

# Piano cottura a induzione

---

Manuale di istruzioni

NZ64T3707AK

---



**SAMSUNG**

# Indice

<b>Utilizzo del presente manuale</b>	<b>3</b>	Impostazioni consigliate per la cottura di cibi specifici	21
Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzati i seguenti simboli	3	Aumento	21
Nome del modello e numero di serie	3	Blocco di sicurezza per bambini	22
<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>	Timer	23
Smaltimento del materiale di imballaggio	7	Modifica del metodo di limite di potenza massima (per l'Italia)	24
Smaltimento corretto del vecchio apparecchio	7	<b>Manutenzione dell'apparecchio</b>	<b>25</b>
Smaltimento corretto di questo prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)	7	Piano cottura	25
<b>Installazione del piano cottura</b>	<b>8</b>	Sporco leggero	25
Istruzioni di sicurezza per l'installatore	8	Sporco ostinato	25
Strumenti necessari	8	Sporco problematico	26
Collegamento all'alimentazione di rete	8	Telaio del piano cottura (opzionale)	26
Installazione nel piano di lavoro	9	Per evitare di danneggiare l'apparecchio	26
Scelta del materiale di installazione	10	<b>Risoluzione dei problemi e assistenza</b>	<b>27</b>
Adeguata ventilazione	10	Risoluzione dei problemi	27
Prima dell'installazione del piano cottura	11	Assistenza	28
Dopo l'installazione del piano cottura	11	<b>Specifiche tecniche</b>	<b>29</b>
Componenti	12	Dati tecnici	29
<b>Prima dell'avvio della cottura</b>	<b>13</b>	Zone di cottura	29
Zone di cottura	13	Informazioni sul prodotto	29
Pannello di controllo	13		
Riscaldamento a induzione	14		
Arresto di sicurezza	14		
Indicatore di calore residuo	15		
Rilevamento della temperatura	15		
Pentole	15		
Utilizzo dei pulsanti a sfioramento	19		
Rumori di funzionamento	19		
Pulizia iniziale	19		
<b>Funzionamento</b>	<b>20</b>		
Avvio della cottura	20		
Fine della cottura	20		

## Utilizzo del presente manuale

Leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza contenute nella sezione seguente, prima di utilizzare l'apparecchio.

Conservare questo manuale per future consultazioni.

In caso di trasferimento della proprietà dell'apparecchio, ricordarsi di consegnare il manuale al nuovo proprietario.

### Nel presente manuale d'uso vengono utilizzati i seguenti simboli:

#### **AVVERTENZA**

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare gravi lesioni personali o morte.

#### **ATTENZIONE**

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare lesioni personali di lieve entità o danni materiali.

#### **CAUTELA**

Per ridurre il rischio di incendio, esplosione, scossa elettrica o lesioni personali durante l'uso del piano cottura, attenersi alle seguenti precauzioni di sicurezza di base.

#### **NOTA**

Consigli utili, raccomandazioni o informazioni che aiutano gli utenti a utilizzare il prodotto.

### Nome del modello e numero di serie

Sia il nome del modello che il numero di serie sono riportati in etichetta sotto la base del piano cottura.

Per un uso successivo, annotare le informazioni o allegare l'etichetta aggiuntiva del prodotto (situata sulla parte superiore del prodotto) alla pagina corrente.

Nome modello \_\_\_\_\_

Numero di serie \_\_\_\_\_

## Istruzioni di sicurezza

Gli aspetti di sicurezza di questo apparecchio sono conformi a tutte le norme tecniche e di sicurezza accettate. Tuttavia, in qualità di produttori, riteniamo anche che sia nostra responsabilità informare l'utente sulle seguenti istruzioni di sicurezza.

### **AVVERTENZA**

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzioni per l'uso dello stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

I mezzi per il disinserimento devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle normative pertinenti.

## Istruzioni di sicurezza

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione dopo l'installazione. Lo scollegamento può essere ottenuto rendendo la spina accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le normative in materia.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

Il metodo di fissaggio indicato non deve dipendere dall'uso di adesivi in quanto questi non sono considerati un mezzo di fissaggio affidabile.

**ATTENZIONE:** Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare eventuali scosse elettriche.

Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del piano cottura.

**AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.

Non utilizzare un pulitore a vapore.

Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura con il suo controllo e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.

**ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente.

L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.

**ATTENZIONE:** durante l'uso l'apparecchio e le parti accessibili si surriscaldano. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** Una cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare un incendio.

Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

**ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non conservare gli oggetti sui piani di cottura.

**AVVERTENZA:** Utilizzare solo ripari per piani cottura progettati dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicati dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonei o ripari per piani cottura incorporati nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

---

Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.  
La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.  
Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

### **ATTENZIONE**

Assicurarsi che l'apparecchio sia installato correttamente e messo a terra da un tecnico qualificato.  
La manutenzione dell'apparecchio deve essere eseguita solo da personale qualificato. Le riparazioni effettuate da personale non qualificato possono causare lesioni o gravi malfunzionamenti. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro di assistenza locale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni e annullare la garanzia. Gli apparecchi montati a filo possono essere utilizzati solo dopo essere stati installati in mobili e luoghi di lavoro conformi alle norme pertinenti. In questo modo si garantisce una protezione sufficiente dal contatto con le unità elettriche, come richiesto dalle norme di sicurezza essenziali.  
In caso di malfunzionamento dell'apparecchio o di comparsa di rotture, crepe o spaccature:

- spegnere tutte le zone di cottura
- scollegare il piano cottura dalla rete elettrica
- contattare il centro di assistenza locale

Se il piano cottura si rompe, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Non utilizzare il piano cottura fino a quando la superficie di vetro non è stata sostituita.

## Istruzioni di sicurezza

Non utilizzare il piano cottura per riscaldare fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o surgelati contenuti in pentole di alluminio.

Il liquido tra il fondo della pentola e il piano cottura può produrre vapore a pressione, che può far saltare la pentola. Assicurarsi sempre che il piano cottura e la base della pentola siano asciutti.

Le zone di cottura si surriscaldano durante la cottura.

Tenere sempre i bambini lontano dall'apparecchio.

Tenere tutti i materiali d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini, poiché possono essere pericolosi per gli stessi.

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per cucinare e friggere normalmente in casa. Non è stato progettato per uso commerciale o industriale.

Non utilizzare mai il piano cottura per riscaldare l'ambiente. Prestare attenzione quando si inseriscono apparecchi elettrici nelle prese di corrente vicino al piano cottura. I cavi di alimentazione non devono entrare in contatto con il piano cottura.

Grassi e olio surriscaldati possono incendiarsi rapidamente.

Non lasciare mai le unità di superficie incustodite durante la preparazione di alimenti con grassi o olio, ad esempio durante la cottura di patatine fritte.

Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

Mantenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti.

Non appoggiare mai oggetti combustibili sul piano cottura, perché sussiste il rischio di incendio.

In caso di uso improprio dell'apparecchio sussiste il rischio di ustioni.

I cavi degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con la superficie calda del piano cottura o delle pentole calde.

**Non utilizzare il piano cottura per asciugare i vestiti.**

**Gli utenti con pacemaker e impianti cardiaci attivi devono mantenere la parte superiore del corpo a una distanza minima di 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando sono accesi. In caso di dubbio, consultare il produttore del dispositivo o il medico (solo modello di piano cottura a induzione).**

Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio da soli.

Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.

Pulire il piano cottura secondo le istruzioni di pulizia e manutenzione contenute in questo manuale.

Tenere gli animali domestici lontano dall'apparecchio perché potrebbero calpestare i comandi, causando un malfunzionamento.

---

## Smaltimento del materiale d'imballaggio

---

### ⚠ AVVERTENZA

Le lamiere e le parti in schiuma dura sono opportunamente contrassegnate. Smaltire i materiali di imballaggio e i vecchi apparecchi nel rispetto della sicurezza e dell'ambiente.

