

**Instrucciones de uso y de instalación**

Placa de inducción Comfort

**Manuale d'uso e installazione**

Piano cottura a induzione Comfort

**Instrukcja obsługi i montażu**

Płyta indukcyjna Comfort

**1753-2 – 1754-2 -1755-2**

**NOVY**

# RESUMEN

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SEGURIDAD .....</b>   | <b>3</b>  |
| PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR.....               | 3         |
| UTILIZACIÓN DEL APARATO .....                                    | 4         |
| PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....                 | 5         |
| PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....                  | 6         |
| OTRAS PRECAUCIONES .....   | 6         |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>                             | <b>7</b>  |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....                                    | 7         |
| ZONA DE MANDOS.....  | 8         |
| <b>UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>                             | <b>8</b>  |
| TECLAS TÁCTILES .....  | 8         |
| INDICACIONES .....   | 8         |
| VENTILACIÓN .....  | 9         |
| <b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....</b>                   | <b>9</b>  |
| ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....                             | 9         |
| PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....                                  | 9         |
| ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO..... | 9         |
| PUESTA EN MARCHA .....   | 10        |
| DETECCIÓN DEL RECIPIENTE.....                                    | 10        |
| INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....                                 | 10        |
| FUNCIÓN POWER .....  | 11        |
| FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....                                       | 11        |
| PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA .....                      | 12        |
| FUNCIÓN PAUSA.....   | 12        |
| MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....                                   | 13        |
| FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE” .....                                | 13        |
| BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....                                | 14        |
| <b>CONSEJOS DE COCCIÓN .....</b>                                 | <b>15</b> |
| CALIDAD DE LAS CACEROLAS .....                                   | 15        |
| DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS .....                                 | 15        |
| EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN .....             | 16        |
| <b>CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....</b>                              | <b>16</b> |
| <b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....</b>                        | <b>16</b> |
| <b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....</b>                        | <b>18</b> |
| <b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....</b>                        | <b>19</b> |
| <b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>                                  | <b>20</b> |

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

## Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

## **Precauciones para no deteriorar el aparato**

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

## Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA** : Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

## Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**LA GARANTÍA SE VENCE SI SE USAN OLLAS NO IDÓNEAS O BIEN ACCESORIOS EXTRAÍBLES COLOCADOS ENTRE LA OLLA Y LA PLANCHA PARA CALENTAR OLLAS NO IDÓNEAS PARA LA INDUCCIÓN.**

**EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER DAÑO A LA PLACA DE COCCIÓN O POR DAÑOS RELACIONADOS A LO ANTERIOR.**



# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

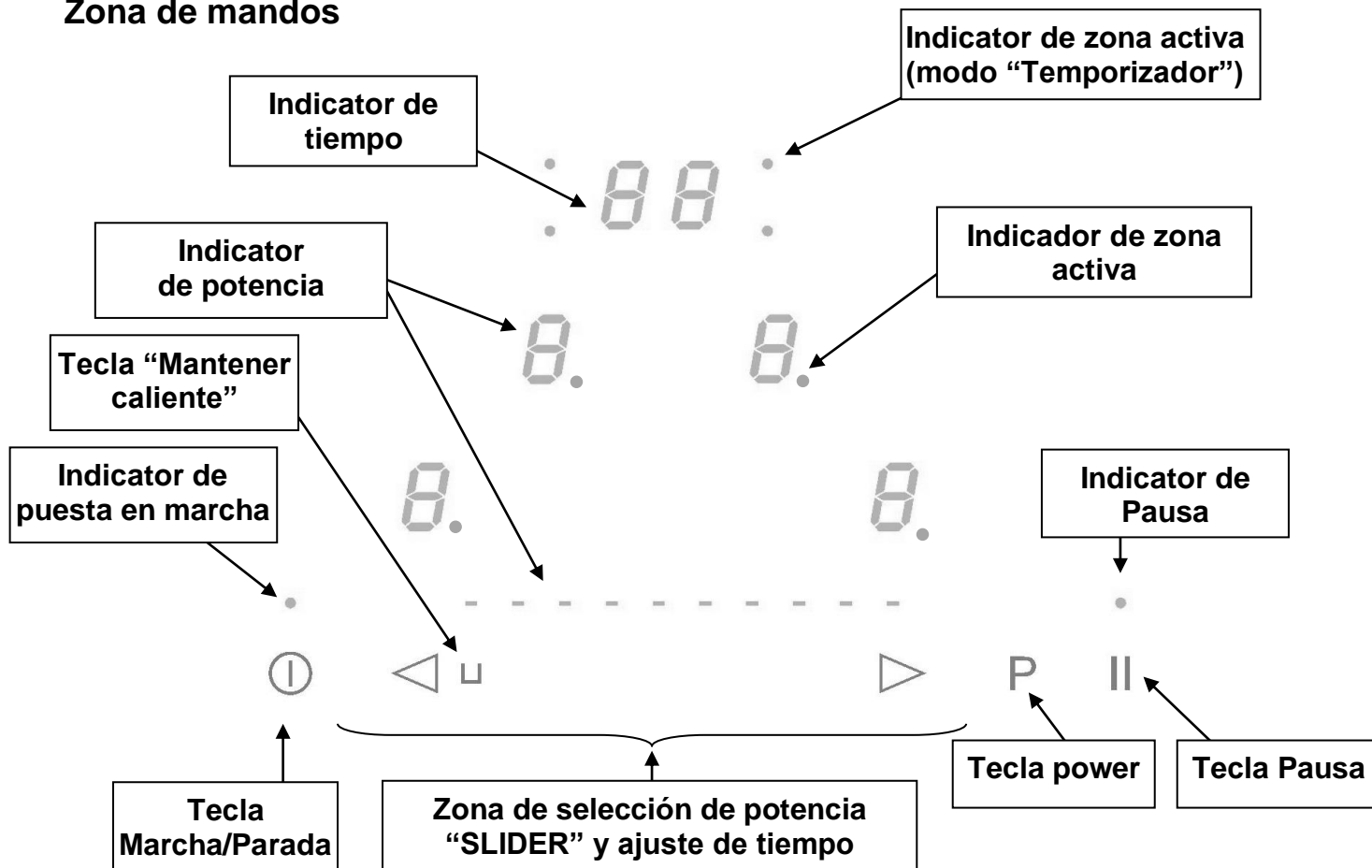
## Características técnicas

|  |  |
|--|--|
| Modelo   | <b>1753-2</b><br><b>1754-2</b><br><b>1755-2</b>              |
| Potencia total<br>Consumo energético para placas EC <sub>hob</sub> **  | 7400 W<br>174 Wh/kg  |
| <b>Fogón delantera</b><br>Diámetro mínimo<br>Potencia nominal *<br>Potencia de refuerzo *<br>Categoría estandarizada de utensilios de cocina<br>Consumo energético EC <sub>cw</sub> ** | Ø 210 mm<br>Ø 100 mm<br>2300 W<br>3000 W<br>C<br>168.4 Wh/kg |
| <b>Fogón trasera</b><br>Diámetro mínimo<br>Potencia nominal *<br>Potencia de refuerzo *<br>Categoría estandarizada de utensilios de cocina<br>Consumo energético EC <sub>cw</sub> **   | Ø 175 mm<br>Ø 90 mm<br>1100 W<br>1400 W<br>B<br>177.3 Wh/kg  |
| <b>Fogón trasera</b><br>Diámetro mínimo<br>Potencia nominal *<br>Potencia de refuerzo *<br>Categoría estandarizada de utensilios de cocina<br>Consumo energético EC <sub>cw</sub> **   | Ø 210 mm<br>Ø 100 mm<br>2300 W<br>3000 W<br>C<br>168.4 Wh/kg |
| <b>Fogón delantera</b><br>Diámetro mínimo<br>Potencia nominal *<br>Potencia de refuerzo *<br>Categoría estandarizada de utensilios de cocina<br>Consumo energético EC <sub>cw</sub> ** | Ø 175 mm<br>Ø 90 mm<br>1100 W<br>1400 W<br>A<br>181.9 Wh/kg  |

\* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

\*\* calculado según método de medida (EN 60350-2)

## Zona de mandos



## UTILIZACIÓN DEL APARATO

### Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

**No toque una tecla más de una vez.**

### Indicaciones

| <u>Indicación</u> | <u>Designación</u>    | <u>Función</u>  |
|-------------------|-----------------------|---|
| 0                 | Cero                  | Zona de cocción activada  |
| 1...9             | Nivel de potencia     | Elección nivel de cocción                                       |
| U                 | Detección de cacerola | Falta recipiente o es inadecuado                                |
| A                 | Acelerador de calor   | Cocción automática  |
| E                 | Mensaje de error      | Fallo electrónico   |
| H                 | Calor residual        | La zona de cocción aún caliente                                 |
| P                 | Power                 | Activada la potencia power                                      |
| L                 | Bloqueo               | Los botones están bloqueados                                    |
| II                | Pausa                 | La pausa está activada  |
| U                 | Mantener caliente     | La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°C |



## Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

## PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

---

### Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

### Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

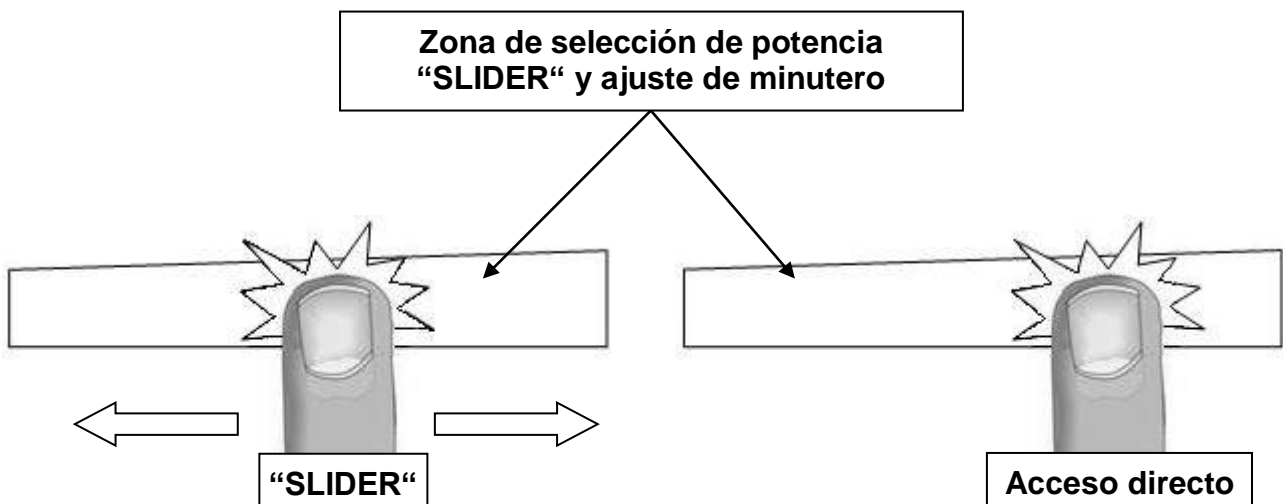
- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo [ U ].

### Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



## Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b> | <b><u>Indicador</u></b> |
|----------------------|------------------------------|-------------------------|
| Conectar             | pulsar [ ① ]                 | [ 0 ] parpadear         |
| Apagar               | pulsar [ ① ]                 | ninguno o [ H ]         |

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b>                         | <b><u>Indicador</u></b>          |
|----------------------|--|----------------------------------|
| Seleccionar la zona  | pulsar [ 0 ] de la zona                              | [ 0 ] y piloto de zona encendido |
| Ajuste la potencia   | deslizar en “SLIDER” hacia la derecha o la izquierda | [ 0 ] hasta [ 9 ]                |
| Apagar               | deslizar hasta [ 0 ] en “SLIDER” o pulsar [ 0 ]      | [ 0 ] o [ H ]<br>[ 0 ] o [ H ]   |

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

## Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [ U ] en el indicador. La [ U ] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [ U ] en el indicador. La [ U ] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

## Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [ H ]

El símbolo [ H ] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

## Función Power

La función power [ P ] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada. Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 5 minutos con una potencia notablemente más alta.

