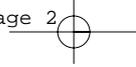




.....  
Manuale d'utilizzo e d'installazione



Avete appena acquisito una piastra ad induzione Samet e ve ne ringraziamo. Samet l'ha concepita per rispondere il meglio possibile alle vostre esigenze in termini di qualità, di estetica e di prestazioni.

Questa piastra ad induzione vi garantisce un incredibile guadagno di tempo e di energia grazie alla tecnologia dell'induzione. Inoltre, grazie al suo sistema "Power Control", avete la padronanza totale dell'energia consumata dalla vostra piastra che non supera 3 kW. Vi permette di aumentare la temperatura a potenze molto elevate nonchè di raggiungere temperature molto basse per preparazioni delicate. È ideale per mettere a fuoco vivo o far cuocere a fuoco lento tutti i vostri cibi con la maggiore precisione. La sicurezza della vostra famiglia è garantita perchè il focolare funziona solo in presenza di un recipiente ed il vetro vetroceramica non riscalda. Può essere pulita con un colpo di spugna perchè le eventuali proiezioni non cuociono.

Samet vi offre così il migliore del suo savoir-faire per migliorare la vostra qualità di vita e rispettare il nostro ambiente.

Vi ringraziamo della vostra fiducia e vi invitiamo a leggere molto attentamente la presente guida. Vi permetterà di installare e di utilizzare il meglio possibile la vostra nuova piastra ad induzione, di scoprire e di familiarizzarvi con tutte le possibilità che vi offre.

## Indice

<b>Presentazione</b>	<b>7</b>	<b>Pulizia</b>	<b>13</b>
Come avviare una zona di riscaldamento		<b>Dubbi riguardo al corretto funzionamento del piano di cottura</b>	<b>14</b>
Utilizzo simultaneo di una zona anteriore e posteriore		<b>Per l'installatore</b>	<b>15/19</b>
<b>Sicurezza</b>	<b>9</b>	Precauzioni d'installazione	
<b>Consiglio d'uso</b>	<b>10/11</b>	Incasso del piano di cottura in un piano di lavoro	
Precauzioni		Scelta dell'impianto	
Consigli per la cottura		Al di sopra di un mobile vuoto oppure di un cassetto	
<b>Pentolame</b>	<b>12</b>	Allacciamento elettrico	
Quali sono i recipienti idonei			
Quali sono i materiali incompatibili			
Test recipiente			

Livello potenza	USI	
	1	<b>MOLTO DOLCE</b>
2-3	<b>DOLCE</b>	riso al latte, riscaldare
4-5	<b>COTTURA A FUOCO LENTO</b>	purea, ortaggi secchi, minestre, marmellate, composte
6-7	<b>MEDIO</b>	pasta, riso bollito, bollitura di latte
8-9	<b>VIVO</b>	bistecche, grigliate, crêpes
P	<b>MOLTO VIVO</b>	fritture, bollitura di grandi quantità di liquidi

## PRINCIPIO DELL'INDUZIONE

- Ci congratuliamo con voi per avere scelto un piano di cottura ad induzione Ocean.

Se si paragona ai piani di cottura a gas o elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

**PIÙ SICURO:** il piano rimane freddo anche durante la cottura

**PIÙ RAPIDO:** meno di 5 minuti per portare ad ebollizione 2 lt di acqua

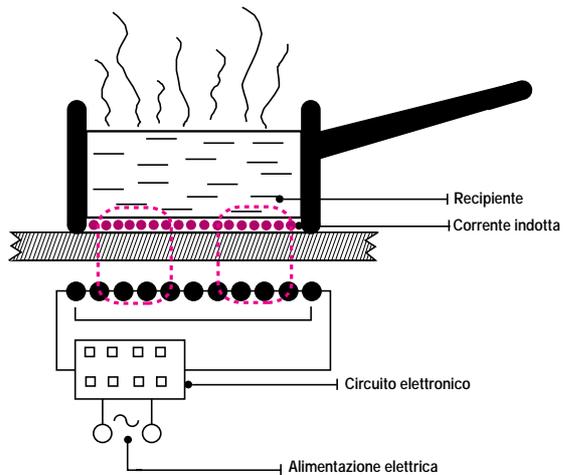
**PIÙ PRECISO:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi

**PIÙ EFFICACE :** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

- Principio

Le correnti indotte, riscaldano istantaneamente il recipiente che cede il suo calore agli alimenti in esso contenuti.