## Smaltimento corretto del vecchio apparecchio

---

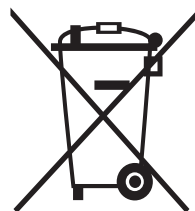
### ⚠ AVVERTENZA

Prima di smaltire il vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile in modo che non possa essere fonte di pericolo. A tal fine, chiedere a un tecnico qualificato di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere il cavo di alimentazione. L'apparecchio non deve essere smaltito nei rifiuti domestici. Informazioni sulle date di raccolta e sui luoghi pubblici di smaltimento dei rifiuti sono disponibili presso il servizio rifiuti locale o il comune.

---

## Smaltimento corretto di questo prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)

---



(Applicabile in paesi con sistemi di raccolta differenziata)  
Questo contrassegno sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (ad es. caricabatterie, cuffie, cavo USB) non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti domestici al termine della loro vita utile. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, separare questi articoli da altri tipi di rifiuti e riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato questo prodotto, o il loro ufficio governativo locale, per i dettagli sul luogo e le modalità di riciclaggio sicuro per l'ambiente.

Gli utenti commerciali devono contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i suoi accessori elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sugli impegni ambientali di Samsung e sugli obblighi normativi specifici per i prodotti, ad esempio REACH, visitare il sito: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



# Installazione del piano cottura

## ⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi che il nuovo apparecchio sia installato e messo a terra solo da personale qualificato.

Attenersi alle presenti istruzioni. La garanzia non copre i danni che possono derivare da un'installazione non corretta.

I dati tecnici sono riportati alla fine di questo manuale.

## Istruzioni di sicurezza per l'installatore

- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo che consenta di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica su tutti i poli con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm. Tra i dispositivi di isolamento idonei vi sono le aperture di protezione linea, i fusibili (i fusibili di tipo a vite devono essere rimossi dal supporto), gli interruttori di dispersione a terra e i contattori.
- Per quanto riguarda la protezione antincendio, questo apparecchio è conforme alla norma EN60335-2-6. Questo tipo di apparecchio può essere installato in un mobile alto o con una parete su un lato.
- L'installazione deve garantire una protezione contro gli urti.
- L'unità di cottura in cui è installato l'apparecchio deve soddisfare i requisiti di stabilità previsti dalla norma DIN68930.
- Per la protezione dall'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un sigillante adeguato.
- Su superfici di lavoro piastrellate, le fughe nella zona in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di stucco.
- Su piani in pietra naturale, artificiale o ceramica, le molle a scatto devono essere incollate in posizione con una resina artificiale adatta o un adesivo misto.
- Accertarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente contro il piano di lavoro senza spazi vuoti. Non devono essere applicati sigillanti silicici aggiuntivi, che renderebbero più difficile la rimozione durante la manutenzione.
- Il piano cottura deve essere estratto dal basso quando viene rimosso.
- Sotto il piano cottura può essere installata un pannello.
- La fessura di ventilazione tra il piano di lavoro e la parte anteriore inferiore dell'apparecchio non deve essere coperta.

## Strumenti necessari



Matita



Cacciavite Phillips



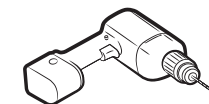
Riga o righello



Occhialini di sicurezza



Sega a sciabola



Trapano

## Collegamento all'alimentazione di rete

Prima del collegamento verificare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla targhetta, corrisponda alla tensione di alimentazione disponibile. La targhetta si trova sulla struttura inferiore del piano cottura.

## ⚠ AVVERTENZA

Disattivare l'alimentazione del circuito prima di collegare i cavi al circuito. La tensione dell'elemento riscaldante è CA 230 V ~. L'apparecchio funziona perfettamente anche su reti con tensione CA 220 V ~ o 240 V ~. Il piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica tramite un dispositivo che consente di scollegare l'apparecchio dalla rete su tutti i poli con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm, ad esempio un interruttore automatico per la protezione della linea, scatti di dispersione a terra o un fusibile.

## ⚠ AVVERTENZA

I collegamenti dei cavi devono essere eseguiti secondo le norme e le viti dei terminali devono essere serrate saldamente.

## ⚠ AVVERTENZA

Una volta che il piano cottura è collegato alla rete elettrica, verificare che tutte le zone di cottura siano pronte all'uso accendendo brevemente ciascuna di esse in successione alla massima impostazione con pentole adatte.

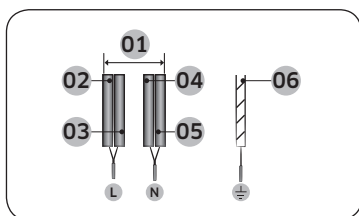


### ⚠ AVVERTENZA

Prestare attenzione (conformità) al collegamento della fase e del neutro tra l'impianto domestico e l'apparecchio (schemi di collegamento), in caso contrario, sussiste il rischio di danni ai componenti. La garanzia non copre i danni derivanti da un'installazione non corretta.

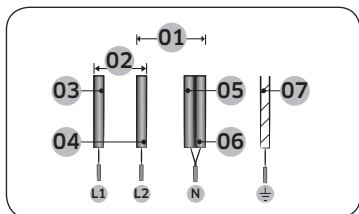
### ⚠ AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo tecnico di assistenza o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.



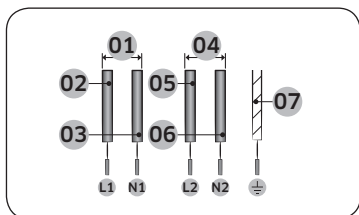
1N~(32A)

01	220-240 V ~	04	Blu
02	Marrone	05	Grigio
03	Nero	06	Verde/Giallo



1N~ (16 A): separare i fili bifase (L1 ed L2) prima del collegamento.

01	220-240 V ~	05	Blu
02	380-415 V ~	06	Grigio
03	Marrone	07	Verde/Giallo
04	Nero		



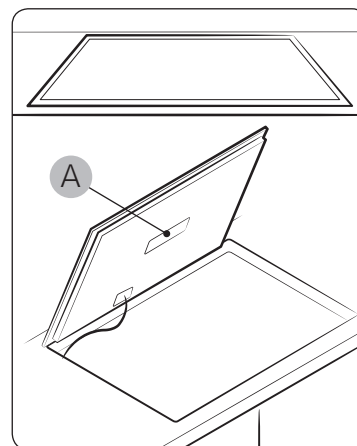
2 x 1N~ (16 A): separare i fili prima del collegamento.

01	220-240 V ~	05	Nero
02	Marrone	06	Grigio
03	Blu	07	Verde/Giallo
04	220-240 V ~		

### ⚠ AVVERTENZA

Per un corretto collegamento dell'alimentazione, seguire lo schema di collegamento applicato vicino ai morsetti.

## Installazione nel piano di lavoro



A. Numero di serie

### 📖 NOTA

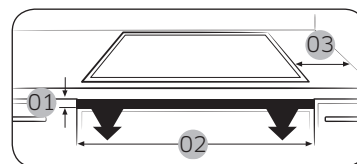
Prima dell'installazione annotare il numero di serie riportato sulla targhetta identificativa dell'apparecchio. Questo numero sarà necessario in caso di richieste di assistenza e non è più accessibile dopo l'installazione, in quanto si trova sulla targhetta originale sul lato superiore o inferiore dell'apparecchio.

### 📖 NOTA

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e di spazio libero.

### 📖 NOTA

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e di spazio libero. Il fondo del piano cottura è dotato di una ventola. Se è presente un cassetto sotto il piano cottura non deve essere utilizzato per riporre piccoli oggetti o carta, in quanto potrebbero danneggiare la ventola o interferire con il raffreddamento in caso di aspirazione.