El power está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- **Conectar / Apagar la función power :**

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b> | <b><u>Indicador</u></b>          |
|----------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Seleccionar la zona  | pulsar [ 0 ] de la zona      | [ 0 ] y piloto de zona encendido |
| Conectar el power    | pulsar [ P ]                 | [ P ]                            |
| Apagar el power      | deslizar en "SLIDER"         | [ P ] hasta [ 0 ]                |

- **Gestión de la potencia máxima:**

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función power, y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción parpadea [ 9 ] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

|  |   |
|--|---|
| <u>Zona de cocción seleccionada</u><br>[ P ] está indicado | <u>Otra zona de cocción</u> (por ej.: cocción de nivel 9 )<br>[ 9 ] pasa a [ 6 ] u [ 8 ] según el tipo de placa |
|--|---|

## Función Temporizador

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

### **Ejemplo para 16 minutos hasta potencia 7 :**

| <b><u>Acción</u></b>       | <b><u>Zona de mandos</u></b>     | <b><u>Indicador</u></b>          |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Seleccionar la zona        | pulsar [ 0 ] de la zona          | [ 0 ] y piloto de zona encendido |
| Seleccionar la potencia    | deslizar en "SLIDER" hasta [ 7 ] | [ 7 ]                            |
| Seleccionar "Temporizador" | pulsar [ CL ]                    | [ 00 ]                           |
| Ajuste de unidad           | deslizar en "SLIDER" hasta [ 6 ] | [ 0 fijo ] [ 6 parpadear ]       |
| Validar de unidad          | pulsar [ 06 ]                    | [ 0 parpadear ] [ 6 fijo ]       |
| Ajuste de decena           | deslizar en "SLIDER" hasta [ 1 ] | [ 1 parpadear ] [ 6 fijo ]       |
| Validar de decena          | pulsar [ 16 ]                    | [ 16 ]                           |

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función temporizador de cocción:**

### **Ejemplo para 13 minutos hasta potencia 7 :**

| <b><u>Acción</u></b>       | <b><u>Zona de mandos</u></b>     | <b><u>Indicador</u></b>          |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Seleccionar la zona        | pulsar [ 7 ] de la zona          | [ 7 ] y piloto de zona encendido |
| Seleccionar "temporizador" | pulsar [ 13 ]                    | [ 13 ]                           |
| Desactivar de unidad       | deslizar en "SLIDER" hasta [ 0 ] | [ 1 fijo ] [ 0 parpadear ]       |
| Validar de unidad          | pulsar [ 10 ]                    | [ 1 parpadear ] [ 0 fijo ]       |
| Desactivar de decena       | deslizar en "SLIDER" hasta [ 0 ] | [ 00 parpadear ] [ 0 fijo ]      |
| Validar de decena          | pulsar [ 00 ]                    | [ 00 ]                           |

- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador lo indica centelleando [ 00 ] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [ 00 ].

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

**Ejemplo para 29 minutos :**

| <u>Acción</u>               | <u>Zona de mandos</u>            | <u>Indicador</u>           |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Activar la placa de cocción | pulsar [ ① ]                     | [ 0 ]                      |
| Seleccionar "Temporizador"  | pulsar [ CL ]                    | [ 00 ]                     |
| Ajuste de unidad            | deslizar en "SLIDER" hasta [ 0 ] | [ 0 fijo ] [ 9 parpadear ] |
| Validar de unidad           | pulsar [ 09 ]                    | [ 0 parpadear ] [ 9 fijo ] |
| Ajuste de decena            | deslizar en "SLIDER" hasta [ 2 ] | [ 2 parpadear ] [ 9 fijo ] |
| Validar de decena           | pulsar [ 29 ]                    | [ 29 ]                     |

El piloto de control parpadea y pasados algunos segundos se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el temporizador lo indica parpadeando [ 00 ] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [ 00 ].

**Programación de la cocción automática**

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a maxima potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha de la cocción automática:**

| <u>Acción</u>                          | <u>Zona de mandos</u>             | <u>Indicador</u>                                       |
|--|-----------------------------------|--|
| Seleccionar la zona                    | pulsar [ 0 ] de la zona           | [ 0 ] y piloto de zona encendido                       |
| Activar la potencia total              | deslizar en "SLIDER" hasta [ 9 ]  | pasa de [ 0 ] a [ 9 ]                                  |
| Activar la cocción automática          | pulsar de nuevo [ 9 ] en "SLIDER" | [ 9 ] parpadear con [ A ]                              |
| Seleccionar nivel<br>(por ejemplo "7") | deslizar en "SLIDER" hasta [ 7 ]  | [ 9 ] pasa a [ 8 ] [ 7 ] ... [ 7 ] parpadear con [ A ] |

- **Parada de la cocción automática:**

| <u>Acción</u>       | <u>Zona de mandos</u>   | <u>Indicador</u>          |
|---------------------|-------------------------|---------------------------|
| Seleccionar la zona | pulsar [ 7 ] de la zona | [ 7 ] parpadear con [ A ] |
| Seleccionar nivel   | deslizar en "SLIDER"    | [ 1 ] ... [ 9 ]           |

| <b>Poder seleccionado</b> | <b>Cocina automática tiempo (Min: Sec)</b> |
|---------------------------|--|
| <b>1</b>                  | <b>00:48</b>                               |
| <b>2</b>                  | <b>02:24</b>                               |
| <b>3</b>                  | <b>03:36</b>                               |
| <b>4</b>                  | <b>05:24</b>                               |
| <b>5</b>                  | <b>06:48</b>                               |
| <b>6</b>                  | <b>02:00</b>                               |
| <b>7</b>                  | <b>02:48</b>                               |
| <b>8</b>                  | <b>03:36</b>                               |
| <b>9</b>                  | <b>- : -</b>                               |

## Función pausa

Esta función define todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa:**

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b>  | <b><u>Indicador</u></b>                        |
|----------------------|---|--|
| Activar pausa        | pulsar [ II ] durante 2s  | [ II ]   |
| Detener pausa        | pulsar [ II ] durante 2s<br>pulsar una otro tecla o<br>deslizar en "SLIDER" | Piloto pausa parpadear<br>piloto pausa apagado |

## Memorización de funciones

Después de apagar la placa ( 0/I ), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.
- Función de cocción automática.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [ 0/I ].
- A continuación, pulse la tecla [ II ] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

## Función "Mantener caliente"

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70°C.

Con ello se evitarán los derrames de líquidos sobre la placa y que se peguen en la parte inferior del recipiente.

- **Iniciar / Detener la función Conservador de calor**

| <b><u>Acción</u></b>        | <b><u>Zona de mandos</u></b> | <b><u>Indicador</u></b> |
|-----------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Seleccionar la zona         | pulsar [ 0 ] de la zona      | [ 0 ] ... [ 9 ] o [ H ] |
| Activar "Mantener caliente" | pulsar [ U ] en "SLIDER"     | [ U ]                   |
| Detener "Mantener caliente" | deslizar en "SLIDER"         | [ 0 ] ... [ 9 ] o [ H ] |

Esta función puede ser usada independientemente en todas las zonas de cocción.

Cuando el recipiente se quita de la zona de cocción el conservador de calor permanece activo durante 10 minutos.

El tiempo máximo de duración es de 2 horas.

## Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [0/I]).

- **Bloqueo:**

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b>  | <b><u>Indicador</u></b> |
|----------------------|---|-------------------------|
| Puesta en marcha     | Pulsar [ ⏸ ]  | [ 0 ] o [ H ]           |
| Bloquear la placa    | Pulsar a la vez [ P ] y [ 0 ] de la zona trasera derecha frontal<br>pulsar de nuevo [ 0 ] | [ L ]                   |

- **Desbloqueo:**

| <b><u>Acción</u></b>                             | <b><u>Zona de mandos</u></b>   | <b><u>Indicador</u></b> |
|--|--|-------------------------|
| Puesta en marcha                                 | pulsar [ ⏸ ]   | [ L ]                   |
| <b>En los 5 segundos</b><br>Desbloquear la placa | Pulsar a la vez [ P ] y [ L ] de la zona trasera derecha frontal<br>pulsar [ P ] | [ 0 ]                   |

# CONSEJOS DE COCCIÓN

---

## Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

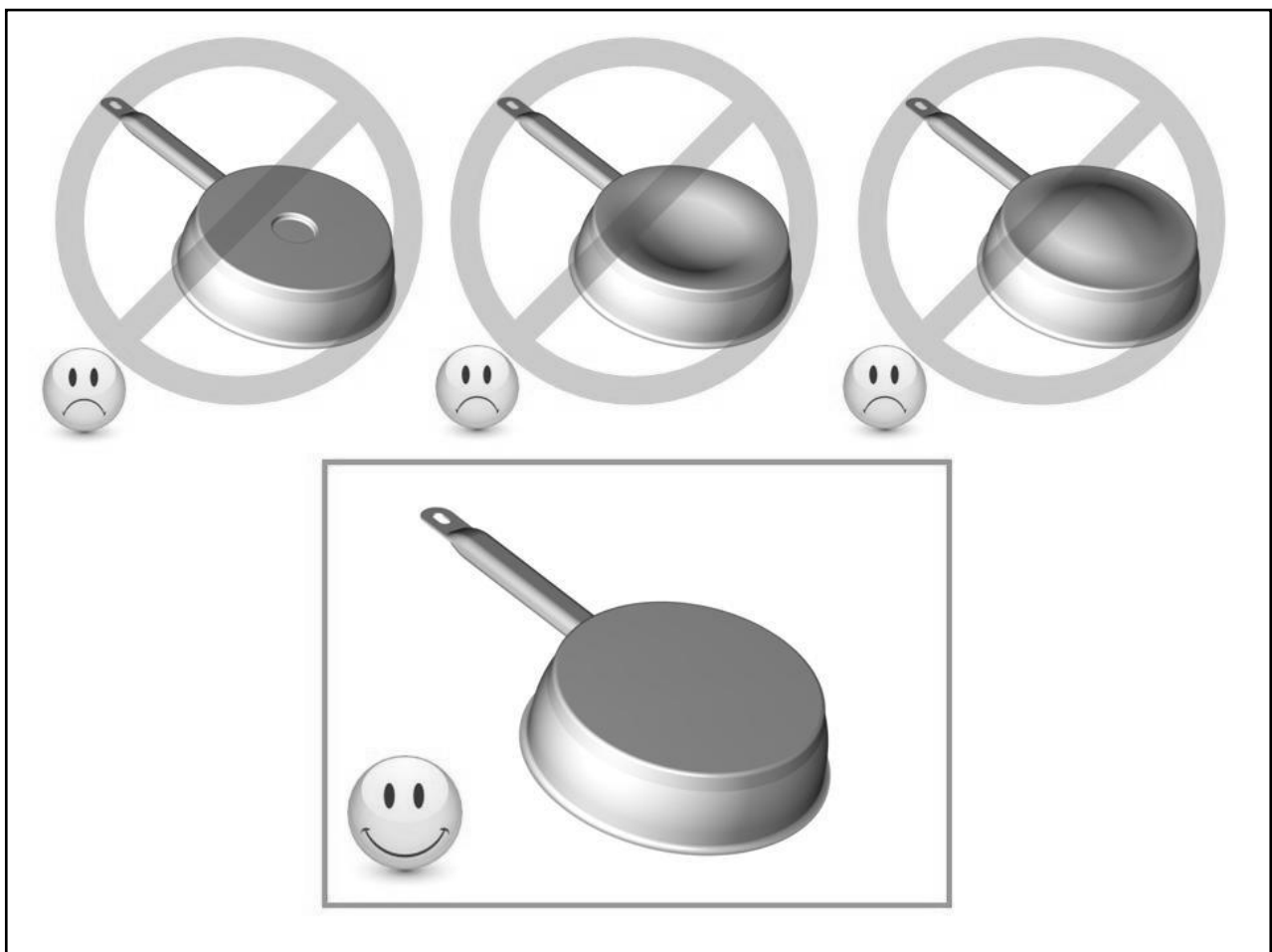
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [ 9 ]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.



## Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

## Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

|       |                               |   |
|-------|-------------------------------|---|
| 1 a 2 | Hacer fundir<br>Recalentar    | Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina<br>Platos precocinados                 |
| 2 a 3 | Inflar<br>Descongelar         | Arroz, puddings y platos cocinados<br>Legumbres, pescados, productos congelados |
| 3 a 4 | Vapor                         | Legumbres, pescados, carne  |
| 4 a 5 | Agua                          | Patatas hervidas, sopas, pastas<br>Legumbres frescas                            |
| 6 a 7 | Cocer a fuego suave           | Carnes, hígado, huevos, salchichas<br>Goulasch, filetes rellenos, callos        |
| 7 a 8 | Cocer, Freír                  | Patatas, buñuelos, tortas   |
| 9     | Freír, llevar a ebullición    | Filetes, tortillas, agua  |
| P     | Freír,<br>Llevar a ebullición | Llevar a ebullición cantidades importantes de agua                              |

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

**Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.**

**Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.**

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo ...).

## QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

**EL símbolo [ E 4 ] aparece :**

- i) La placa debe ser reconfigurada según el siguiente procedimiento:
  - Antes de iniciar el procedimiento hay que:
  - Retirar todos los recipientes de la placa de inducción.
  - Tener a mano un recipiente adecuado para inducción.
  - Desconectar la placa de la red eléctrica : Desconectar el cable de corriente.
  - Conectar otra vez la placa a la red eléctrica : Conectar de nuevo el cable de corriente.
  - Iniciar el procedimiento al menos 2 minutos después de la reconexión a la red eléctrica.
  - No pulsar la tecla [ 0/I ]





### **La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:**

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

### **El mando de cocción automática no se conecta:**

- La zona de cocción está aún caliente [ H ]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [ 9 ]

### **El panel de control indica [ L ]:**

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

### **El panel de control indica [ U ]:**

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

### **El panel de control indica [ II ]:**

- Referirse al capítulo “Pausa”

### **El símbolo [ ] o [ Er03 ] aparece en la pantalla:**

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

### **El símbolo [ E2 ] o [ E H ] aparece en la pantalla:**

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

### **El símbolo [ E3 ] aparece en la pantalla:**

- El recipiente no es adecuado, cambie la cazuela o sartén.

### **El símbolo [ E6 ] aparece en la pantalla:**

- Red eléctrica defectuosa. Controlar la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.

### **El símbolo [ E8 ] aparece en la pantalla:**

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

### **El símbolo [ E C ] aparece en la pantalla:**

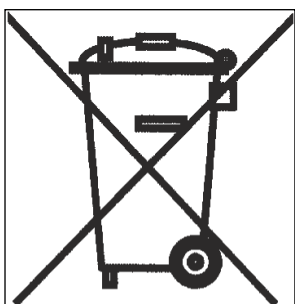
- Error de configuración. Configure de nuevo la placa, siguiendo el apartado "El símbolo [E 4] aparece».

**Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.**

## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

---

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato



- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos

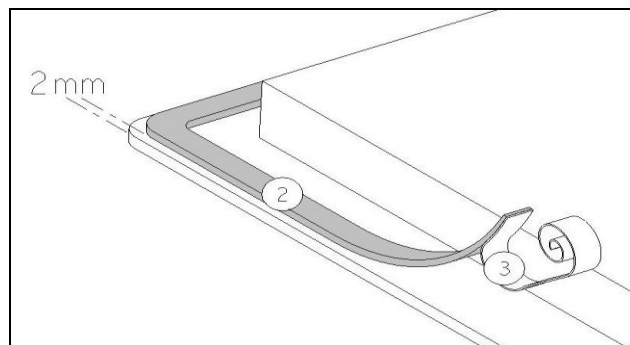
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

## Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



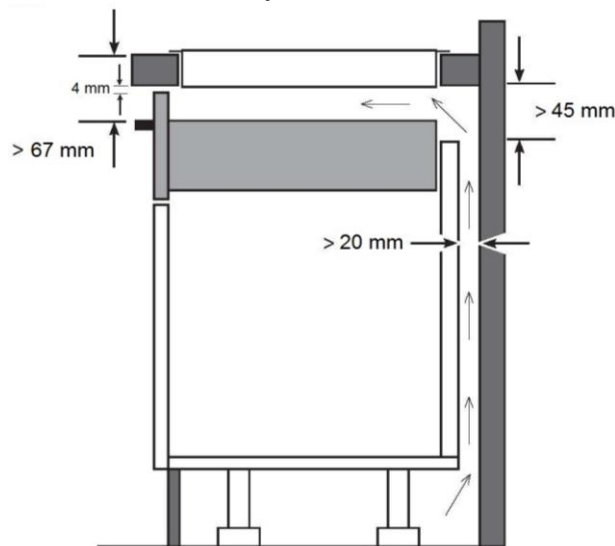
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

## Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

| Type                           | Tamaño de corte |        | Montagem embutida |        |      | Tamaño do vidro |        |           |
|--------------------------------|-----------------|--------|-------------------|--------|------|-----------------|--------|-----------|
|                                | Larg.           | Prof.  | Larg.             | Prof.  | Raio | Larg.           | Prof.  | Espessura |
| <b>1753-2</b>                  | 560 mm          | 490 mm | 654 mm            | 524 mm | 7 mm | 650 mm          | 520 mm | 4 mm      |
| <b>1754-2</b><br><b>1755-2</b> | 750 mm          | 490 mm | 804 mm            | 524 mm | 7 mm | 800 mm          | 520 mm | 4 mm      |

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón



**ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de un conector accesible, en el montaje firme han de tenerse en cuenta otras posibilidades de desconexión de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- El cable de alimentación tiene que colocarse de forma que no se toquen las piezas calientes de la placa de cocina.

### Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50-60 Hz

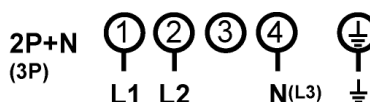
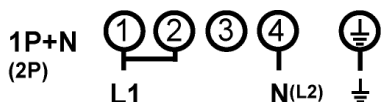
Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

| Red             | Conexión    | Diámetro del cable      | Cable                      | Calibre de protección |
|-----------------|-------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230 V~ 50-60 Hz | 1 Fase + N  | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *                |
| 400 V~ 50-60 Hz | 2 Fases + N | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                |

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6



**Atención! Asegúrese de que los cables están correctamente insertados y bien ajustados hacia a bajo.**

**No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.**

# INDICE

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SICUREZZA .....</b>   | <b>22</b> |
| PRECAUZIONI PER L'USO DEL DISPOSITIVO .....                                | 22        |
| USO DELL'APPARECCHIO .....   | 23        |
| PRECAUZIONI CONTRO I DANNI.....  | 24        |
| PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.....              | 25        |
| ALTRE MISURE PRECAUZIONALI.....  | 25        |
| <b>DESCRIZIONE APPARECCHIATURA .....</b>                                   | <b>26</b> |
| CARATTERISTICHE TECNICHE.....  | 26        |
| PANNELLO COMANDI .....   | 27        |
| <b>USO DELL'APPARECCHIO.....</b>   | <b>27</b> |
| COMANDI A SFIORAMENTO.....   | 27        |
| VENTILAZIONE.....  | 27        |
| <b>MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO .....</b>                            | <b>28</b> |
| PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....  | 28        |
| FUNZIONAMENTO DELL'INDUZIONE.....  | 28        |
| ZONA "CURSORE" DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA E IMPOSTAZIONE DEL TIMER ..... | 28        |
| AZIONAMENTO.....   | 29        |
| RICONOSCIMENTO PENTOLA .....   | 29        |
| INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO .....                                       | 29        |
| FUNZIONE POWER .....   | 30        |
| FUNZIONE TIMER .....   | 30        |
| PROGRAMMAZIONE DELL'AVVIAMENTO RAPIDO .....                                | 32        |
| FUNZIONE STOP & GO.....  | 32        |
| FUNZIONE DI RIPETIZIONE.....   | 33        |
| FUNZIONE SCALDAVIVANDE .....   | 33        |
| BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI .....  | 33        |
| <b>CONSIGLI DI COTTURA.....</b>  | <b>34</b> |
| QUALITÀ DELLE PENTOLE DI COTTURA .....                                     | 34        |
| MISURE DELLE PENTOLE .....   | 34        |
| ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....                                   | 35        |
| <b>MANUTENZIONE E PULIZIA.....</b>   | <b>35</b> |
| <b>RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI .....</b>                              | <b>35</b> |
| <b>PROTEZIONE DELL'AMBIENTE .....</b>                                      | <b>37</b> |
| <b>PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....</b>                               | <b>38</b> |
| <b>COLLEGAMENTO ELETTRICO .....</b>  | <b>39</b> |

## Precauzioni per l'uso del dispositivo

- Rimuovere tutti gli imballaggi.
- Le operazioni di installazione e di collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere affidate ad un professionista riconosciuto di fiducia. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da errori di installazione o di collegamento.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo quando è montato e installato in un mobile con un piano di lavoro approvato e idoneo.
- Esso è destinato all'uso domestico (preparazione dei cibi) con esclusione di tutti gli altri usi domestici, commerciali o industriali.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dalla superficie in vetroceramica.
- Non apportare modifiche o cambiamenti sull'apparecchio.
- Il piano cottura non può essere utilizzato come superficie di lavoro.
- La sicurezza è assicurata soltanto quando l'apparecchio è collegato ad una presa di terra come previsto dalle normative.
- Non utilizzare alcun cavo di prolunga per il collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sopra una lavastoviglie o un dispositivo di asciugatura: il vapore rilasciato può danneggiare le apparecchiature elettroniche.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso con un timer esterno o un telecomando.

## Uso dell'apparecchio

- Spegnere la fonte di calore dopo l'uso.
- Sorvegliare sempre i preparati che contengono oli e grassi, perché questi possono prendere fuoco improvvisamente.
- Prestare attenzione al rischio di ustioni durante e dopo l'uso del dispositivo.
- Non permettere ai bambini di maneggiare l'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo elettrico di un dispositivo fisso o mobile entri in contatto con la superficie di cottura calda o con una pentola calda.
- Gli oggetti sensibili ai campi magnetici (carte di credito, dischetti di computer, calcolatori) non devono trovarsi nelle immediate vicinanze del dispositivo quando questo è in funzione.
- Utilizzare solo le pentole specificamente idonee. In caso di accensione improvvisa o di calore rimanente altri materiali possono fondere o prendere fuoco.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o un foglio protettivo. Questo potrebbe riscaldarsi e prendere fuoco.
- I bambini di età inferiore a 8 anni, le persone con ridotte capacità psicologiche e/o mentali e le persone con conoscenze inadeguate possono usare questa unità solo sotto supervisione o se hanno ricevuto una formazione per l'utilizzo dell'apparecchio in condizioni di sicurezza.
- Essi devono essere consapevoli dei possibili rischi che possono verificarsi. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
- Senza la supervisione di un adulto la pulizia e la manutenzione di questa unità non possono essere affidate ai bambini.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non vanno posizionati sul vetro della superficie di cottura poiché potrebbero diventare molto caldi.

## Precauzioni contro i danni

- Le pentole danneggiate o con fondo ruvido (ghisa non smaltata) possono danneggiare il vetro.
- La presenza di sabbia o altri abrasivi può danneggiare il vetro.
- Non lasciare cadere nessun oggetto (anche piccolo) sul vetro.
- Evitare qualsiasi urto delle pentole da cucina contro il bordo del vetro.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio abbia luogo secondo le istruzioni del costruttore.
- Non posizionare o lasciare mai pentole vuote sul piano cottura.
- Evitare ogni contatto di zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio con le zone calde. Queste sostanze possono causare crepe o intaccare la superficie in vetroceramica durante il raffreddamento: se necessario spegnere l'apparecchio e rimuoverle immediatamente dalle zone ancora calde (attenzione: rischio di ustioni).
- **Pericolo d'incendio!** Non poggiare nessun oggetto sul piano cottura.
- Non posizionare mai una pentola calda sulla zona dei comandi.
- Se sotto l'apparecchio a incasso è presente un cassetto, assicurarsi che tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio sia presente una distanza sufficiente (2 cm) per garantire una buona ventilazione.
- Non posizionare nessun oggetto infiammabile (ad es. spray) nel cassetto sotto il piano cottura. Gli eventuali portaposate devono essere realizzati in materiale resistente al calore.



## Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si riscontra un difetto, spegnere il dispositivo e scollegare l'alimentazione elettrica.
- Scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio se è presente una crepa o una fessura nel vetroceramica, e avvertire il servizio di assistenza clienti.
- Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale specializzato. Non aprire l'apparecchio da soli in nessun caso.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie di cottura di vetro è rotta, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.

### Altre misure precauzionali

- Assicurarsi che la pentola sia sempre al centro della zona cottura. La parte inferiore della pentola deve coprire quanto più possibile la zona di cottura.
- Un campo magnetico può influenzare gli apparecchi elettronici. È opportuno che i portatori di pacemaker consultino preventivamente un medico.
- Non usare pentole e padelle di materiale sintetico o alluminio: questi possono fondersi sulle zone ancora calde.
- Non spegnere mai il fuoco con acqua. Spegnere la zona di cottura. Soffocare cautamente le fiamme con un coperchio apposito o di una pentola o qualcosa di simile.