\*Il recipiente deve essere in acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile adatto all'induzione.



## PRINCIPIO DEL POWER CONTROL

Questo piano di cottura è dotato di un dispositivo sviluppato dalla Samet che rende il piano di cottura compatibile con i contatori a 3KW/h. il sistema è chiamato POWER CONTROL e vi consente di verificare in ogni momento l'energia che state assorbendo.



- \* 1 spia accesa, la piastra assorbe circa 1000 W
- \* 2 spie accese, la piastra assorbe circa 2000 W
- \* 3 spie accese, la piastra assorbe circa 3000 W

Ogni ulteriore richiesta di potenza su una zona di cottura comporterà lo spegnimento delle spie e il POWER CONTROL effettuerà la ripartizione automatica delle potenze per evitare che il vostro contatore possa scattare.

Ovviamente ciò implica che l'utilizzo di potenze elevate su una zona comporta l'autolimitazione delle altre zone di cottura.

### Come utilizzare le potenze del vostro piano ad induzione:

Ogni zona del vostro piano ad induzione dispone di 10 posizioni di cottura. ogni posizione è ottimale per effettuare determinate preparazioni.

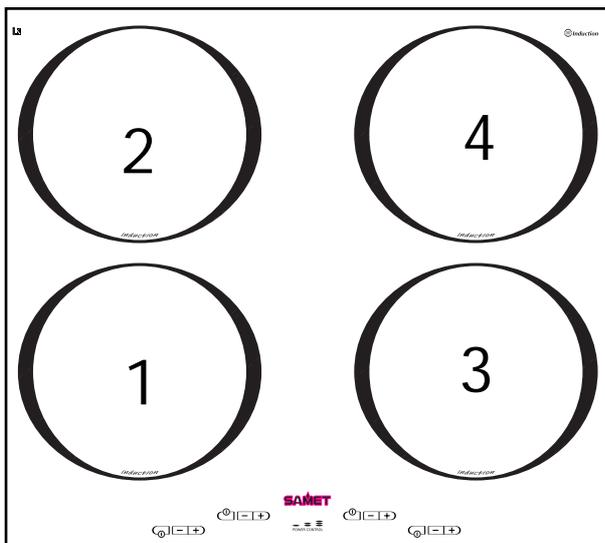
posizioni	utilizzi	cotture
1-2	molto dolce	fondere burro, cioccolato, mantenere in caldo salse o creme.
3	dolce	riscaldare
4-5	cotture a fuoco lento	sughi, composte, purea e minestrone
6	media potenza	ebollizione di acqua, preparazione di riso, pasta, etc.
7	vivace	bistecche, grigliate
8	molto vivace	fritture
9-P	extra rapido	ebollizione di grandi quantità d'acqua in poco tempo

### Quali sono le massime posizioni utilizzabili contemporaneamente su ogni zona di cottura

	1° esempio	2° esempio	3° esempio	4° esempio	5° esempio
1° zona di cottura	P	9	8	7	6
2° zona di cottura	6	5	6	7	6
3° zona di cottura	-	3	4	6	6
4° zona di cottura	-	-	-	3	5

Il 3° esempio rappresenta l'utilizzo classico del piano di cottura per preparare contemporaneamente un primo su una zona di cottura in posizione 6 (es. pasta o riso), un sugo su una seconda zona di cottura in posizione 4 e un secondo su una terza zona di cottura in posizione 8 (es. bistecche ai ferri).

# Presentazione



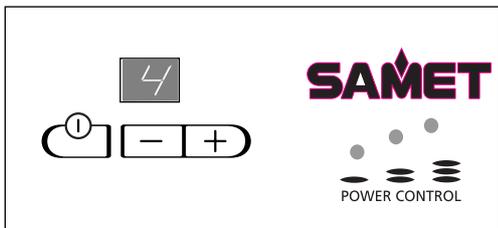
## ZONE DI COTTURA

Zona di cottura Ø 180 mm

.....