N.	Spiegazione	Dimensione
01	Altezza del foro di ventilazione	Min. 2 mm
02	Larghezza del foro di ventilazione	560 mm
03	Distanza tra l'estremità dell'apparecchio e la parete laterale del piano di lavoro	Min. 50 mm

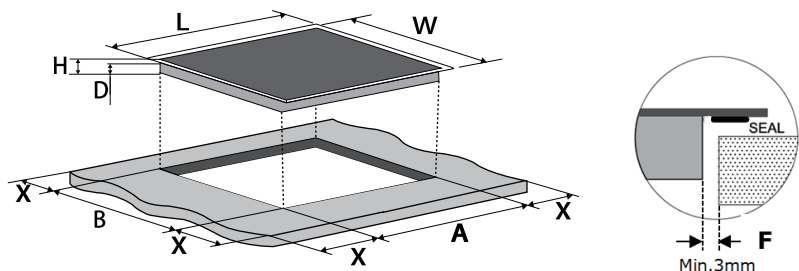
## Installazione del piano cottura

### Sceita delle apparecchiature di installazione

Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'uso, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 50 mm intorno all'apertura. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 20 mm. Selezionare un materiale per il piano di lavoro resistente al calore e isolato (il legno e materiali simil fibrosi o igroscopici possono essere utilizzati solo se impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni maggiori causate dalla radiazione termica dell'apparecchio. Vedere la figura riportata di seguito.

#### NOTA

La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e i lati interni del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



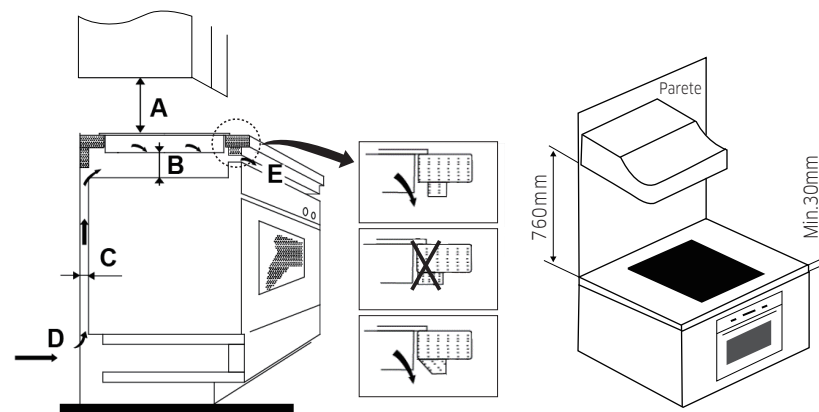
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

### Assicurare un'adeguata ventilazione

In ogni caso, assicurarsi che l'apparecchio sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che l'apparecchio sia in buone condizioni di lavoro come illustrato di seguito:

#### NOTA

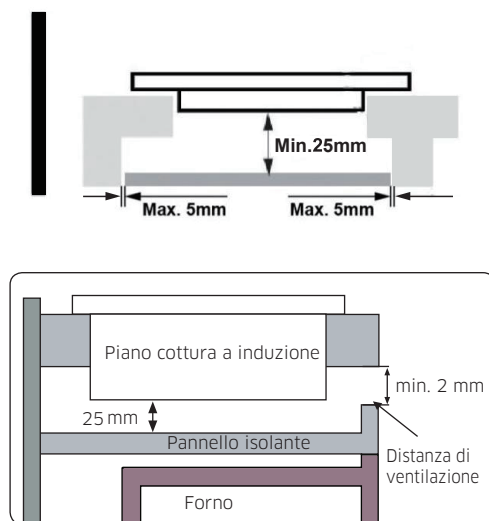
La distanza di sicurezza tra la parte superiore dell'apparecchio e il mobile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Presa d'aria	Uscita aria - 2

Accertarsi che l'apparecchio sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

Al fine di evitare contatti accidentali con il fondo del piano cottura, o scosse elettriche impreviste durante il funzionamento, è necessario inserire un inserto in legno, fissato con viti, a una distanza minima di 20 mm. dal fondo del piano cottura. Rispettare i seguenti requisiti.



#### **⚠ AVVERTENZA**

Nella parte esterna del piano cottura sono presenti fori di ventilazione. È **NECESSARIO** assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro quando si posiziona il piano cottura.

#### **⚠ AVVERTENZA**

- Tenere presente che la colla che unisce il materiale plastico o di legno ai mobili, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C, per evitare il distacco dei pannelli.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di resistere a una temperatura di 90 °C.

## Prima dell'installazione del piano cottura

- La superficie di lavoro è quadrata e piana e nessun elemento strutturale deve interferire con le esigenze di spazio.
- Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore e isolato.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di spazio libero e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è incluso un apposito sezionatore che garantisce la totale disconnessione dalla rete elettrica, montato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo omologato e prevedere una separazione dei contatti tra il traferro di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore deve essere facilmente accessibile dal cliente una volta installato il piano di cottura.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare gli enti locali competenti e le norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura è necessario utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle in ceramica).

## Dopo l'installazione del piano cottura

#### **⚠ ATTENZIONE**

- Il cavo di alimentazione non è accessibile tramite le ante o i cassetti dei mobili.
- Deve esserci un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, deve essere installata una barriera di protezione termica sotto la base dello stesso.
- L'interruttore di sezionamento deve essere facilmente accessibile dal cliente.



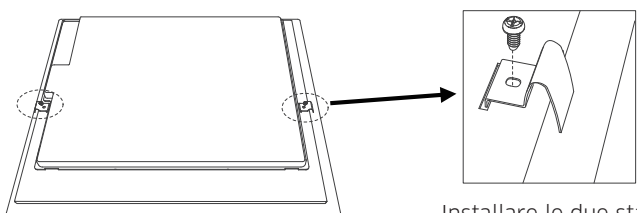
# Installazione del piano cottura

## Componenti

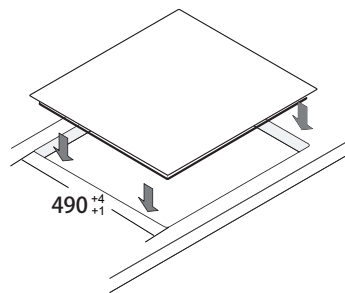
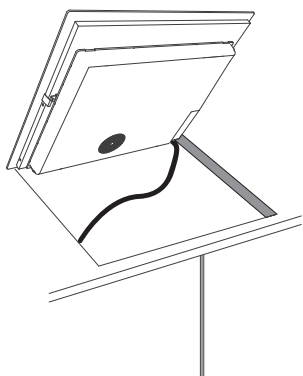
L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.

### Installare le due staffe prima di installare il piano cottura

Fissare le due staffe su entrambi i lati con le viti in dotazione prima dell'installazione del piano cottura.



Installare le due staffe



Inserire il piano cottura nel foro del piano di lavoro

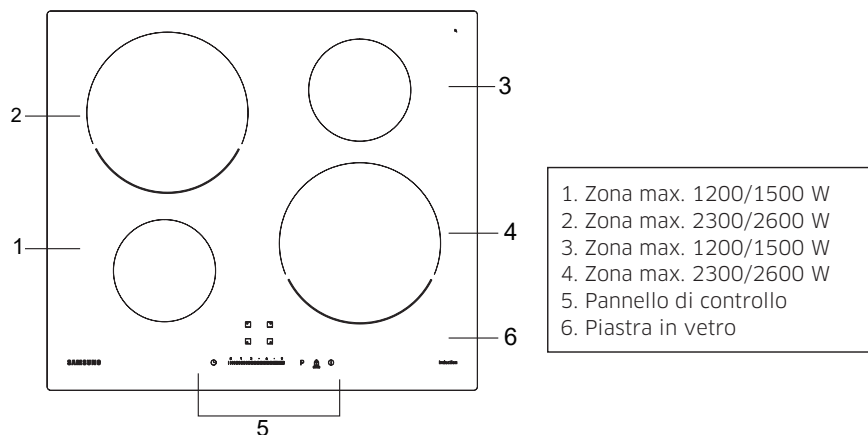
### ⚠ ATTENZIONE

- L'apparecchio deve essere installato da personale o tecnici qualificati.
- Disponiamo di professionisti specializzati. Non eseguire l'operazione da soli.
- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiarlo.
- L'apparecchio deve essere installato in modo da garantire un irraggiamento termico ottimale per aumentarne la qualità di funzionamento.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto al di sopra del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale qualificato.
- Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:
  - Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
  - La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta dei dati tecnici.
  - Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta dati tecnici.
- Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendio.