**L'USO DI PENTOLE E PADELLE NON IDONEE E IL RISCALDAMENTO DI ACCESSORI RIMOVIBILI DELLE PENTOLE NON ADATTI PER L'INDUZIONE NON SONO COPERTI DALLE CONDIZIONI DI GARANZIA. IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DEL PIANO COTTURA E DEL SUO AMBIENTE EVENTUALMENTE DERIVATI DAGLI STESSI.**



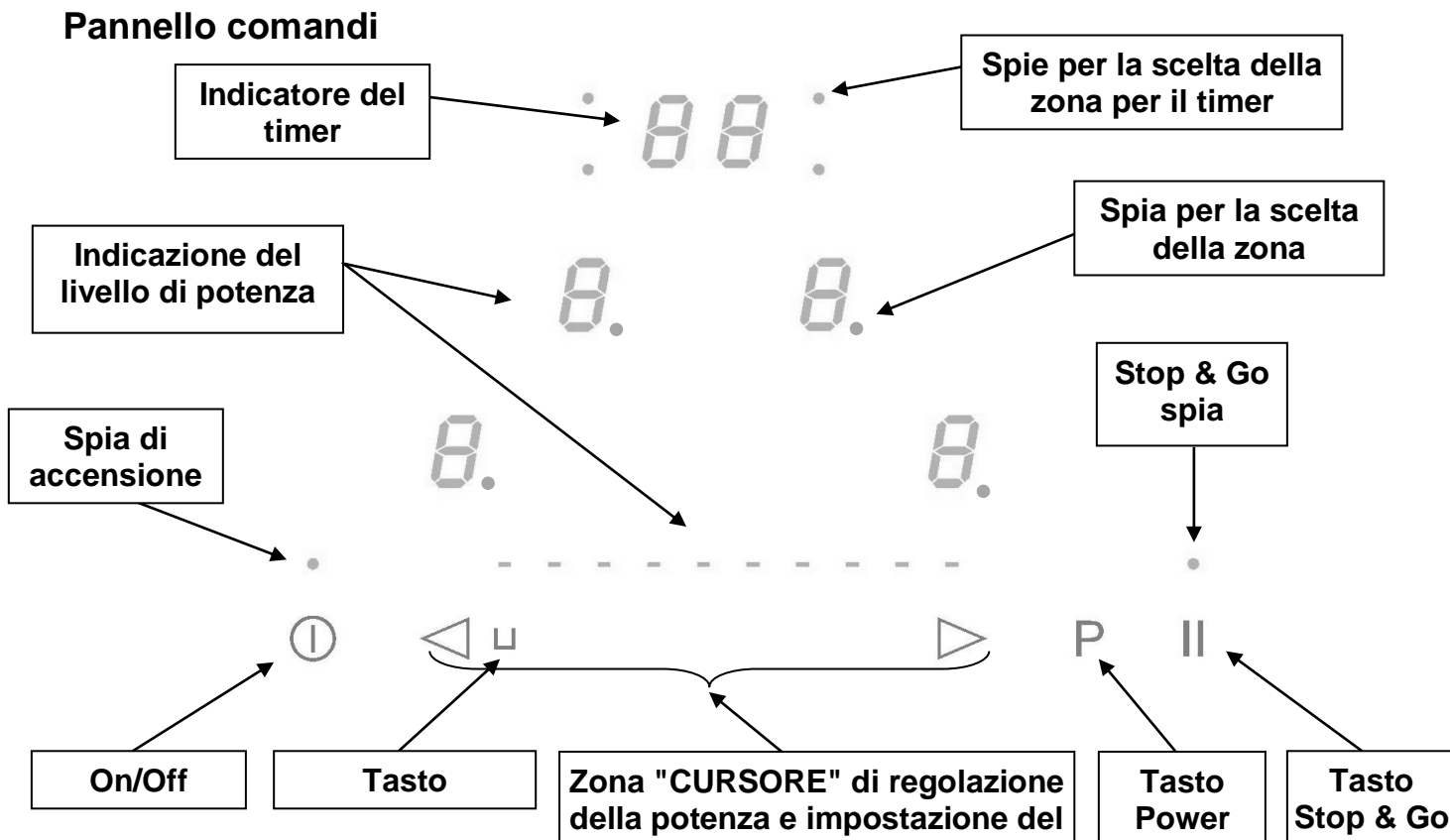
# DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

## Caratteristiche tecniche

| Modello                                      | 1753-2<br>1754-2<br>1755-2 |
|--|----------------------------|
| Potenza totale                               | 7400 W                     |
| Consumo di energia del piano cottura EChob** | 174 Wh/kg                  |
| <b>Zona anteriore sinistra</b>               | Ø 210 mm                   |
| Riconoscimento pentola                       | Ø 100 mm                   |
| Normale*                                     | 2300 W                     |
| Con Booster *                                | 3000 W                     |
| Categoria standardizzata pentole e tegami**  | C                          |
| Consumo energetico EC <sub>cw</sub> **       | 168.4 Wh/kg                |
| <b>Zona posteriore sinistra</b>              | Ø 175 mm                   |
| Riconoscimento pentola                       | Ø 90 mm                    |
| Normale*                                     | 1100 W                     |
| Con Booster *                                | 1400 W                     |
| Categoria standardizzata pentole e tegami**  | B                          |
| Consumo energetico EC <sub>cw</sub> **       | 177.3 Wh/kg                |
| <b>Zona posteriore destra</b>                | Ø 210 mm                   |
| Riconoscimento pentola                       | Ø 100 mm                   |
| Normale*                                     | 2300 W                     |
| Con Booster *                                | 3000 W                     |
| Categoria standardizzata pentole e tegami**  | C                          |
| Consumo energetico EC <sub>cw</sub> **       | 168.4 Wh/kg                |
| <b>Zona anteriore destra</b>                 | Ø 175 mm                   |
| Riconoscimento pentola                       | Ø 90 mm                    |
| Normale*                                     | 1100 W                     |
| Con Booster *                                | 1400 W                     |
| Categoria standardizzata pentole e tegami**  | A                          |
| Consumo energetico EC <sub>cw</sub> **       | 181.9 Wh/kg                |

\* la potenza può variare in funzione delle dimensioni e del materiale delle pentole di cottura

\*\* calcolato secondo i metodi per la misura delle prestazioni funzionali (EN 60350-2)



## USO DELL'APPARECCHIO

### Comandi a sfioramento

L'apparecchio è dotato di comandi a sfioramento per la regolazione delle varie funzioni. La funzione si attiva toccando il relativo tasto. L'attivazione viene segnalata da una spia, un'indicazione e/o un segnale acustico.

**Non premere contemporaneamente più comandi nell'uso normale.**

### Display

| <u>Display</u> | <u>Indicazione</u>      | <u>Descrizione</u>             |
|----------------|-------------------------|--------------------------------|
| 0.             | Zero                    | Zona cottura attivata          |
| 1...9          | Livello di potenza      | Scelta del livello di cottura  |
| U              | Rilevazione pentola     | Nessuna pentola idonea         |
| A              | Riscaldamento immediato | Avviamento rapido              |
| E              | Segnalazione errore     | Avaria circuito elettronico    |
| H              | Calore residuo          | La zona di cottura è calda     |
| P              | Power                   | È attiva la modalità turbo     |
| U              | Scaldavivande           | Mantenimento automatico a 70°  |
| II             | Stop&Go                 | Lo Stop & Go è attivo          |
| L              | Blocco                  | Il pannello comandi è bloccato |

### Ventilazione

La ventola funziona in modo completamente automatico. Essa si attiva lentamente quando la quantità di calore rilasciata dall'elettronica supera una determinata soglia. La ventilazione passa alla velocità superiore quando la superficie di cottura è utilizzata intensamente. La velocità del ventilatore diminuisce automaticamente fino all'arresto completo quando il circuito elettronico si è sufficientemente raffreddato.

# MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO

---

## Prima del primo utilizzo

Strofinare l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo. Non utilizzare detergenti: i detergenti possono causare un appannamento bluastrò del vetro.

## Funzionamento dell'induzione

In ciascuna zona di cottura si trova una bobina di induzione. Quando è in funzione, la bobina produce un campo elettromagnetico variabile che, a sua volta, produce una corrente indotta nel fondo della pentola. Ciò riscalda la pentola sulla zona di cottura.

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

- Sono raccomandate tutte le pentole in metallo con base magnetica (eventualmente verificare con un magnete) come ad esempio: marmitte in ghisa, padelle di ferro nere, tegami in metallo smaltato, pentole in acciaio inox con fondo magnetico...
- Sono escluse tutte le pentole in rame, acciaio inox, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta, in acciaio inox senza fondo magnetico...

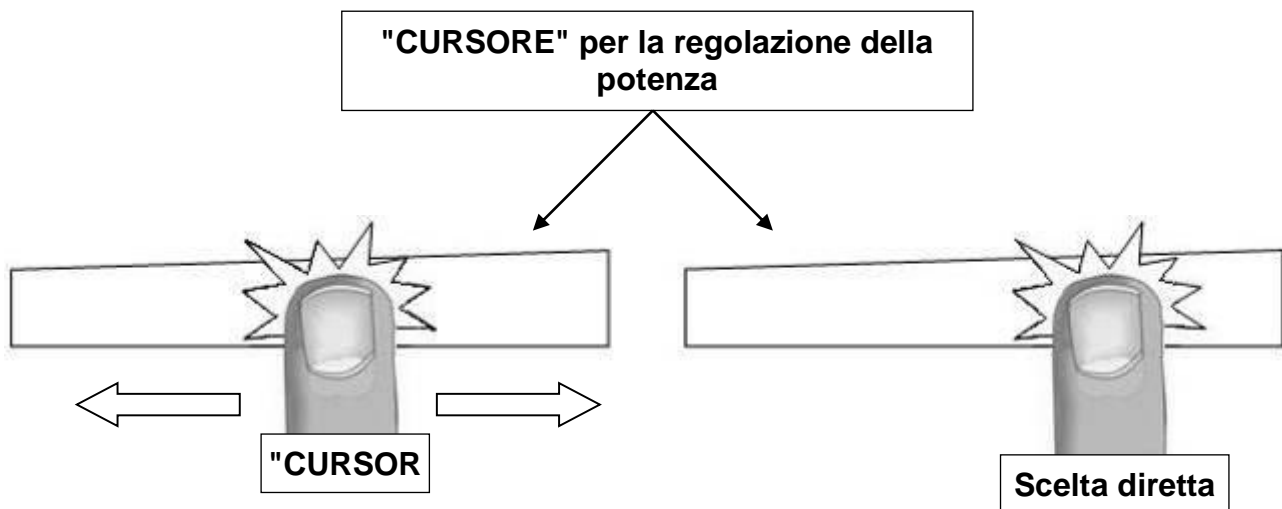
La zona di cottura a induzione prende immediatamente in considerazione la dimensione della pentola usata. Se il diametro è troppo piccolo, la pentola non funziona. Il diametro varia in funzione del diametro della zona cottura.

Quando la pentola non è adeguata al piano cottura il simbolo [ U ] si illumina.

## Zona "CURSORE" di regolazione della potenza e impostazione del timer



Per la selezione della potenza è sufficiente far scorrere il dito sopra il cursore.

È anche possibile attivare direttamente un determinato livello di potenza posizionando direttamente il dito sul livello voluto.



## Azionamento

- **Accendere e spegnere il piano cottura:**

| <u>Azione</u> | <u>Pannello comandi</u>   | <u>Display</u>     |
|---------------|---|--------------------|
| Attivazione   | Premere [  ] | [ 0 ] lampeggiante |
| Spegnere      | Premere [  ] | niente o [ H ]     |

- **Accendere e spegnere una zona di cottura:**

| <u>Azione</u>                              | <u>Pannello comandi</u>                              | <u>Display</u>                 |
|--|--|--------------------------------|
| Scegliere                                  | Premere [ 0 ] della zona                             | [ 0 ] e spia della zona accesa |
| Regolazione<br>(Regolazione della potenza) | scorrere sul "CURSORE" verso destra o verso sinistra | da [ 0 ] a [ 9 ]               |

|          |  |                                |
|----------|--|--------------------------------|
| Spegnere | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 0 ]<br>o premere [ 0 ] | [ 0 ] o [ H ]<br>[ 0 ] o [ H ] |
|----------|--|--------------------------------|

Se per 20 secondi non viene eseguita nessuna regolazione, l'elettronica torna alla posizione di attesa.

## Riconoscimento pentola

La rilevazione della pentola garantisce la sicurezza ottimale. Il piano cottura a induzione non funziona:

- se sulla zona non è presente una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la potenza e sul display compare il simbolo [ U ]. Quando si posiziona una pentola sulla zona di cottura il simbolo [ U ] scompare.
- Il funzionamento s'interrompe se durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Sul display si illumina il simbolo [ U ]. Il simbolo [ U ] scompare quando la pentola viene riposizionata sulla superficie di cottura. La cottura procede con la potenza selezionata in precedenza.

Spegnere la zona di cottura dopo l'uso. Ora la rilevazione della pentola [ U ] è disattivata.

## Indicazione del calore residuo

Se dopo lo spegnimento delle zone di cottura o dell'intero piano cottura le zone di cottura sono ancora calde, ciò è segnalato dall'indicazione [ H ].

Il simbolo [ H ] scompare quando le zone di cottura possono essere toccate senza pericolo. Fintanto che la spia del calore residuo resta accesa, non toccare le zone cottura e non posare alcun oggetto sensibile al calore sulle zone di cottura. **Rischio di incendio o di ustioni!**

## Funzione Power

La funzione Power [ P ] offre alle zone cottura una potenza intensificata. Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzionano con una potenza notevolmente superiore per 5 minuti. La funzione Power è concepita, ad esempio, per scaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come per portare a ebollizione l'acqua della pasta.

