e per la salute umana.

L'icona sovrastante, posta sul prodotto, indica che esso non può essere considerato come normale rifiuto domestico.

Questo apparecchio deve essere consegnato presso un punto di raccolta per il riciclo di rifiuti elettrici ed elettronici.

Questo prodotto necessita di smaltimento speciale.

Per maggiori informazioni riguardo il trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto contattare le autorità locali, l'azienda locale di smaltimento rifiuti o la rivendita del prodotto.



SAMET®

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

dal 1955