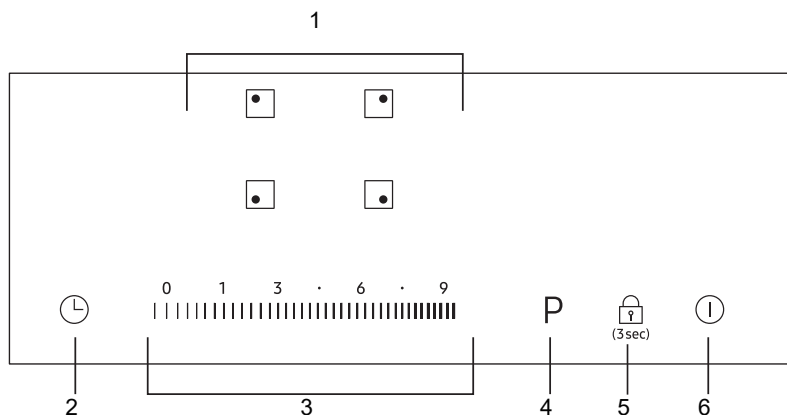


# Prima dell'avvio della cottura

## Zone di cottura



## Pannello di controllo



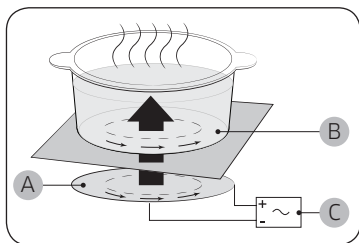
1. Controlli di selezione della zona di cottura
2. Controllo del timer
3. Controllo a sfioramento del regolatore di potenza/Timer
4. Controllo boost
5. Controllo del blocco di sicurezza per bambini
6. Controllo di accensione e spegnimento

Display	Significato
i - 9, P	Livello di potenza selezionato
H	Calore residuo (caldo)
L	Il blocco bambini è attivato
-	Pentole non adatte, troppo piccole o non sono state posizionate sulla zona di cottura.

Prima dell'avvio della cottura

## Prima dell'avvio della cottura

### Riscaldamento a induzione



- A. Bobina a induzione
- B. Correnti indotte
- C. Circuiti elettronici

- **Principio del riscaldamento a induzione:** Posizionando le pentole su una zona cottura e accendendola, i circuiti elettronici del piano cottura a induzione producono sul fondo delle pentole "correnti indotte" che aumentano istantaneamente la temperatura delle pentole.
- **Maggiore velocità di cottura e frittura:** Poiché è la pentola che viene riscaldata direttamente e non il vetro, l'efficienza è maggiore rispetto ad altri sistemi perché il calore non si disperde. La maggior parte dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

### Spegnimento di sicurezza

Se una delle zone di cottura non viene disattivata o il livello di potenza non viene regolato dopo un lungo periodo di tempo, quella particolare zona di cottura si spegne automaticamente. L'eventuale calore residuo viene indicato con **H** (ovvero "caldo") sul display della zona di cottura corrispondente. Le zone di cottura si spengono nei seguenti orari.

Livello di potenza	Spegnimento
1-3	Dopo 8 ore
4-6	Dopo 4 ore
7-9	Dopo 2 ore

#### NOTA

Se le pentole non sono adatte, sono troppo piccole o non sono state posizionate sulla zona cottura, appare il simbolo **H**. E dopo 1 minuto la zona di cottura corrispondente viene disattivata.

#### NOTA

Se una o più zone di cottura si spengono prima dello scadere del tempo indicato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi" a pagina 27.

#### Altri motivi per cui una zona cottura si spegne da sola

Tutte le zone di cottura si spengono se il liquido bolle sul pannello di controllo.

Lo spegnimento automatico si attiva anche se si mette un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio dovrà essere riacceso utilizzando il pulsante **1** dopo che il liquido o il panno sono stati rimossi.

## Indicatore di calore residuo

Quando una singola zona di cottura o il piano cottura vengono spenti, la presenza di calore residuo viene indicata con **H** (ovvero "caldo") nel relativo display della zona di cottura. Anche se la zona di cottura è stata disattivata, l'indicatore del calore residuo si spegne solo dopo che la stessa si è raffreddata. Il calore residuo può essere utilizzato per scongelare o mantenere caldi i cibi.

### ⚠ AVVERTENZA

Finché l'indicatore di calore residuo è illuminato, sussiste il rischio di ustioni.

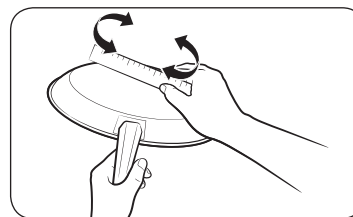
### ⚠ AVVERTENZA

Se l'alimentazione elettrica viene disinserita, il simbolo **H** si spegne e le informazioni sul calore residuo non sono più disponibili. Tuttavia, è possibile che sussista ancora la possibilità di ustionarsi. Per evitarlo, fare sempre attenzione quando ci si trova in prossimità del piano cottura.

## Rilevamento della temperatura

Se per qualsiasi motivo le temperature di una qualsiasi delle zone di cottura dovessero superare i livelli di sicurezza, la zona di cottura scenderà automaticamente a un livello di potenza inferiore. Al termine dell'utilizzo del piano di cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando il gruppo elettronico del piano cottura non si sarà raffreddato. La ventola di raffreddamento si spegne a seconda della temperatura del gruppo elettronico.

## Pentole



Utilizzare pentole a fondo piatto che entrano completamente a contatto con l'intera zona cottura. Controllare la planarità ruotando una riga sul fondo delle pentole. Assicurarsi di seguire tutte le raccomandazioni per l'uso delle pentole.

- Utilizzare pentole realizzate con il materiale adatto per la cottura a induzione.
- Utilizzare pentole di qualità con fondi più pesanti per una migliore distribuzione del calore. In questo modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- Scegliere le dimensioni delle pentole in base alla quantità di cibo che si sta preparando.
- Non lasciar bollire le pentole vuote. Questo può causare danni permanenti sotto forma di rotture, fusioni o deformazioni che possono compromettere il piano cottura in ceramica. (Questo tipo di danni non è coperto da garanzia).
- Non utilizzare pentole sporche o con un accumulo elevato di grasso. Utilizzare sempre pentole facili da pulire dopo la cottura.

### ⚠ ATTENZIONE

- Le zone di cottura possono sembrare fredde dopo essere state spente. Tuttavia, la superficie del vetro può essere calda a causa del calore residuo trasferito dalle pentole. Pertanto sussiste ancora il rischio di ustioni.
- Non toccare le pentole calde direttamente con le mani. Utilizzare sempre guanti da forno o portapentole per proteggere le mani da ustioni.
- Non far scorrere le pentole sulla superficie del piano cottura. In caso contrario si rischia di danneggiarlo in modo permanente.



## Prima dell'avvio della cottura

### Pentole per zone di cottura a induzione

Il fornello a induzione può essere acceso solo quando le pentole con base magnetica sono posizionate su una delle zone di cottura. È possibile utilizzare le pentole indicate di seguito come idonee.