## RECIPIENTI DA :

12 a 22 cm



 Tasto di avvio / arresto per zona di riscaldamento

 Regolazione della potenza della zona di riscaldamento (-) (+)

 Display visualizzatore della potenza richiesta per zona di riscaldamento (da 1 a P)

 Dislocazione delle zone di cottura sul piano (esempio posizione posteriore)

# I s t r u z i o n i p e r l ' u s o

I comandi del piano si attivano appoggiando la punta di un dito sul simbolo.

## ■ Come avviare una zona di riscaldamento?

- Premete il tasto  relativo alla zona di cottura dove avete posato il vostro recipiente.
- Regolate la potenza di riscaldamento desiderata mediante i tasti +/-.

- (Per una rapida regolazione, mantenete il dito sul tasto).

Dopo aver premuto il tasto , se non avete selezionato alcuna potenza o se non vi è alcun recipiente sulla zona di cottura, il comando sarà annullato automaticamente dopo 10 secondi.

### • **Regolare la potenza durante la cottura**

Tramite i tasti - e + , potete regolare la potenza di riscaldamento da **1** a **P** in qualsiasi momento della cottura.

## ■ Utilizzo simultaneo di più zone ad induzione

La potenza delle 4 zone di cottura è limitata automaticamente a 3000 W. Ciò implica che l'utilizzo della potenza massima su una zona comporta l'autolimitazione o lo spegnimento delle altre.

## S i c u r e z z a

Verificate periodicamente che non ci siano oggetti (strofinacci, carta, ...) che rischino di ostruire l'entrata dell'aria situata sul fondo del vostro piano (vedere incasso).

- **Sicurezza "elettronica"**

Una sonda sorveglia costantemente la temperatura dei circuiti elettronici. Se la temperatura diviene eccessiva, la potenza rilasciata dal piano sarà diminuita.

- **Sicurezza "pentola vuota"**

Ciascuna zona di riscaldamento è munita di una sonda che rileva costantemente la sua temperatura, così si eviteranno rischi di un sovrariscaldamento dovuto a pentole vuote dimenticate sul piano di cottura.

- **Rilevamento di presenza di un oggetto o di un recipiente sulla zona di riscaldamento**

Un oggetto di piccole dimensioni come una forchetta, un cucchiaino o, ancora, un anello ..., posato sul piano, non è rilevato come un recipiente. Il display lampeggia e non viene rilasciata alcuna potenza di riscaldamento.

Il sistema di sicurezza agisce allo stesso modo di quando rileva un recipiente non adatto alla cottura ad induzione.

### COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA

Il funzionamento del piano è conforme alle norme in vigore per i disturbi elettromagnetici e risponde a quanto stabilito nelle direttive 89/336/CEE. .

*All'attenzione dei portatori di stimolatori cardiaci  
ed impianti attivi:*

*Il vostro piano ad induzione genera dei campi magnetici nelle sue immediate vicinanze. E' importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il vostro stimolatore ed il piano siano compatibili.*

# Consigli d'uso

## ■ Precauzioni

---

- Anche se la superficie in vetroceramica è molto resistente, evitate gli urti violenti con i recipienti.
- I fondi dei recipienti il cui aspetto sia troppo ruvido, possono trattenere e trasportare dei residui che potrebbero provocare delle macchie o delle rigature sul piano.
- Evitate gli sfregamenti di recipienti che possono alla lunga generare un degrado del decoro sulla superficie in vetroceramica.

**I danni o difetti causati da un utilizzo non in linea con quanto sopra descritto non rientrano nella garanzia.**

**Il piano ad induzione è un piano di cottura, non deve quindi essere utilizzato come piano d'appoggio.**

- Evitate di riporre detersivi o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto il piano.
- Quando collegate degli apparecchi elettrici ad una presa di corrente situata nelle vicinanze, assicuratevi che il cavo di alimentazione non sia a contatto con le zone di riscaldamento.