- **Attivazione e disattivazione di Power:**

| <u>Azione</u>     | <u>Pannello comandi</u>                | <u>Display</u>                 |
|-------------------|--|--------------------------------|
| Scegliere la zona | Premere [ 0 ] della zona               | [ 0 ] e spia della zona accesa |
| Attivare Power    | Premere [ P ]                          | [ P ]                          |
| Disattivare Power | scorrere sul "CURSORE" o premere [ P ] | da [ P ] a [ 0 ]<br>[ 9 ]      |

- **Gestione della potenza massima:**

L'insieme del piano cottura è dotato di una funzione di limitazione della potenza massima. Se la funzione Power è attivata – e la potenza massima prevista non deve essere superata – il controllo elettronico riduce automaticamente il livello di potenza di un'altra zona di cottura.

Il display di questa zona di cottura mostrerà per alcuni secondi un [ 9 ] lampeggiante e poi sarà visualizzato il livello di potenza massima possibile:

| <u>Zona di cottura scelta</u> | <u>Altra zona di cottura (ad esempio: livello cottura 9)</u> |
|-------------------------------|--|
| Viene visualizzato [ P ]      | [ 9 ] diventa [ 6 ] o [ 8 ], a seconda della zona di cottura |

## Funzione timer

La funzione timer può essere utilizzata per tutte le zone cottura con impostazioni di tempo differenziate (da 0 a 99 minuti) per ciascuna zona.

- **Regolazione o modifica del tempo di cottura:**

### **Esempio 16 minuti in posizione 7:**

| <u>Azione</u>           | <u>Pannello comandi</u>             | <u>Display</u>                      |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Scegliere la zona       | Premere [ 0 ] della zona            | [ 0 ] spia della zona accesa        |
| Selezione della potenza | scorrere sul "CURSORE" fino a [ 7 ] | [ 7 ]                               |
| Selezionare "Timer"     | Premere [ CL ]                      | [ 00 ]                              |
| Scegliere le unità      | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 6 ] | [ 0 fisso ] e<br>[ 6 lampeggiante ] |
| Confermare le unità     | Premere [ 06 ]                      | [ 0 lampeggiante ] e<br>[ 6 fisso ] |
| Scegliere le decine     | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 1 ] | [ 1 lampeggiante ] e<br>[ 6 fisso ] |
| Confermare le decine    | Premere [ 16 ]                      | [ 16 ]                              |

Il tempo è impostato e comincia a scorrere.

- **Disattivazione della funzione timer:**

**Esempio ancora 13 minuti alla posizione 7:**

| <b><u>Azione</u></b>  | <b><u>Pannello comandi</u></b>      | <b><u>Display</u></b>            |
|-----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Scegliere la zona     | Premere [ 7 ] nella zona            | spia [ 7 ] della zona accesa     |
| Selezionare "Timer"   | Premere [ 13 ]                      | [ 13 ]                           |
| Disattivare le unità  | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 0 ] | [ 1 fisso ] e [ 0 lampeggiante ] |
| Confermare le unità   | Premere [ 10 ]                      | [ 1 lampeggiante ] e [ 0 fisso ] |
| Disattivare le decine | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 0 ] | [ 00 ]                           |
| Confermare le decine  | Premere [ 00 ]                      | [ 00 ]                           |

- **Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:**

Allo scadere del tempo impostato, il timer lampeggia con l'indicazione [ 00 ] ed emette un segnale acustico.

Premere il tasto [ 00 ] per interrompere il suono e arrestare il lampeggio.

- **Uso del timer senza cottura:**

**Esempio 29 minuti:**

| <b><u>Azione</u></b>      | <b><u>Pannello comandi</u></b>      | <b><u>Display</u></b>            |
|---------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Attivare il piano cottura | Premere [ ⏻ ]                       | Spie zona illuminate             |
| Selezionare "Timer"       | Premere [ CL ]                      | [ 00 ]                           |
| Scegliere le unità        | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 9 ] | [ 0 fisso ] e [ 9 lampeggiante ] |
| Confermare le unità       | Premere [ 09 ]                      | [ 0 lampeggiante ] e [ 9 fisso ] |
| Scegliere le decine       | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 2 ] | [ 2 lampeggiante ] e [ 9 fisso ] |
| Confermare le decine      | Premere [ 29 ]                      | [ 29 ]                           |

Il tempo è impostato e comincia a scorrere.

Allo scadere del tempo impostato, il timer lampeggia con l'indicazione [ 00 ] ed emette un segnale acustico.

Premere il tasto [ 00 ] per interrompere il suono e arrestare il lampeggio. Il piano cottura si spegne.

## Programmazione dell'avviamento rapido

Tutte le zone di cottura sono dotate di un avviamento rapido. La zona di cottura funziona prima per un certo tempo a piena potenza e quindi si abbassa automaticamente alla potenza selezionata.

- **Programmazione dell'avviamento rapido:**

| <b><u>Azione</u></b>              | <b><u>Pannello comandi</u></b>      | <b><u>Display</u></b>                               |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| Scegliere la zona                 | Premere [ 0 ] nella zona            | spia [ 0 ] della zona accesa                        |
| Selezionare la potenza            | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 9 ] | Da [ 0 ] a [ 9 ]                                    |
| Scegliere Avviamento rapido       | Premere ancora [ 9 ] sul "CURSORE"  | [ 9 ] [ A ] lampeggiante                            |
| Scegliere la potenza (ad es. "7") | Scorrere sul "CURSORE" fino a [ 7 ] | da [ 9 ] a [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] lampeggiante con [ A ] |

- **Sospensione dell'avviamento rapido:**

| <b><u>Azione</u></b>    | <b><u>Pannello comandi</u></b> | <b><u>Display</u></b>        |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Scegliere la zona       | Premere [ 7 ] nella zona       | [ 7 ] lampeggiante con [ A ] |
| Selezione della potenza | Scorrere sul "CURSORE"         | da [ 1 ] a [ 9 ]             |

| <b>Livello di cottura di proseguimento impostat</b> | <b>Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)</b> |
|---|---|
| <b>1</b>  | <b>00:48</b>                                    |
| <b>2</b>  | <b>02:24</b>                                    |
| <b>3</b>  | <b>03:36</b>                                    |
| <b>4</b>  | <b>05:24</b>                                    |
| <b>5</b>  | <b>06:48</b>                                    |
| <b>6</b>  | <b>02:00</b>                                    |
| <b>7</b>  | <b>02:48</b>                                    |
| <b>8</b>  | <b>03:36</b>                                    |
| <b>9</b>  | <b>- : -</b>                                    |

## Funzione Stop & Go

Questa funzione interrompe temporaneamente l'attività del piano cottura e ne consente il riavvio con impostazioni invariate.

- **Attivazione e disattivazione di Stop & Go:**

| <b><u>Azione</u></b>  | <b><u>Pannello comandi</u></b>  | <b><u>Display</u></b>                          |
|-----------------------|---|--|
| Attivare Stop & Go    | Premere [ II ] nella zona per 2 sec.                                    | [ II ] fisso                                   |
| Disattivare Stop & Go | Premere [ II ] della zona per 2 sec.<br>Premere sulla spia lampeggiante | [ II ] lampeggiante<br>Impostazione precedente |



## Funzione di ripetizione

Dopo aver spento il piano cottura [ 0/I ] è possibile ripetere le ultime impostazioni selezionate:

- Stato di tutte le zone di cottura (potenza)
- Minuti e secondi delle zone di cottura programmate con i timer
- Funzione di avviamento rapido
- Funzione scaldavivande

La procedura per la ripetizione è la seguente:

- Premere il tasto [ 0/I ]
- Selezionare allo stesso tempo ed entro 6 secondi le due zone posteriori.

Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive

## Funzione scaldavivande

Questa funzione consente di raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 70 °C.

Ciò può evitare che i liquidi trabocchino e che gli alimenti aderiscano al fondo della pentola.

- **Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande:**

| <b><u>Azione</u></b>    | <b><u>Pannello comandi</u></b> | <b><u>Display</u></b>    |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Selezionare la zona     | Premere [ 0 ] nella zona       | da [ 0 ] a [ 9 ] o [ H ] |
| Selezionare <b>70°C</b> | Premere [ U ]                  | [ U ]                    |
| Per arrestare           | scorrere sul "CURSORE"         | da [ 0 ] a [ 9 ] o [ H ] |

Questa funzione può essere utilizzata indipendentemente da tutte le zone di cottura.

Quando la pentola è rimossa dalla zona di cottura, la funzione "Scaldavivande" rimane attiva per circa 10 minuti.

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

## Blocco del pannello comandi

Per evitare che un'impostazione del piano cottura possa essere involontariamente modificata, ad esempio strofinando il vetro, il pannello comandi può essere bloccato (con l'eccezione del tasto di accensione e spegnimento [ 0/I ]).

- **Bloccaggio:**

| <b><u>Azione</u></b>       | <b><u>Pannello comandi</u></b>                    | <b><u>Display</u></b> |
|----------------------------|---|-----------------------|
| Accendere il piano cottura | Premere [ ⏻ ]                                     | [ 0 ] o [ H ]         |
| Bloccare                   | Premere [ P ] e [ 0 ] della zona anteriore destra | Nessun cambiamento    |
|                            | Premere ancora [ 0 ]                              | [ L ]                 |

- **Bloccaggio:**

| <b><u>Azione</u></b>                | <b><u>Pannello comandi</u></b>                    | <b><u>Display</u></b>  |
|-------------------------------------|---|------------------------|
| Accendere il piano cottura          | Premere [ ⏻ ]                                     | [ L ]                  |
| <b>Entro 5 secondi dall'inizio:</b> |   |                        |
| Sbloccare il piano cucina           | Premere [ P ] e [ L ] della zona anteriore destra | [ 0 ]                  |
|                                     | Premere [ P ]                                     | Spie della zona spente |

# CONSIGLI DI COTTURA

---

## Qualità delle pentole di cottura

**Pentole idonee:** acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox, in alluminio con fondo magnetico con fondo magnetico.

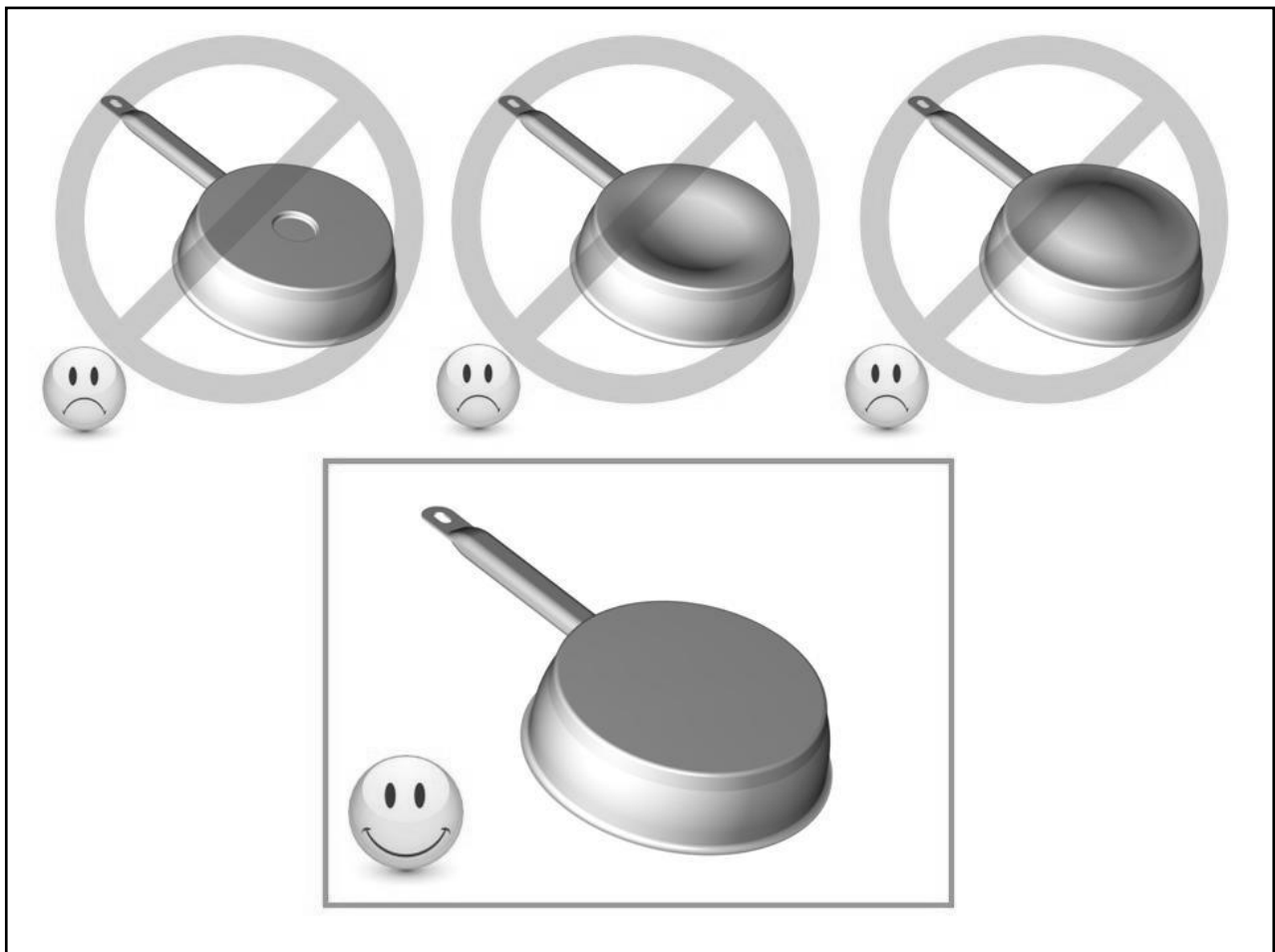
**Pentole non idonee:** alluminio e acciaio inox senza fondo magnetico, rame, ottone, ceramica, porcellana.