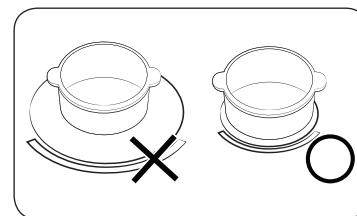
Materiale	Idoneità
Acciaio, acciaio smaltato, ghisa	Sì
Acciaio inox	Sì (se il magnete si attacca al fondo delle pentole)
Alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana	No

### NOTA

- Le pentole adatte alla cottura a induzione sono etichettate come idonee dal produttore.
- Alcune pentole possono emettere rumori quando vengono utilizzate su zone di cottura a induzione.
- Questi rumori non indicano un malfunzionamento del piano cottura e non ne influenzano in alcun modo il funzionamento.
- Le pentole speciali in acciaio inox potrebbero non essere adatte alla cottura a induzione. Controllare se la base delle pentole attira un magnete.

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole fino a un certo limite. Tuttavia, la parte magnetica del fondo delle pentole deve avere un diametro minimo a seconda delle dimensioni della zona cottura.

Zona cottura	Minimo (mm)	Massimo (mm)
Anteriore sinistro	120	140
Posteriore sinistro	180	220
Posteriore destro	120	140
Anteriore destro	180	220

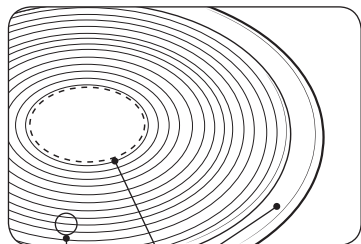


Per ottenere risultati ottimali, utilizzare pentole il cui diametro ferromagnetico corrisponda a quello di un fornello. Se le pentole non vengono percepite dal fornello, provare un fornello di dimensioni più piccole.

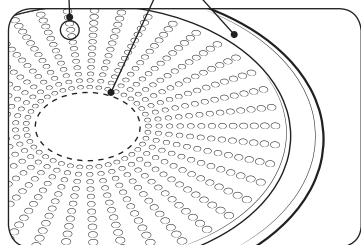


## Altre pentole a induzione

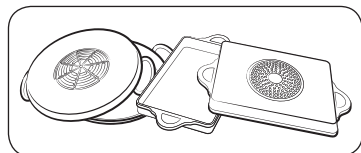
Alcune pentole hanno un sottile materiale magnetico sul fondo per funzionare su un piano cottura a induzione. Queste pentole hanno uno scarso potere magnetico e potrebbero non funzionare correttamente (scarso potere magnetico significa che un magnete non si attacca saldamente o che l'area dove il magnete si attacca è piccola).



- Anche se le pentole sono progettate per un piano cottura a induzione, le prestazioni di riscaldamento potrebbero essere ridotte o a volte il piano cottura potrebbe non rilevare le pentole a seconda delle dimensioni e della forza dell'area magnetica sul fondo delle stesse.

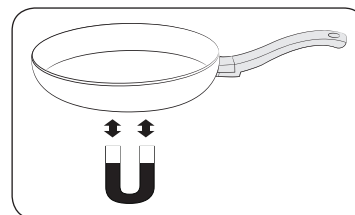


- A.** Area dove il magnete non si attacca  
**B.** Area dove il magnete si attacca



Quando si utilizzano pentole di grandi dimensioni con un elemento ferromagnetico più piccolo, solo l'elemento ferromagnetico si riscalda. Di conseguenza, il calore potrebbe non essere distribuito uniformemente.

## Test di idoneità

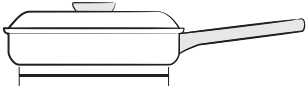
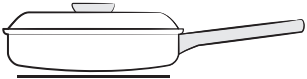
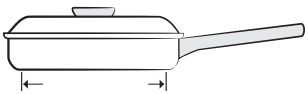
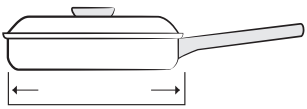
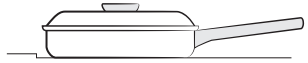
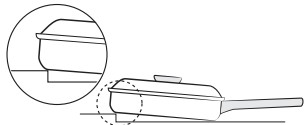
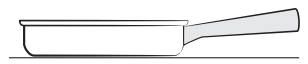
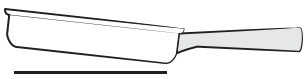


Le pentole sono adatte per la cottura a induzione se un magnete si attacca al fondo delle stesse e se sono etichettate come idonee dal produttore.

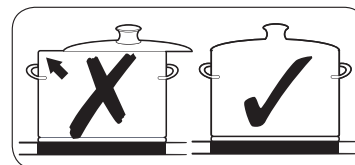
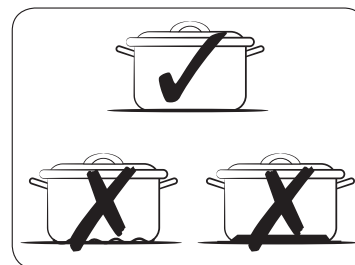
- È possibile riconoscere le pentole adatte dalle loro basi che devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Quando si acquistano pentole nuove, prestare particolare attenzione al diametro della base. I produttori spesso forniscono solo il diametro del cerchio superiore.
- Non utilizzare pentole che hanno basi danneggiate con bordi irregolari o bave. Le pentole danneggiate possono graffiare il piano cottura in ceramica in modo permanente se le si fa scivolare sulla superficie.
- Quando sono fredde, le basi delle pentole sono di norma leggermente incurvate verso l'interno (concave). Non devono essere piegate verso l'esterno (convesse).
- Se si desidera utilizzare un tipo di pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, una padella o un wok, seguire le istruzioni del produttore.

## Prima dell'avvio della cottura

### Posizionamento corretto

Corretto	Errato
	
Pentole a fondo piatto e lati dritti.	Pentole con fondo o lati curvi o deformati.
	
Le pentole soddisfano o superano le dimensioni minime raccomandate per la zona cottura.	Le pentole non raggiungono le dimensioni minime richieste per la zona cottura corrente.
	
Le pentole poggiano completamente sulla superficie del piano cottura.	Le pentole poggiano sul bordo del piano cottura o non poggiano completamente sulla superficie del piano cottura.
	
Le pentole sono bilanciate correttamente.	L'impugnatura pesante provoca l'inclinazione delle pentole.

### Consigli per il risparmio energetico



Seguire i seguenti consigli per risparmiare energia elettrica.

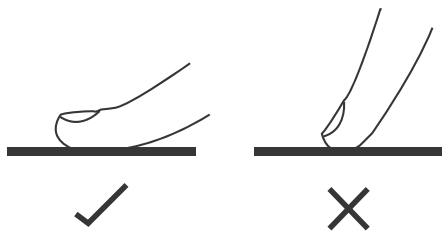
- Mettere sempre le pentole su una zona cottura prima di accendere il fornello corrispondente.
- Mantenere pulite le zone di cottura e le basi delle pentole. In caso contrario, si consuma più energia.
- Chiudere saldamente il coperchio delle pentole, se disponibile. In questo modo si riduce il consumo energetico.
- Spegnerne il fornello in funzione prima della fine del tempo di cottura. Utilizzare il calore residuo per mantenere i cibi caldi.

---

## Utilizzo dei pulsanti a sfioramento

Per azionare i pulsanti a sfioramento, toccare il pulsante desiderato con la punta del dito fino a quando i relativi display si illuminano o si spengono, o fino a quando la funzione desiderata non viene attivata.

Accertarsi che durante l'uso dell'apparecchio si tocchi un solo tasto. Se il dito è troppo piatto sul pulsante, è possibile azionare anche il pulsante adiacente.



---

## Rumori durante funzionamento

Durante il funzionamento è possibile sentire

- **Rumori di rottura:** le pentole sono fatte di materiali diversi.
- **Fischi:** si utilizzano più di due zone cottura e le pentole sono realizzate con materiali diversi.
- **Ronzii:** si utilizzano livelli di potenza elevati.
- **Scatti:** si verifica la commutazione elettrica.
- **Sibili, vibrazioni:** la ventola è in funzione.