**Nel caso in cui compaia sulla superficie del vetro una crepa, scollegate immediatamente l'apparecchio dalla fonte di alimentazione elettrica.**

***Non utilizzate alcuna parte del piano prima di cambiare la superficie in vetroceramica.***

## Consigli d'uso

### ■ Consigli di cottura

---

- Si consiglia di non lasciare un recipiente vuoto su una zona di riscaldamento.
- Il recipiente deve essere centrato sulla zona di riscaldamento.
- Non riscaldate una scatola di conserva chiusa, essa rischia di scoppiare, questa precauzione è senza alcun dubbio valida per qualsiasi altro modo di cottura.
- Quando utilizzate un recipiente con rivestimento interno antiaderente (tipo teflon) senza o con troppo poco condimento/grasso, riscaldatelo brevemente sulla posizione **8** o **9**.  
Non utilizzate mai la posizione **P** perché rischiate di danneggiare il vostro recipiente.
- Si raccomanda di non posare utensili di cottura in metallo, posate, coltelli ed oggetti metallici simili sul piano. Essi si possono riscaldare quando si trovano nelle vicinanze di una zona di cottura in funzione.
- E' possibile utilizzare un recipiente più piccolo della zona delimitata dalla serigrafia ma il diametro minimo è comunque di 12 cm.

**Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio,  
oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con  
alluminio.**

**L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.**

# P e n t o l a m e

## ■ Quali sono i recipienti più idonei?

I recipienti idonei devono riportare sul fondo il simbolo  *Induction*.

Le pentole adatte sono :

- RECIPIENTI IN ACCIAIO SMALTATO CON O SENZA RIVESTIMENTO ANTIADERENTE:

pentola, friggitrice, padella, griglia per carne.

- RECIPIENTI IN GHISA.

Per non rischiare di rigare la superficie in vetro del vostro piano di cottura, scegliete un recipiente con un fondo smaltato oppure evitate di farlo scivolare.

- RECIPIENTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE IDONEI PER LA COTTURA AD INDUZIONE.

La maggior parte dei recipienti in acciaio inossidabile è adatta alla cottura ad induzione (casseruole, pentola, padella, friggitrice).

- RECIPIENTI IN ALLUMINIO DOTATI DI FONDO SPECIALE.

*SCEGLIETE DEGLI ARTICOLI A FONDO SPESSO CHE ASSICURINO UNA COTTURA PIÙ OMOGENEA (IL CALORE SI DISTRIBUISCE MEGLIO).*

- *NOTA: POSSONO ANDAR BENE ANCHE QUEI RECIPIENTI IL CUI FONDO NON È PERFETTAMENTE PIATTO; QUESTO A CONDIZIONE CHE ESSO NON SIA TROPPO DEFORMATO.*

## ■ Quali sono i materiali incompatibili?

*I RECIPIENTI IN VETRO, IN CERAMICA OPPURE IN TERRACOTTA, IN ALLUMINIO SENZA FONDO SPECIALE OPPURE IN RAME E, ANCORA, ALCUNI RECIPIENTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE NON MAGNETICO.*

## ■ Il test "recipiente"

Grazie alla sua avanzata tecnologia, il vostro piano di cottura ad induzione è in grado di riconoscere la maggior parte dei recipienti.

Posate il vostro recipiente su una zona di riscaldamento in potenza 4, **se il display resterà fisso**, il vostro recipiente è **compatibile**, se invece inizierà a **lampeggiare** ciò significa che il recipiente non è **utilizzabile** per la cottura ad induzione.

Potete anche utilizzare la calamita, se questa aderisce al fondo della pentola, il vostro recipiente è certamente compatibile.