I produttori indicano se i loro prodotti sono adatti per l'induzione.

Per verificare se le pentole sono adatte:

- Versare una piccola quantità d'acqua in una pentola e mettere la pentola su una zona di cottura a induzione impostata a [ 9 ]. L'acqua dovrebbe riscaldarsi entro pochi secondi.
- Posare un magnete sul fondo della pentola. Il magnete deve aderire.

Alcune pentole producono un ronzio quando sono su una zona di cottura a induzione. Questo non vuol dire che il dispositivo sia difettoso e non influenza in alcun modo il funzionamento.



## Misure delle pentole

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Tuttavia il diametro del fondo della pentola non deve essere minore di un certo minimo in funzione del diametro della zona di cottura.

Posizionare la pentola ben centrata sulla zona di cottura per ottenere un rendimento ottimale del vostro piano cottura.

## Esempi di regolazione della potenza

(i valori seguenti sono indicativi)

|       |                                      |   |
|-------|--------------------------------------|---|
| 1 - 2 | Sciogliere, stemperare<br>Riscaldare | Salse, burro, cioccolato, gelatina<br>Piatti pronti                     |
| 2 - 3 | Ammollo<br>Scongelo                  | Riso, budino e alimenti preparati<br>Verdure, pesce, prodotti surgelati |
| 3 - 4 | Vapore                               | Verdure, pesce, carne   |
| 4 - 5 | Acqua                                | Patate bollite, zuppa, pasta<br>Verdura fresca                          |
| 6 - 7 | Cuocere delicatamente                | Carne, fegato, uova, salsicce<br>Gulasch, involtini, trippa             |
| 7 - 8 | Bollire<br>Arrostire                 | Patate, bignè,<br>pancakes  |
| 9     | Arrostire<br>Portare a temperatura   | Bistecche, frittate<br>acqua  |
| P     | Arrostire<br>Portare a temperatura   | Portare ad ebollizione grandi quantità di<br>acqua                      |

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

### Lasciare raffreddare l'apparecchio per evitare il rischio di ustioni.

- Rimuovere i residui di cottura con un po' d'acqua con sapone liquido per i piatti o un prodotto commerciale consigliato per la vetroceramica.
- Non utilizzare apparecchi funzionanti con "vapore" o "pressione".
- Non utilizzare oggetti che possono danneggiare il vetro della vetroceramica (come spugne abrasive o punte di coltelli, ecc.)
- Non utilizzare prodotti abrasivi, questi prodotti possono danneggiare l'apparecchio.
- Asciugare l'apparecchio con un panno pulito.
- Rimuovere immediatamente i piatti contenenti zucchero o spezie contenenti zuccheri.

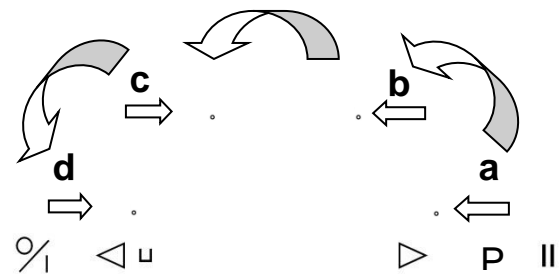
## RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

---

### Simbolo [ E 4 ] attivato:

- La piastra deve essere configurata con la seguente procedura:
  - I) Attenzione: non posizionare subito i recipienti sulla piastra ad induzione.
  - II) Scollegare il piano cucina dall'alimentazione, disinserire l'interruttore automatico o staccare l'interruttore generale.
  - III) Collegare nuovamente la piastra alla rete elettrica: reinserire l'interruttore automatico o l'interruttore principale.
  - IV) Procedura:
    - \* Prendere una pentola con fondo ferromagnetico con un diametro minimo di 16 cm.
    - \* Accendere il piano cottura entro 2 minuti dal collegamento alla rete elettrica.
    - \* Non premere il tasto [ 0/I ]
  - V) In primo luogo deve essere annullata la configurazione esistente
    - 1) Premere il tasto [ P ] e tenerlo premuto.
    - 2) Il simbolo [ . ] viene visualizzato su tutti i display

3) Ora ciascuna zona deve essere indicata in successione con il movimento (a -> b -> c -> d). Eseguire tutto questo movimento entro 2 secondi premendo con il dito dell'altra mano su [ . ].



Un doppio bip indica che si è verificato un errore nell'operazione.

In tal caso, ripetere l'operazione dal punto 1.

4) Rilasciare i pulsanti e premere ancora per alcuni secondi il pulsante [ 0/I ] fino alla comparsa di una [ E ] lampeggiante.

5) Attendere fino a quando la [ E ] non smette di lampeggiare.

6) La [ E ] viene automaticamente sostituita da una [ C ]. La configurazione è stata cancellata.

Nota: Piastre induzione con 3 zone di cottura: Iniziare con la zona posteriore destra (b) (dato che la zona anteriore destra non esiste).

#### VI) Come si riconfigura il piano cottura?

1) Prendere un contenitore ferromagnetico con un diametro di almeno 16 cm.

2) Selezionare la zona di cottura premendo il simbolo [ C ] corrispondente.

3) Disporre la pentola sulla zona che si desidera configurare.

4) Attendere che la [ C ] diventi un trattino [ - ]. La zona di cottura è configurata.

5) Continuare nello stesso modo per tutte le zone di cottura che mostrano una [ C ].

6) Le zone di cottura saranno configurate quando tutte le zone verranno rilevate senza che sia visualizzato alcun simbolo.

Utilizzare solo una pentola per eseguire la configurazione.

Non mettere mai più contenitori sui punti di cottura durante la configurazione.

- Se il simbolo visualizzato rimane [ E 4 ], chiamare il servizio clienti.

#### Il piano cottura o la zona di cottura non funziona:

- Il piano cottura è erroneamente collegato la rete elettrica
- È scattato l'interruttore automatico -> controllare l'interruttore automatico nel quadro elettrico.
- Verificare che il blocco non sia attivato
- I comandi a sfioramento sono bagnati o sporchi di grasso
- Un oggetto è poggiato sui tasti a sfioramento

#### **Simbolo [ U ] attivato:**

- Non c'è nessuna pentola sulla zona di cottura
- La pentola non è adatta per l'induzione
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura

#### **Simbolo [ E ] attivato:**

- Chiamare il servizio post-vendita.

#### **Una o tutte le zone si spengono:**

- Si è attivato il dispositivo di sicurezza
- La sicurezza si attiva quando ci si è dimenticati di spegnere una zona cottura
- La sicurezza può attivarsi anche quando uno o più comandi a sfioramento sono coperti
- Una pentola è vuota e il fondo è surriscaldato
- inoltre il piano cottura ha un sistema di riduzione automatica della potenza e di spegnimento automatico in caso di surriscaldamento

#### **La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura:**

- Questo non è un difetto; in questo modo il ventilatore protegge le apparecchiature elettroniche
- La ventola si ferma automaticamente.

### **Simbolo [ L ] attivato:**

- Vedere il capitolo sul bloccaggio

### **Simbolo [ II ] attivato:**

- Vedere il capitolo "Pausa".

### **Simbolo [ U ] attivato:**

- Vedere il capitolo "Funzione Scaldavivande".

### **Simbolo [ ] o [ Er03 ] attivato:**

- Un oggetto o un liquido copre i tasti dei comandi. Il simbolo si spegne non appena i tasti vengono rilasciati o puliti.

### **Simbolo [ E2 ] o [ E H ] attivato:**

- Il piano cottura è surriscaldato; lasciarlo raffreddare e poi riattivarlo.

### **Simbolo [ E3 ] attivato:**

- La pentola non è adatta, utilizzare una pentola diversa.

### **Simbolo [ E6 ] attivato:**

- Errore del circuito elettrico. Controllare la frequenza e la tensione della rete elettrica.

### **Simbolo [ E8 ] attivato:**

- L'apertura di alimentazione dell'aria del ventilatore è ostruita. Liberare l'apertura.

### **Simbolo [ E C ] attivato:**

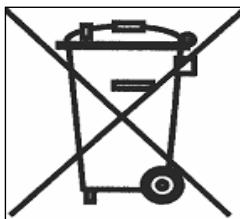
- Errore di configurazione. Reimpostare il piano cottura come indicato nel capitolo "Si illumina il simbolo [ E 4 ]".

**Se uno di questi messaggi di errore resta visualizzato, contattare il servizio di assistenza.**

## **PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**

---

- i materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili.
- i dispositivi elettronici contengono metalli preziosi. Si prega di informarsi presso la propria amministrazione sulle possibilità di riciclaggio.



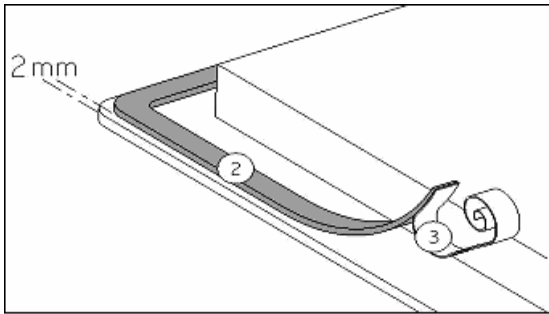
Non buttare via l'apparecchio con la spazzatura  
Rivolgersi all'apposito servizio di prelievo a domicilio o portare  
l'apparecchio elettrico al contenitore del proprio comune

# PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Il montaggio deve essere effettuato esclusivamente da specialisti autorizzati.  
L'utente deve essere al corrente della legislazione e delle norme del paese in cui si trova.

## Installazione della fascia impermeabile

La fascia autoadesiva in dotazione con l'apparecchio evita le infiltrazioni nei mobili.  
L'installazione della fascia deve essere eseguita con grande cura come illustrato nel disegno in basso.



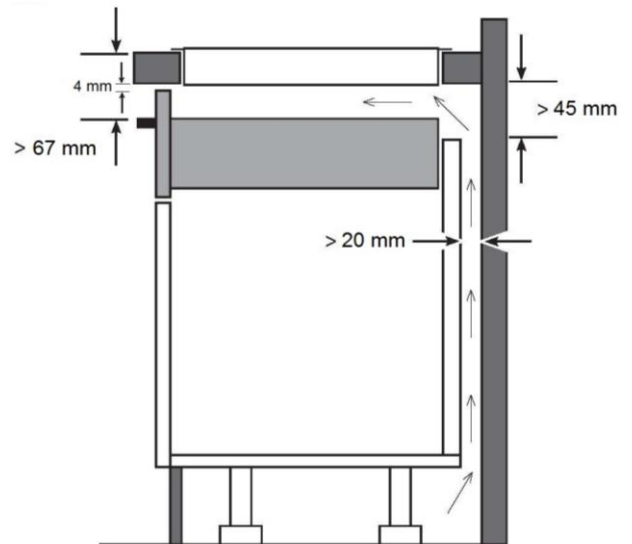
Rimuovere la pellicola protettiva (3) e incollare la fascia di guarnizione (2) sul bordo del piano cottura a 2 mm dal contorno

## Incasso

- **Foro nel ripiano secondo il modello piano cottura:**

| Tipo                           | Dimensioni del taglio |            | Misure montaggio a raso |            |        | Dimensioni vetro |            |         |
|--------------------------------|-----------------------|------------|-------------------------|------------|--------|------------------|------------|---------|
|                                | Larghezza             | Profondità | Larghezza               | Profondità | Raggio | Larghezza        | Profondità | Altezza |
| <b>1753-2</b>                  | 560 mm                | 490 mm     | 654 mm                  | 524 mm     | 7 mm   | 650 mm           | 520 mm     | 4 mm    |
| <b>1754-2</b><br><b>1755-2</b> | 750 mm                | 490 mm     | 804 mm                  | 524 mm     | 7 mm   | 800 mm           | 520 mm     | 4 mm    |

- **La distanza tra il piano cottura e la parete deve essere almeno di 50 mm.**
- Il piano cottura è un apparecchio che appartiene alla classe di protezione «Y». Su un lato o sul retro può essere incorporata una parete alta di un armadio o di un muro. Sull'altro lato non deve trovarsi alcun mobile o dispositivo la cui altezza superi la superficie del piano cottura.
- I rivestimenti dei piani di lavoro devono essere in materiali resistenti al calore (100°C)
- I materiali del piano di lavoro possono gonfiarsi a contatto dall'umidità. Proteggere le superfici tagliate ricoprendole con una vernice o una colla speciale.
- Le strisce sui bordi dei muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare il piano cottura sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie.
- Lasciare sotto l'involucro dell'apparecchio una distanza libera di 20 mm per assicurare una buona ventilazione delle apparecchiature elettroniche.
- Se sotto il piano cottura si trova un cassetto, accertarsi di non riporvi oggetti infiammabili (ad es. prodotti spray) e oggetti non resistenti al calore.
- Per la distanza tra il piano cottura e la cappa aspirante osservare le istruzioni del fabbricante della cappa. In mancanza di istruzioni, è necessario mantenere una distanza minima di 760 mm.