I rumori sono normali e non sono riferibili a difetti.

### ⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare pentole di dimensioni e materiali diversi. In caso contrario possono verificarsi rumori e vibrazioni.

### 📖 NOTA

L'uso di bassi livelli di potenza (1-5) può causare rumori di scatti.

---

## Pulizia iniziale


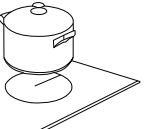

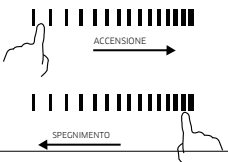
Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido e un detergente per vetroceramica.

### ⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare detersivi caustici o abrasivi. La superficie potrebbe danneggiarsi.

## Funzionamento

### Avvio della cottura

<p>Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, il buzzer emette un segnale acustico una volta, il comando timer mostra "---", i comandi di selezione della zona di cottura mostrano "-", indicando che l'apparecchio è entrato in modalità standby.</p>	
<p>Collocare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona cottura siano puliti e asciutti.</li> </ul>	
<p>Toccare il comando di selezione della zona di cottura: un indicatore del punto in cui si è toccato lampeggia.</p>	
<p>Regolare l'impostazione del calore toccando il regolatore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se non si sceglie una regolazione del calore entro 1 minuto, l'apparecchio si spegne automaticamente e sarà necessario ricominciare dal punto 1.</li> <li>La regolazione del calore può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura.</li> </ul>	

### Se il display mostra $\geq \cup \leq$ con l'impostazione del calore


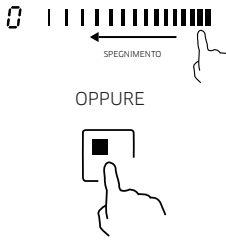


Significa che:

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta o,
- la pentola in uso non è adatta alla cottura a induzione o,
- la pentola è troppo piccola o non correttamente centrata sulla zona di cottura.

Il riscaldamento non avviene se non è presente una pentola adatta sulla zona cottura.

Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una pentola adatta.

### Fine della cottura

<p>Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera disattivare.</p>	
<p>Spegnere la zona cottura toccando il regolatore a sinistra. Accertarsi che il display visualizzi "0".</p> <p><b>OPPURE</b></p> <p>Toccare il comando di selezione della zona di cottura per circa 2 secondi per spegnerla.</p>	
<p>Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.</p>	
<p>Attenzione alle superfici calde "H" mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si è raffreddata fino a una temperatura di sicurezza. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole o utilizzare il vetro ceramico ancora caldo.</p>	

## Impostazioni consigliate per la cottura di cibi specifici


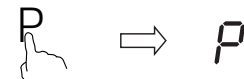


I numeri nella tabella seguente sono indicativi. Il livello di potenza richiesto per i vari metodi di cottura dipende da una serie di variabili, tra cui la qualità delle pentole utilizzate e il tipo e la quantità di cibo da cucinare.

Impostazione del calore	Idoneità
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo</li> <li>• fondere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente</li> <li>• sobbollire dolcemente</li> <li>• riscaldamento lento</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• riscaldamento</li> <li>• sobbollitura rapida</li> <li>• cottura del riso</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bollitura</li> <li>• cottura al vapore</li> <li>• frittura leggera</li> <li>• pancake</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rosolatura</li> <li>• cottura della pasta</li> </ul>
9 / P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltare in padella</li> <li>• sbollentare</li> <li>• portare a ebollizione</li> <li>• acqua bollente</li> </ul>

### **NOTA**

È necessario regolare il livello di potenza in base alle pentole e ai cibi specifici.

## Boost

Attivare la funzione boost	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura.	
Toccano il comando boost "P", l'indicatore di zona mostra "P" e la potenza raggiunge il livello massimo.	
Annullare la funzione Boost	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura per cui si desidera annullare la funzione boost.	
a) Toccano il regolatore di boost "P", la zona di cottura tornerà alla sua impostazione originale. oppure b) Toccano il regolatore, la zona cottura tornerà al livello selezionato.	

### **NOTA**

- La funzione può essere usata in tutte le zone di cottura.
- Dopo 5 minuti la zona di cottura tornerà al livello 9.
- Poiché la funzione di boost della prima zona di cottura è attivata, la seconda zona di cottura viene limitata automaticamente al di sotto del livello 2 e viceversa.
- Se l'impostazione di calore originale è uguale a 0, dopo 5 minuti ritorna a 9.

## Funzionamento

### Boost

La funzione **Power Boost** consente di fornire energia aggiuntiva alle singole zone di cottura. (Esempio: per portare a ebollizione una grande quantità d'acqua).

Zone di cottura	Tempo boost max.
Anteriore sinistro	5 min
Posteriore sinistro	5 min
Posteriore destro	5 min
Anteriore destro	5 min

Dopo questi intervalli di tempo, le zone di cottura ritornano automaticamente al livello di potenza 9 o al livello di impostazione originale.

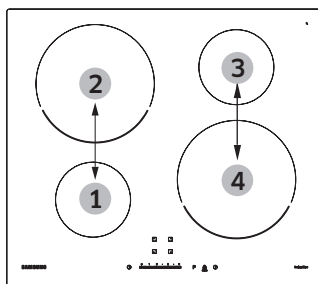
#### NOTA

In alcune circostanze, la funzione **Power Boost** può essere disattivata automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni del piano cottura. Ad esempio, non è possibile erogare contemporaneamente la massima potenza nella zona Flex posteriore e nella zona Flex anteriore.

### Gestione della potenza

Le zone di cottura hanno la massima potenza a disposizione.



Se questa gamma di potenza viene superata attivando la funzione **Power Boost**, la gestione della potenza riduce automaticamente il livello di potenza della zona di cottura.





- N.1 e N.2 sono abbinati
  - N.3 e N.4 sono abbinati
- Il display di questa zona di cottura alterna per alcuni secondi il livello di potenza impostato e il livello di potenza massima possibile. In seguito, il display passa dal livello di potenza impostato al livello di potenza massima possibile.

### Blocco sicurezza per bambini






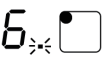

- È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, ad eccezione del comando ON/OFF, sono disabilitati.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco  per circa 3 secondi.	L'indicatore del timer mostrerà "L".
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il comando di blocco  per circa 3 secondi.	

#### NOTA

Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON/OFF , è sempre possibile spegnere l'apparecchio con il comando ON/OFF  in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di procedere con l'operazione successiva.

## Timer

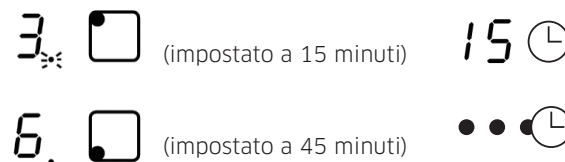
Per impostare la zona di cottura	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.	
Toccare il comando del timer: sul display del timer viene visualizzato il valore "00" e il valore "0" lampeggia.	
Impostare l'ora toccando il regolatore. (ad es. 5)	
Toccare di nuovo il comando del timer, a questo punto il simbolo "0" lampeggia.	
Impostare l'ora toccando il regolatore (es. 9), a questo punto il timer impostato è di 95 minuti.	
Quando l'ora è impostata, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente.	
Allo scadere del timer, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.	

### NOTA

- È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura dopo che è trascorso il tempo impostato.
- Il timer massimo è 99 minuti.
- Le altre zone di cottura continuano a funzionare se vengono attivate in precedenza.
- Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina a indicare che la zona è stata selezionata.

## Per impostare più zone di cottura

La procedura per l'impostazione di più zone è simile alla procedura di impostazione di una singola zona. Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono attivi. Sul display dei minuti viene visualizzato il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia. Di seguito è riportato un esempio:



Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Poi mostrerà il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggerà. A destra è rappresentato un esempio:



Toccare il comando di selezione della zona di cottura, il timer corrispondente verrà visualizzato nell'indicatore del timer.