# P u l i z i a

TIPO DI MACCHIE	COME PROCEDERE	ACCESSORI DA UTILIZZARE
Leggere	Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare.	Spugne sanitarie
Accumulo di macchie ricotte	Bagnare bene la zona da pulire con <b>acqua calda</b> , utilizzare un <b>raschietto speciale per vetro</b> per sgrossare, finire con la parte ruvida di una spugna, poi <b>asciugare</b> .	Spugne sanitarie Raschietto
Aloni e tracce di calcare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare dell'<b>aceto bianco caldo</b> sulla macchia, lasciar agire, <b>asciugare</b> con uno straccio morbido.</li> <li>• Oppure utilizzare un <b>prodotto reperibile in commercio</b>.</li> </ul>	Pasta speciale per vetroceramica*
Incrostazioni a seguito di traboccamenti di zuccheri, alluminio oppure plastica fusa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare un <b>raschietto speciale</b> per vetro per togliere i residui.</li> <li>• Oppure applicare sulla superficie un <b>prodotto speciale</b> per vetroceramica, preferibilmente con un contenuto di siliconi (effetto protettivo).</li> </ul>	Prodotto speciale per vetroceramica.

## Avete dei dubbi riguardo al buon funzionamento del vostro piano di cottura.....

..... questo non significa che vi sia necessariamente un guasto.  
**In ogni caso, verificate i seguenti punti.**

COSTATATE CHE.....	LE POSSIBILI CAUSE	CHE COSA BISOGNA FARE?
Alcuni minuti dopo aver spento il piano di cottura la ventilazione continua a funzionare.	Raffreddamento dell'elettronica.	È normale.
La superficie del piano di cottura continua ad essere tiepida (anche quando il piano è spento).	Elettronica sotto tensione come tutti gli altri apparecchi elettronici (televisione, trasformatore....).	È normale.
Il piano di cottura emette un leggero "clic clac".	Viene emesso dalla distribuzione di potenza tra le due piastre ad induzione.	Vedere <b>principio dell'induzione</b> .
<b>Una volta avviato</b> , l'impianto subisce un'interruzione di corrente.	Il collegamento del piano di cottura è difettoso.	Verificare il vostro allacciamento oppure la conformità del collegamento.
<b>Una volta avviato</b> , funziona solo un lato del vostro piano di cottura.	Il collegamento del piano di cottura è difettoso.	NIENTE: vedere <b>capitolo note di allacciamento</b> .
<b>All'avviamento</b> , appare una visualizzazione luminosa.	Funzionamento normale.	Esaminare attentamente i fusibili e l'interruttore.
<b>Il piano di cottura non funziona</b> . Le spie poste sulla tastiera non si illuminano.	L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione oppure il collegamento è difettoso.	Premere un qualsiasi tasto ed il bip si interrompe. Pulire oppure togliere l'oggetto e fare ripartire la cottura.
<b>Durante l'utilizzo</b> , il piano di cottura ha smesso di funzionare ed emette un "bip" discontinuo.	- Il tempo impostato sul timer è trascorso. - Si è verificato un traboccamento oppure un oggetto ostruisce la tastiera di comando.	Vedere <b>incasso piano di cottura</b> .
Il timer visualizza il messaggio <b>F7</b>	I circuiti elettronici si sono riscaldati.	Rivolgersi al Servizio Post-Vendita.
<b>Il piano di cottura non funziona</b> , il timer visualizza un altro messaggio.	Il circuito elettronico non funziona bene.	Vedere <b>pentolame</b> .
Dopo aver avviato un'area di riscaldamento, le spie della tastiera continuano a lampeggiare.	Il recipiente impiegato non è idoneo alla cottura ad induzione oppure ha un diametro inferiore a 12 cm.	

## Per l'installatore

### ■ Precauzioni

Protezione contro i riscaldamenti tipo Y secondo CEI 335-2-6

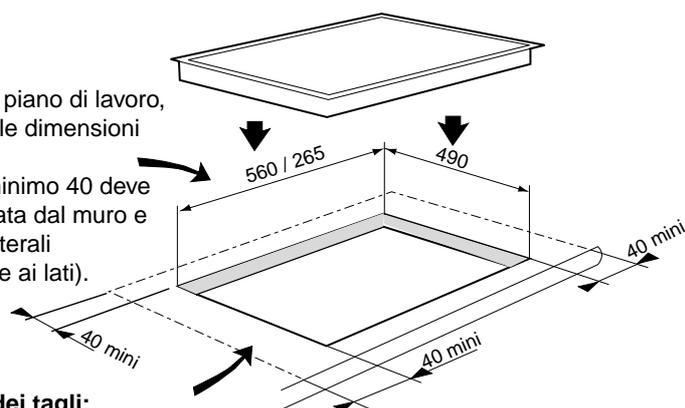
**Rispettare scrupolosamente i punti seguenti:**