- Dopo il collegamento il cordone elettrico non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, quali quelle.
- **Avvertenza:** Usare esclusivamente le strutture di protezione del piano cottura previste dal produttore del piano cottura, rastrelliere designate dal produttore come idonee a tale scopo o barre di protezione integrate nell'apparecchio. L'uso di recinzioni inadatte può causare incidenti.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'installazione e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente ad uno specialista (elettricista) a conoscenza delle normative prescritte.
- Dopo il montaggio tutti i componenti sotto tensione devono rimanere schermati.
- Le informazioni necessarie per il collegamento elettrico si trovano sulla targhetta di identificazione nella parte inferiore dell'unità.
- L'apparecchio deve essere separato dalla rete elettrica per mezzo di un interruttore multipolare. Quando l'interruttore è aperto (circuito interrotto), la distanza tra i contatti deve essere di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico deve essere separato dalla rete mediante i dispositivi necessari, ad esempio interruttori sicurezza, fusibili, interruttori differenziali e morsetti.
- Se l'unità non è dotata di una presa di corrente accessibile, nel contesto dell'installazione sarà necessario prevedere l'aggiunta di un dispositivo di disinserimento.
- Il cordone di alimentazione deve essere installato in modo che non possa toccare le parti calde del piano cottura o del forno.

### Attenzione!

Questo apparecchio è dotato di una connessione a una tensione di rete 230V ~ 50/60Hz

Collegare sempre la presa di terra. Rispettare lo schema di connessione.

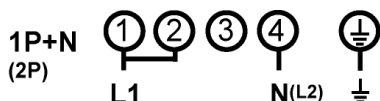
La scatola di collegamento si trova sotto il piano cottura.

Per aprire il coperchio, utilizzare un cacciavite e inserirlo nelle due tacche davanti alle due frecce.

### COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA:

| Rete            | Allacciamento | Cavo di alimentazione   | Cavo di alimentazione      | Calibratura interruttori |
|-----------------|---------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 230 V~ 50/60 Hz | Monofase +N   | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *                   |
| 400 V~ 50/60Hz  | 2 fasi +N     | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                   |

\* calcolato utilizzando il coefficiente di contemporaneità secondo lo standard e 60 335-2-6



**Attenzione! Inserire bene i conduttori e serrare bene le viti.**

**Non ci assumiamo alcuna responsabilità per incidenti derivanti da una connessione inadeguata o verificatisi su dispositivi privi di messa a terra o con messa a terra difettosa.**

# SPIS TREŚCI

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>BEZPIECZEŃSTWO.....</b>                                   | <b>41</b> |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM .....                       | 41        |
| EKSPLOATACJA URZĄDZENIA .....                                | 42        |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA..... | 43        |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU USTERKI URZĄDZENIA .....      | 44        |
| INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....                                 | 44        |
| <b>OPIS URZĄDZENIA .....</b>                                 | <b>45</b> |
| INFORMACJE TECHNICZNE .....                                  | 45        |
| PANEL STEROWANIA .....                                       | 46        |
| <b>EKSPLOATACJA URZĄDZENIA.....</b>                          | <b>46</b> |
| STEROWANIE DOTYKOWE .....                                    | 46        |
| WYŚWIETLACZ .....  | 46        |
| WENTYLACJA .....   | 47        |
| <b>URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA .....</b>               | <b>47</b> |
| PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....                                | 47        |
| ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI.....                               | 47        |
| SUWAK WYBORU MOCY I STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA.....         | 47        |
| URUCHAMIANIE .....   | 48        |
| WYKRYWANIE NACZYNIA .....                                    | 48        |
| WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO .....                            | 48        |
| FUNKCJA POWER .....  | 49        |
| MINUTNIK .....   | 49        |
| GOTOWANIE AUTOMATYCZNE .....                                 | 50        |
| FUNKCJA STOP&GO.....   | 51        |
| FUNKCJA PRZYWRACANIA USTAWIEŃ .....                          | 51        |
| FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA.....                             | 51        |
| BLOKADA PANELU STEROWANIA .....                              | 52        |
| <b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA .....</b>                   | <b>53</b> |
| JAKOŚĆ GARNKÓW .....   | 53        |
| <b>ROZMIAR GARNKÓW .....</b>                                 | <b>53</b> |
| PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA.....                   | 54        |
| <b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....</b>                       | <b>54</b> |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>                         | <b>54</b> |
| <b>OCHRONA ŚRODOWISKA .....</b>                              | <b>56</b> |
| <b>INSTRUKCJE MONTAŻU .....</b>                              | <b>57</b> |
| <b>PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE .....</b>                         | <b>58</b> |



## Środki ostrożności przed użyciem

- Należy rozpakować wszystkie materiały.
- Urządzenie powinni montować i podłączać wykwalifikowani specjaliści. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek błędów w montażu lub podłączeniu.
- Aby możliwa była eksploatacja urządzenia, należy je prawidłowo zamontować w pomieszczeniu kuchennym, na przeznaczonej do tego celu i zatwierdzonej powierzchni roboczej.
- Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego służy wyłącznie do gotowania potraw, z wyłączeniem wszelkich innych zastosowań domowych, komercyjnych bądź przemysłowych.
- Należy usunąć z powierzchni szklanej wszelkie etykiety i naklejki.
- Urządzenia nie należy w żaden sposób modyfikować.
- Płyta grzejna nie może być używana jako element wolno stojący ani blat kuchenny.
- Urządzenie musi zostać uziemione i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie należy podłączać urządzenia za pomocą przedłużacza.
- Urządzenie nie może być montowane nad zmywarką ani suszarką, gdyż para może uszkodzić elementy elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiwanego za pomocą zewnętrznego minutnika bądź osobnego systemu zdalnego sterowania.

## **Eksploatacja urządzenia**

- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pola grzejne.
- Używając do gotowania tłuszczów lub olejów, należy zachować ostrożność, ponieważ są one łatwopalne.
- W trakcie używania i po użyciu urządzenia należy zachować ostrożność, by nie doszło do oparzeń.
- Należy dopilnować, by do szkła czy rozgrzanego naczynia nie dotykał przewód żadnego zamontowanego na stałe ani przenośnego urządzenia.
- W pobliżu włączonego urządzenia nie należy umieszczać namagnesowanych przedmiotów (takich jak karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory).
- Nie stawiać na płycie metalowych przedmiotów innych niż naczynia do gotowania. Przypadkowe uruchomienie urządzenia lub ciepło resztkowe może skutkować rozgrzaniem, stopieniem, a nawet zapłonem tych przedmiotów.
- Nigdy nie należy zakrywać urządzenia tkaniną ani pokrowcem. Materiał może się bardzo rozgrzać i zapalić.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, o ile odbywa się to pod nadzorem lub osoby te zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia z tym związane.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić ani przeprowadzać konserwacji niniejszego urządzenia bez nadzoru.
- Na płycie nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdyż mogą się nagrzać.

## Środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniu urządzenia

- Źle wykończone dna lub uszkodzone garnki (nieemaliowane, żeliwne) mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek i inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Należy unikać upuszczania nawet małych przedmiotów na vitroceramikę.
- Nie należy uderzać garnkami o krawędź szkła.
- Należy upewnić się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Na płycie vitroceramicznej nie należy stawiać ani pozostawiać pustych garnków i patelni.
- Cukier, materiały syntetyczne ani folia aluminiowa nie mogą mieć styczności z polami grzejnymi. Może to spowodować pęknięcie lub innego rodzaju uszkodzenie szkła vitroceramicznego na skutek schłodzenia. Należy wówczas wyłączyć urządzenie i niezwłocznie usunąć te materiały z pola grzejnego (zachowując ostrożność, aby się nie oparzyć).
- **OSTRZEŻENIE:** Ryzyko pożaru: na powierzchni płyty grzejnej nie można przechowywać żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie należy umieszczać rozgrzanych naczyń na panelu sterowania.
- Jeżeli pod zamontowanym urządzeniem znajduje się szuflada, należy zapewnić odpowiednią przestrzeń między zawartością szuflady a dolną powierzchnią urządzenia (2 cm). Ma to kluczowe znaczenie dla zapewnienia odpowiedniej wentylacji.
- W szufladzie pod płytą vitroceramiczną nigdy nie należy umieszczać przedmiotów łatwopalnych (takich jak aerozole). Ewentualne szuflady na sztućce muszą być odporne na działanie ciepła.

## Środki ostrożności w przypadku usterki urządzenia

- W przypadku wystąpienia usterki, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie.
- Jeżeli szkło ceramiczne jest popękane, należy odłączyć zasilanie i skontaktować się z serwisem.
- Napraw mogą dokonywać wyłącznie specjaliści. Nie należy samodzielnie otwierać urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, by zapobiec porażeniu prądem.

## Inne środki ostrożności

- Należy zawsze upewnić się, że naczynie umieszczono pośrodku pola grzejnego. Dno naczynia musi pokrywać jak największą powierzchnię pola grzejnego.
- Pole magnetyczne może zakłócać działanie rozruszników serca. Zalecamy uzyskanie stosownych informacji na ten temat od sprzedawcy lub lekarza.
- Nie należy używać naczyń aluminiowych lub wykonanych z materiałów syntetycznych, ponieważ mogą się stopić na rozgrzanych polach grzejnych.
- **NIE NALEŻY NIGDY** podejmować prób ugaszenia ognia wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



**UŻYCIE GARNKÓW NISKIEJ JAKOŚCI LUB PODKŁADEK  
INDUKCYJNYCH DO NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH  
STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI. W  
TAKIM PRZYPADKU PRODUCENT NIE  
PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK  
USZKODZENIA PŁYTY I/LUB JEJ OTOCZENIA.**