## Annullamento del timer

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento di cui si desidera annullare il timer.



Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento di cui si desidera annullare il timer.

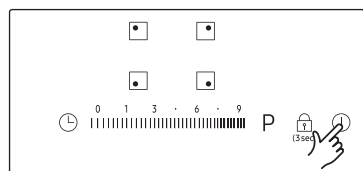


Toccare il cursore per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.

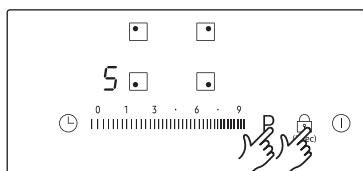
# Funzionamento

## Modifica del metodo di limite di potenza massima

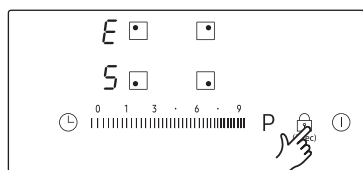
Questa funzione consente di regolare la potenza massima dell'unità. Accertarsi di aver spento; non è necessario mettere la pentola sulla zona di riscaldamento prima dell'impostazione. Ogni fase di regolazione deve essere completata entro 60s, in caso contrario il piano cottura si spegne.



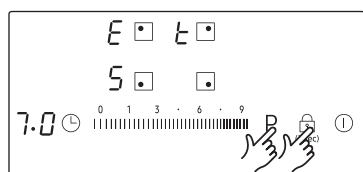
1. Accendere l'alimentazione.



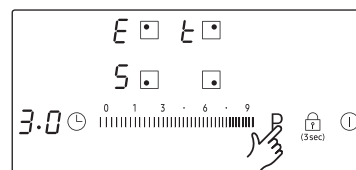
2. Premere contemporaneamente il pulsante **P** e il pulsante **3sec** finché non appare **S** sul display del timer.



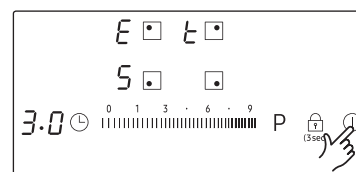
3. Toccare il pulsante **3sec** finché non compare **E** sul display del timer.



4. Premere contemporaneamente il pulsante **P** e il pulsante **3sec** finché non appare **t** sul display del timer e **7.0** sul display della potenza del fornello posteriore destro.



5. Toccare il pulsante **P** fino a quando l'indicatore del fornello posteriore destro passa da **7.0** a **3.0**, in questo momento, la potenza massima è stata modificata in 3.000 W.



6. Toccare il **3sec** per spegnere l'alimentazione dopo aver terminato l'impostazione.

È possibile modificare la potenza massima da 3.000 W a 7.000 W ripetendo la stessa operazione.

### NOTA

- In modalità bassa potenza (3.000 W), il livello di potenza viene regolato automaticamente quando si utilizzano due o più zone di cottura.
- Quando la potenza massima è di 3,0 kW, la potenza totale di tutti i fornelli è inferiore a 3,0 kW. Durante la cottura la potenza massima disponibile di ogni zona di cottura dipende dal numero di zone di cottura in uso contemporaneamente:

Numero di zone di cottura in uso contemporaneamente	1 zona	2 zone	3 zone	4 zone
Livello di potenza massima	9 + Boost	7/7 / 7 / 7	6/6 / 6 / 6	2/ 3/ 4 / 5
Zona cottura Ø mm	ciascuna	140/220/140/220	140/220/140/220	140/220/140/220

## Manutenzione dell'apparecchio

### Piano cottura

#### ⚠ AVVERTENZA

I detersivi non devono entrare in contatto con una superficie in vetroceramica riscaldata: Tutti i detersivi devono essere rimossi con una quantità adeguata di acqua pulita dopo la pulizia perché possono avere un effetto caustico quando la superficie diventa calda.

Non utilizzare detersivi aggressivi come spray per griglie o da forno, spugne abrasive o detersivi per teglie abrasivi.

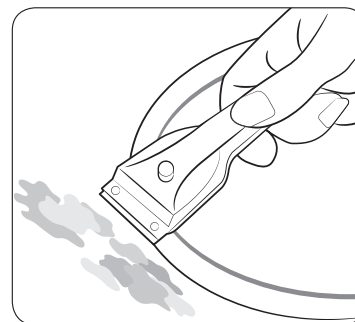
#### 📖 NOTA

Pulire la superficie in vetroceramica dopo ciascun utilizzo quando è ancora calda al tatto. In questo modo si eviterà che la fuoriuscita di liquido possa bruciarsi sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie d'acqua, colature di grasso e decolorazione metallica con l'uso di un detersivo per vetro ceramico o acciaio inossidabile disponibile in commercio.

### Sporco leggero

1. Pulire la superficie del vetro ceramico con un panno umido.
2. Strofinare a secco con un panno pulito. Non lasciare residui di detersivo sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura del vetro ceramico una volta alla settimana con un detersivo per vetri ceramici o per acciaio inossidabile disponibile in commercio.
4. Pulire la superficie del vetro ceramico con una quantità sufficiente di acqua pulita e strofinare a secco con un panno pulito privo di pelucchi.

### Sporco ostinato

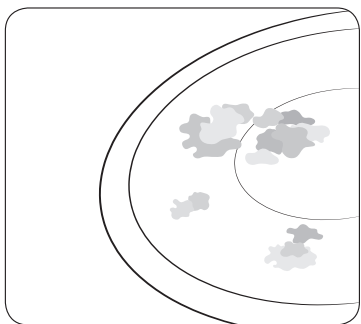


1. Per rimuovere le fuoriuscite di cibo e gli schizzi ostinati, utilizzare un raschietto di vetro.
2. Posizionare il raschietto di vetro ad angolo rispetto alla superficie del vetro ceramico.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

#### 📖 NOTA

I raschietti e i detersivi per vetri ceramici sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

## Sporco problematico



1. Rimuovere immediatamente e a caldo lo zucchero bruciato, la plastica fusa, i fogli di alluminio o altri materiali con un rasoio di vetro.

### ⚠ AVVERTENZA

Se il rasoio di vetro viene utilizzato su una zona di cottura calda, sussiste il rischio di ustionarsi:

2. Pulire normalmente il piano cottura quando si è raffreddato. Se la zona di cottura su cui si è sciolto qualcosa si è raffreddata, riscaldarla nuovamente per pulirla.

### 📄 NOTA

Graffi o macchie scure sulla superficie del vetro ceramico, causati, ad esempio, da una pentola con spigoli vivi, non possono essere rimossi.

Tuttavia, non compromettono il funzionamento del piano cottura.

## Telaio del piano cottura (opzionale)

### ⚠ AVVERTENZA

Non usare aceto, succo di limone o detersivo sul telaio del piano cottura, altrimenti compariranno macchie opache.

1. Pulire il telaio con un panno umido.
2. Inumidire i residui secchi con un panno umido. Pulire e strofinare a secco.

## Per evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro o per il deposito.
- Non utilizzare la zona cottura se non è presente una pentola sul piano cottura o se la pentola è vuota.
- Il vetro ceramico è molto robusto e resistente agli sbalzi termici, ma non è infrangibile. Può essere danneggiato dalla caduta di un oggetto particolarmente appuntito o duro.
- Non appoggiare le pentole sul telaio del piano cottura. Possono verificarsi graffi e danni alla finitura.
- Evitare di versare liquidi acidi, ad esempio aceto, succo di limone e agenti disincrostanti sul telaio del piano cottura, poiché tali liquidi possono causare macchie opache.
- Se lo zucchero o un preparato contenente zucchero entra in contatto con una zona di cottura calda e si scioglie, pulirlo immediatamente con un rasoio da cucina quando è ancora caldo. Se lasciato raffreddare può danneggiare la superficie quando viene rimosso.
- Tenere lontano dalla superficie in vetroceramica tutti gli oggetti e i materiali che potrebbero fondersi, ad esempio plastica, fogli di alluminio e carta da forno. Nel caso in cui si scioglano sul piano cottura, è necessario rimuoverli immediatamente con un rasoio.