- Le pareti al di sopra del piano di lavoro e nelle vicinanze del piano di cottura devono resistere al calore.
- I rivestimenti a strati così come la colla che li fissa, devono resistere al calore per evitare qualsiasi deterioramento.
- Lo spazio d'aria posto sotto e nella parte posteriore del piano di cottura consente di migliorare l'affidabilità garantendo il suo raffreddamento in tutte le configurazioni di incasso.
- Il piano di cottura non deve essere installato al di sopra di una lavatrice, frigorifero, congelatore.

### ■ Incasso del piano di cottura nel piano di lavoro

Praticare, nel piano di lavoro, un taglio con le dimensioni necessarie.

La quota di minimo 40 deve essere misurata dal muro e dalle pareti laterali (posteriore o/e ai lati).



#### **Protezione dei tagli:**

I laminati impiegati per la preparazione dei piani di lavoro si gonfiano abbastanza rapidamente a contatto con l'umidità.

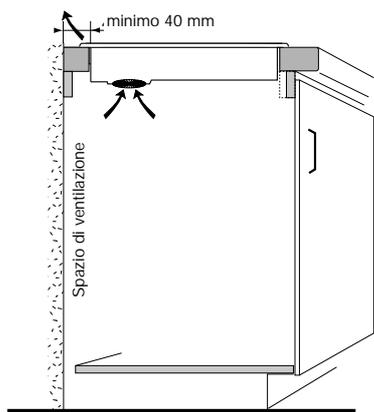
Applicare sul bordo del taglio una vernice o una colla speciale per proteggerla dalle condense oppure dall'acqua di condensa che potrebbero crearsi sotto al piano di lavoro.

## ■ Scelta della vostra installazione

- sopra un mobile con porta o con cassetto
- sopra un forno di un altro marchio
- sopra una lavastoviglie

La piastra non deve essere installata sopra una lavatrice, un frigorifero oppure un congelatore.

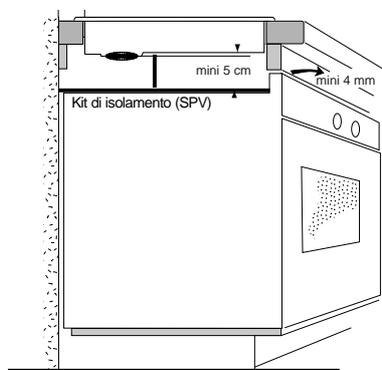
### Sopra un mobile con porta o con cassetto



Nessuna costrizione particolare

Es. sopra un mobile con porta

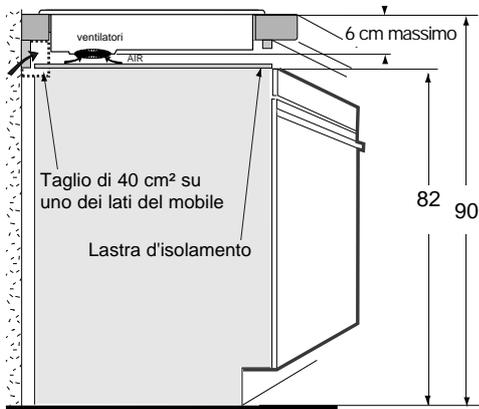
### Sopra un forno di un altro marchio



Dovete imperativamente **installare un kit di isolamento** tra il forno e la piastra (disponibile presso il servizio post-vendita del vostro rivenditore).

Questa configurazione limita l'installazione del forno **in posizione bassa** nel mobile.

## Sopra una lavastoviglie



L'installazione della vostra piastra ad induzione è possibile sopra un lavastoviglie a patto che vengano rispettate le precauzioni elementari seguenti :

-L'altezza del vostro piano di lavoro deve essere superiore o uguale a 90 cm.