# Risoluzione dei problemi e assistenza

## Risoluzione dei problemi

Un guasto può essere dovuto a scarse informazioni; è possibile risolverlo con l'aiuto delle seguenti istruzioni. Non tentare riparazioni supplementari se le seguenti istruzioni non sono utili per ogni caso specifico.

### ⚠ AVVERTENZA

Riparazioni errate possono comportare rischi considerevoli per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro di assistenza clienti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Cosa devo fare se le zone cottura non funzionano?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il fusibile nel cablaggio domestico è rotto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se i fusibili scattano più volte, chiamare un elettricista autorizzato.</li> </ul>
Cosa devo fare se le zone cottura non si accendono?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il pulsante  è stato premuto accidentalmente.</li> <li>Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o liquido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio è acceso correttamente.</li> <li>Pulire il pannello di controllo.</li> </ul>
Cosa devo fare se il display, ad eccezione dell'indicatore di calore residuo H, scompare improvvisamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il pulsante  è stato premuto accidentalmente.</li> <li>Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o liquido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio è acceso correttamente.</li> <li>Pulire il pannello di controllo.</li> </ul>
Cosa devo fare se, dopo lo spegnimento delle zone di cottura, sul display non viene visualizzato il calore residuo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>La zona di cottura è stata usata solo brevemente e quindi non è diventata abbastanza calda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se la zona di cottura è calda, contattare un centro di assistenza locale.</li> </ul>

Codice informativo	Possibile causa	Soluzione
F3/F6	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - cortocircuito. (F3 per 1#,F6 per 2#)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contattare il fornitore per sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.</li> </ul>
F4/F7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - cortocircuito. (F4 per 1#,F7 per 2#)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contattare il fornitore per sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.</li> </ul>
F5/F8	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - non valido. (F5 per 1#,F8 per 2#)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contattare il fornitore per sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.</li> </ul>
F9/FA	Sensore di temperatura del guasto IGBT (cortocircuito/circuito aperto per 1#)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contattare il fornitore per sostituire la scheda di potenza.</li> </ul>
FC/Fd	Sensore di temperatura del guasto IGBT (cortocircuito/circuito aperto per 2#)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contattare il fornitore per sostituire la scheda di potenza.</li> </ul>
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala (E1 anche per troppo alta o E2 per troppo bassa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare se l'alimentazione elettrica è normale.</li> <li>Riavviare dopo che l'alimentazione è diventata normale.</li> </ul>
E3/E4	Il sensore di temperatura del vetro ceramico è elevato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riavviare dopo che l'apparecchio si è raffreddato.</li> </ul>
E5/E6	Il sensore di temperatura dell'IGBT 1# / 2# è elevato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riavviare dopo che l'apparecchio si è raffreddato.</li> </ul>

### Cosa fare se la zona cottura non si accende o non si spegne?

Ciò potrebbe essere dovuto a una delle seguenti circostanze:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivato e visualizza "L".

### Cosa fare se il display è illuminato?

Controllare quanto segue:

- Le pentole non sono adatte, sono troppo piccole o non sono state posizionate sulla zona di cottura.
- Se si utilizzano pentole adatte, il messaggio visualizzato scompare automaticamente.

### Cosa fare se la ventola di raffreddamento rimane in funzione dopo che il piano cottura è stato spento?

Controllare quanto segue:

- Al termine dell'utilizzo del piano cottura, la ventola di raffreddamento funziona da sola per raffreddarsi.
- Dopo che il sistema elettronico del piano cottura si è raffreddato o è trascorso il tempo massimo (10 minuti), la ventola di raffreddamento si spegne.
- Se si richiede un intervento di assistenza a causa di informazioni sul funzionamento dell'apparecchio, la visita del tecnico del servizio clienti può comportare un costo anche durante il periodo di garanzia.

## Assistenza

Prima di richiedere assistenza o manutenzione, consultare la sezione "**Risoluzione dei problemi**".

Se si ha ancora bisogno di aiuto, seguire le seguenti istruzioni.

### Si tratta di un guasto tecnico?

In tal caso contattare il proprio centro di assistenza clienti.

Preparare sempre in anticipo le informazioni necessarie da fornire. Questo faciliterà il processo di diagnosi del problema e renderà più facile decidere se è necessaria una visita del servizio di assistenza clienti.

Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Qual è il tipo di problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Quando si chiama, è necessario conoscere il modello e il numero di serie dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati tecnici come segue:

- Descrizione del modello
- Codice del numero di serie (15 cifre)

Si consiglia di registrare qui le informazioni per una facile consultazione.

- Modello:
- Numero di serie:

### Quando si devono sostenere dei costi anche durante il periodo di garanzia?

- Se si sarebbe potuto risolvere il problema applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "**Risoluzione dei problemi**".
- Se il tecnico del servizio clienti deve effettuare diverse chiamate di assistenza perché non gli sono state fornite tutte le informazioni rilevanti prima della sua visita e di conseguenza, ad esempio, deve fare ulteriori visite per i pezzi di ricambio. La preparazione della telefonata come descritto sopra farà risparmiare il costo di questi visite.

## Specifiche tecniche

### Dati tecnici

Dimensioni dell'apparecchio	Larghezza	590 mm
	Profondità	520 mm
	Altezza	60 mm
Superficie di lavoro - fuori dimensioni	Larghezza	560 mm
	Profondità	490 mm
	Altezza	72 mm
	Raggio d'angolo	3 mm
Tensione di collegamento		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Potenza massima del carico collegato		7,0 kW
Peso	Netto	10,4 kg
	Lordo	12,0 kg

### Zone di cottura

Posizione	Diametro	Potenza
Anteriore sinistro	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Posteriore sinistro	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Posteriore destro	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Anteriore destro	220 mm	2300 W / Boost 2600 W

### Informazioni sul prodotto

Nome del fornitore	Samsung Electronics Co. Ltd.
ID modello	NZ64T3707AK
Tipo di piano cottura	Induzione a incasso
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura	4 zone di cottura
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente (Ø)	14,0 cm, 22,0 cm, 14,0 cm, 22,0 cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente (L x W)	-
Consumo energetico per zona di cottura o area di cottura calcolata per kg (CE <small>Cottura elettrica</small> )	Ø14,0 cm (Anteriore sinistro) : 212,1 Wh/kg
	Ø22,0 cm (Posteriore sinistro) : 188,3 Wh/kg
	Ø14,0 cm (Posteriore destro) : 187,2 Wh/kg
	Ø22,0 cm (Anteriore destro) : 183,8 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (CE <small>Piastra elettrica</small> )	192,9 Wh/kg

Dati determinati secondo la norma EN60350-2 e i regolamenti (UE) n. 66/2014 della Commissione.

#### Consigli per il risparmio energetico

- Posizionare sempre le pentole e le padelle prima di accendere la zona cottura.
- Le zone di cottura e le basi delle pentole sporche aumentano il consumo energetico.
- L'utilizzo di una pentola a pressione riduce i tempi di cottura.

## Note

---

## Note

---

## IN CASO DI DOMANDE E COMMENTI

NAZIONE	CHIAMARE	O VISITARE IL SITO INTERNET
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIO	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DANIMARCA	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLANDIA	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCIA	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANIA	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
IRLANDA (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CIPRO	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GRECIA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUSSEMBURGO	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
PAESI BASSI	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORVEGIA	216 29099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
POLONIA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">www.samsung.com/pl/support/</a>
PORTOGALLO	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAGNA	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SVEZIA	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SVIZZERA	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
REGNO UNITO	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>