- Dovete ricoprire la parte superiore del vostro lavastoviglie con una lastra d'isolamento per evitare che le particelle che provengono dall'isolante termico del lavastoviglie, non siano aspirate dai ventilatori della piastra. Questa lastra è allegata alla vostra piastra.

- Dovete assicurare un'entrata di aria fresca minima, perchè il ventilatore della vostra piastra possa raffreddare correttamente i componenti elettronici che si trovano dentro.

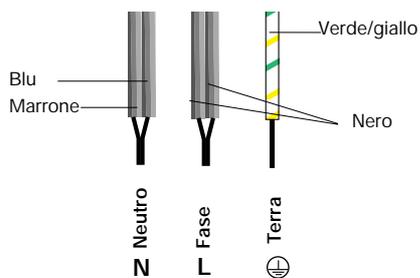
Vi chiediamo di effettuare a tale scopo un taglio di 40 cm<sup>2</sup> dietro uno dei lati della nicchia d'incastro.

## ■ Allacciamento elettrico

Questi piani di cottura vengono forniti con un cavo di alimentazione tipo H05 VVF (sezione 1,5 mm<sup>2</sup>) a 3/5 vie (di cui 1 per la terra: giallo/verde) e devono essere collegati alla rete tramite una presa di corrente conforme alla pubblicazione CEI83 oppure tramite un dispositivo di interruzione omipolare avente una distanza di apertura dei contatti pari ad almeno 3 mm. Nel caso in cui detto cordone di alimentazione fosse danneggiato, o se si desiderasse cambiarlo, il tutto dovrà essere effettuato soltanto dal Servizio Post-Vendita dato che è necessario impiegare degli utensili specifici.

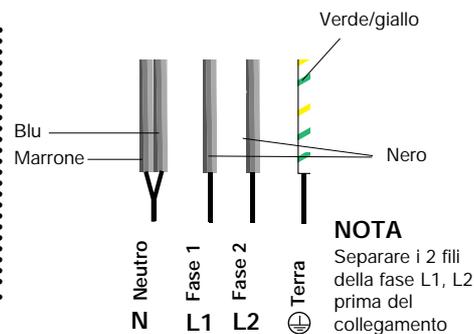
### - 230 V monofase

Collegare i 3 fili dell'impianto rispettandone i colori.



### - 400 V 2N trifase

Collegare i 4 fili dell'impianto rispettandone i colori.



Il fusibile del vostro impianto deve essere di 16 ampere

**Osservazioni** - Alla messa in tensione del vostro piano di cottura, oppure dopo una interruzione di corrente prolungata, appare sulla tastiera di comando una codifica luminosa. Essa sparisce automaticamente nel giro di 30 secondi circa, oppure quando si preme un qualsiasi tasto della tastiera. Questa visualizzazione è normale ed eventualmente è riservata al vostro Servizio Post-Vendita.

Al momento del collegamento 400 V - trifase, in caso di un malfunzionamento del vostro piano di cottura verificate che il neutro sia ben collegato. Dette precauzioni sono altrettanto valide per tutti gli altri apparecchi elettronici in vostro possesso.

## Caratteristiche tecniche del piano di cottura PI436X

**Tensione di funzionamento** .....230 V~ 50 Hz

**Potenza elettrica totale assorbita** .....3000 W

Dimensioni del taglio nel mobile .....Larghezza 560 mm  
.....Profondità 490 mm

Ingombro massimo sotto il piano di lavoro .....65,3 mm

Dimensioni (lunghezza massima) sotto il piano di lavoro .....Larghezza 555 mm  
.....Profondità 488 mm

Dimensioni (lunghezza massima) al di sopra del piano di lavoro .....Larghezza 576 mm  
.....Profondità 509 mm

**Massa** .....14,5 Kg

**Costruttore** N. 214

9962 1863 -09/01

**SAMET**

**230 V 50Hz 3000W**

**COSTRUTTORE 214**

Tipo PI436X