# OPIS URZĄDZENIA

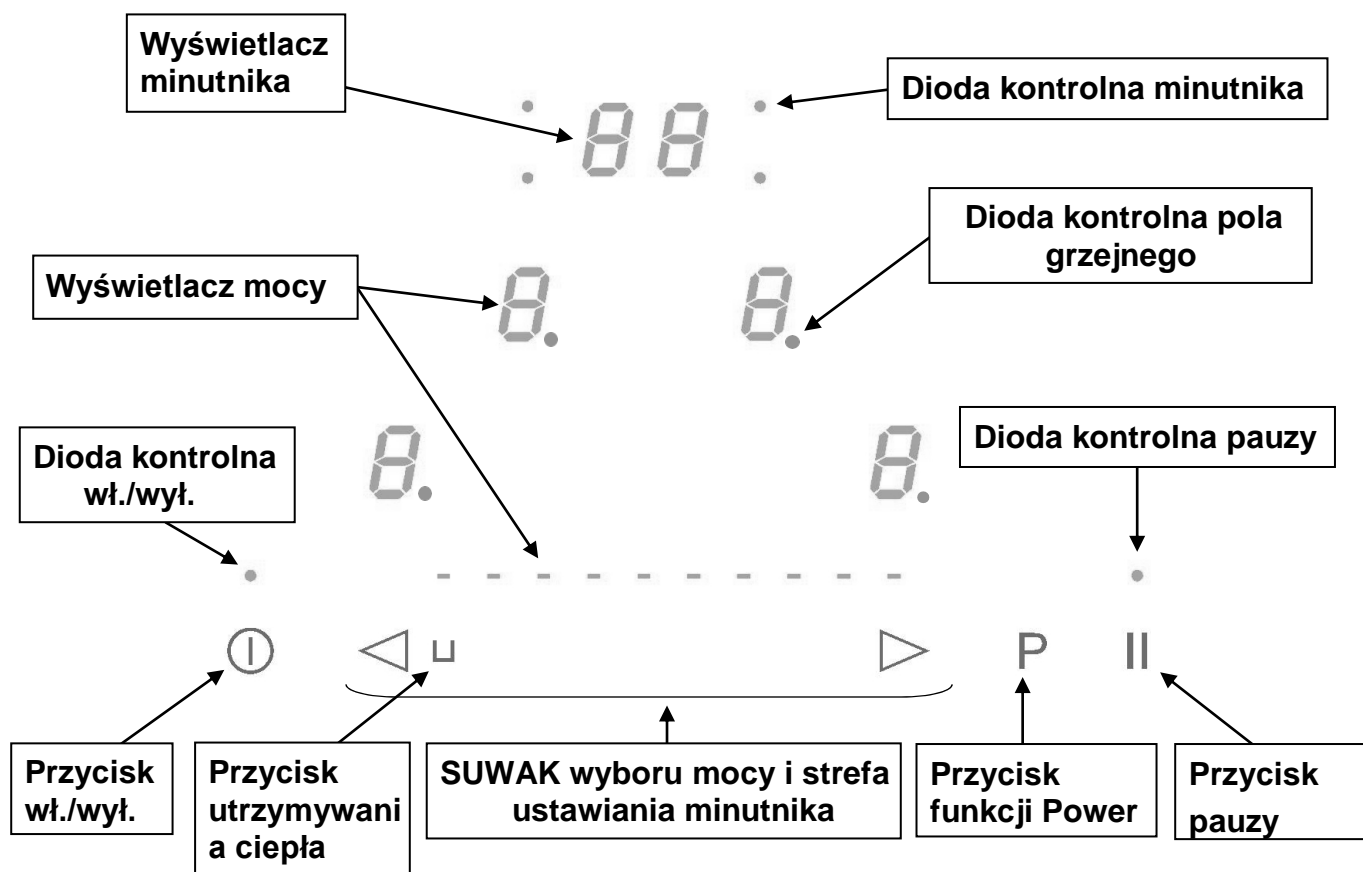
## Informacje techniczne

|  |  |
|--|--|
| Typ  | <b>1753-2</b><br><b>1754-2</b><br><b>1755-2</b>              |
| Moc całkowita<br>Zużycie energii przez płytę EC**  | 7400 W<br>174 Wh/kg  |
| <b>Lewe przednie pole grzejne</b><br>Wykrywanie minimalnej średnicy<br>Moc znamionowa*<br>Dodatkowa moc*<br>Ustandaryzowana kategoria naczyń<br>Zużycie energii EC <sub>cw</sub> **  | Ø 210 mm<br>Ø 100 mm<br>2300 W<br>3000 W<br>C<br>168,4 Wh/kg |
| <b>Lewe tylne pole grzejne</b><br>Wykrywanie minimalnej średnicy<br>Moc znamionowa*<br>Dodatkowa moc*<br>Ustandaryzowana kategoria naczyń<br>Zużycie energii EC <sub>cw</sub> **     | Ø 175 mm<br>Ø 90 mm<br>1100 W<br>1400 W<br>B<br>177,3 Wh/kg  |
| <b>Prawe tylne pole grzejne</b><br>Wykrywanie minimalnej średnicy<br>Moc znamionowa*<br>Dodatkowa moc*<br>Ustandaryzowana kategoria naczyń<br>Zużycie energii EC <sub>cw</sub> **    | Ø 210 mm<br>Ø 100 mm<br>2300 W<br>3000 W<br>C<br>168,4 Wh/kg |
| <b>Prawe przednie pole grzejne</b><br>Wykrywanie minimalnej średnicy<br>Moc znamionowa*<br>Dodatkowa moc*<br>Ustandaryzowana kategoria naczyń<br>Zużycie energii EC <sub>cw</sub> ** | Ø 175 mm<br>Ø 90 mm<br>1100 W<br>1400 W<br>A<br>181,9 Wh/kg  |

\* Podana wartość mocy może się różnić w zależności od rozmiarów patelni i materiału, z którego jest wykonana.

\*\* obliczono zgodnie z metodą pomiaru wydajności wg normy EN 60350--2

## Panel sterowania



## EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

### Sterowanie dotykowe

Płyta ceramiczna jest wyposażona w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Dotknięcie określonego przycisku skutkuje uruchomieniem odpowiadającej mu funkcji. Uruchomienie funkcji potwierdza zapalona dioda kontrolna, litera lub liczba na wyświetlaczu i/lub krótki sygnał dźwiękowy.

**W przypadku standardowego użycia należy naciskać tylko jeden przycisk jednocześnie.**

### Wyświetlacz

| <u>Wyświetlacz</u> | <u>Znaczenie</u>    | <u>Opis</u>                                |
|--------------------|---------------------|--|
| 0.                 | Zero                | Aktywacja pola grzejnego.                  |
| 1...9              | Poziom mocy         | Wybór mocy gotowania.                      |
| U                  | Nie wykryto garnka  | Brak garnka lub niewłaściwy garnek.        |
| A                  | Przyspieszone       | Gotowanie automatyczne.                    |
| E                  | Komunikat błędu     | Usterka elektroniczna.                     |
| H                  | Ciepło resztkowe    | Pole grzejne jest gorące.                  |
| P                  | Funkcja Power       | Aktywacja funkcji zwiększonej mocy.        |
| L                  | Blokada             | Blokada panelu sterowania.                 |
| U                  | Utrzymywanie ciepła | Automatyczne utrzymywanie temperatury 70°C |
| II                 | Funkcja Stop&Go     | Działanie płyty zatrzymane.                |

## Wentylacja

System chłodzenia działa w pełni automatycznie. Wentylator chłodzący włącza się z niską prędkością, gdy ciepło wytworzone przez układ elektryczny osiągnie określoną wartość. Wentylacja włącza się z wysoką prędkością w przypadku intensywnego użytkowania płyty. Wentylator chłodzący zwalnia i zatrzymuje się automatycznie, gdy obwód elektroniczny zostanie wystarczająco schłodzony.

## URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

---

### Przed pierwszym użyciem

Należy umyć płytę wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osuszyć całą jej powierzchnię. Nie należy stosować środków myjących, gdyż na szkło mogą pojawić się niebieskie przebarwienia.

### Zasada działania indukcji

Pod każdym z pól grzejnych umieszczona jest cewka indukcyjna. Po włączeniu cewka wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, wskutek czego w ferromagnetycznym dnie garnka wzbudzone są prądy indukcyjne. W rezultacie garnek umieszczony na polu grzejnym zostaje podgrzany.

Naturalnie konieczne jest korzystanie z odpowiednich garnków:

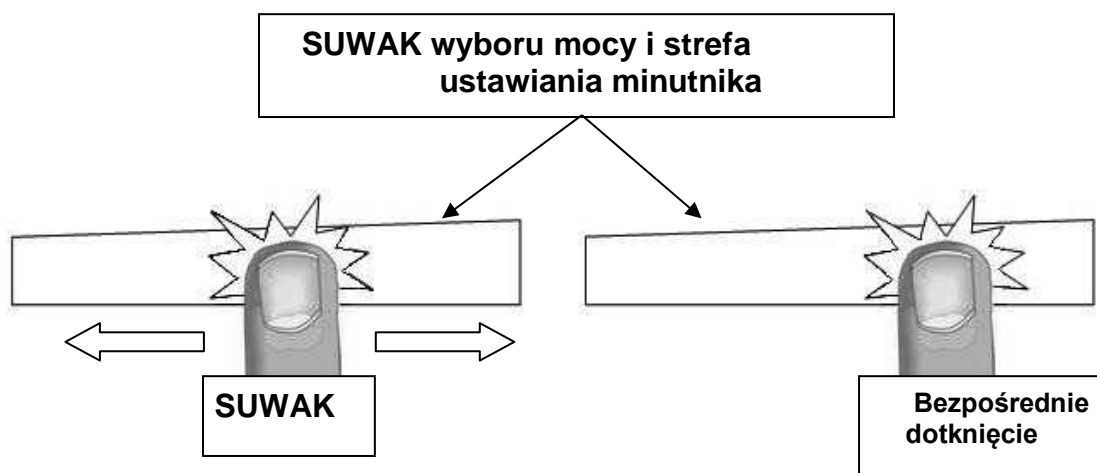
- Zaleca się stosowanie wszystkich garnków ferromagnetycznych (można to zweryfikować za pomocą magnesu): garnków żeliwnych i stalowych, emaliowanych oraz ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem.
- Nieodpowiednie naczynia to garnki i patelnie wykonane z: miedzi, stali nierdzewnej bez domieszek, aluminium, szkła, drewna, materiałów ceramicznych, kamionki itp.

Indukcyjne pole grzejne automatycznie dostosowuje się do rozmiaru naczynia. Naczynie nie może mieć zbyt małej średnicy. Wykrywana średnica zależy od średnicy pola grzejnego.

Jeżeli garnek nie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się symbol [ U ].

### SUWAK wyboru mocy i strefa ustawiania minutnika

Aby wybrać poziom mocy, należy przesunąć palec po SUWAKU dotykowym. Aby wybrać konkretną wartość, wystarczy dotknąć palcem danego miejsca.



## Uruchamianie

- **Włączanie/Wyłączanie płyty**

| <u>Czynność</u> | <u>Panel sterowania</u>                         | <u>Wyświetlacz</u>     |
|-----------------|---|------------------------|
| Włączanie       | Nacisnąć przycisk [ ① ] i przytrzymać przez 2 s | [ 0 ] miga             |
| Wyłączanie      | Nacisnąć przycisk [ ① ] i przytrzymać przez 2 s | Brak symbolu lub [ H ] |

- **Uruchamianie / wyłączenie pola grzejnego:**

| <u>Czynność</u>                           | <u>Panel sterowania</u>                     | <u>Wyświetlacz</u>                 |
|---|---|------------------------------------|
| Wybór pola grzejnego                      | Nacisnąć [ 0 ] przy wybranym polu grzejnym  | [ 0 ] i zapalona dioda             |
| kontrolna Wybór ustawień (regulacja mocy) | Przesunąć SUWAK w prawo lub w lewo          | od [ 0 ] do [ 9 ]                  |
| Wyłączanie                                | Przesunąć SUWAK na [ 0 ] lub nacisnąć [ 0 ] | [ 0 ] lub [ H ]<br>[ 0 ] lub [ H ] |

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, sterowanie elektroniczne powraca do trybu oczekiwania.

## Wykrywanie naczynia

System wykrywania garnka zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie zachodzi:

- Gdy na polu grzejnym nie ma garnka lub gdy garnek nie jest przystosowany do użytku na płytach indukcyjnych. W tym przypadku nie można zwiększyć mocy, a na wyświetlaczu pojawia się [ U ]. Symbol ten zniknie, gdy na polu grzejnym umieszczony zostanie odpowiedni garnek.
- W przypadku zdjęcia garnka z pola grzejnego, działanie zostaje przerwane. Na wyświetlaczu pojawia się [ U ]. Symbol [ U ] zniknie, gdy naczynie zostanie ponownie umieszczone na polu grzejnym. Gotowanie będzie kontynuowane zestawionym wcześniej poziomem mocy.

Po użyciu należy wyłączyć element grzejny, aby nie uruchomiła się funkcja wykrywania naczynia [ U ].

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pola grzejnego lub całkowitym wyłączeniu płyty pola grzejne pozostają rozgrzane, co wskazuje symbol [ H ] na wyświetlaczu.

Symbol [ H ] znika, gdy pola grzejne ostygną na tyle, by można ich było bezpiecznie dotknąć. Dopóki palą się wskaźniki ciepła resztkowego, nie należy dotykać pól grzejnych ani umieszczać na nich delikatnych przedmiotów. **Istnieje ryzyko oparzeń i pożaru.**



## Funkcja Power

Funkcja Power [ P ] zwiększa moc wybranego pola grzejnego.

Jeśli ta funkcja jest włączona, pola grzejne przez 10 minut pracują z dodatkowo zwiększoną mocą. Funkcja Power służy m.in. do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, na przykład podczas gotowania klusek.

- **Włączanie/Wyłączanie funkcji Power:**

| <u>Czynność</u>          | <u>Panel sterowania</u>  | <u>Wyświetlacz</u>                   |
|--------------------------|--|--------------------------------------|
| Wybór pola grzejnego     | Nacisnąć przycisk [ 0 ] przy odpowiednim polu grzejnym<br>Zaświeci się | [ 0 ] i dioda kontrolna              |
| Włączanie funkcji Power  | Nacisnąć przycisk [ P ]  | [ P ] przez 5 min                    |
| Wyłączanie funkcji Power | Przesunąć SUWAK<br>lub nacisnąć [ P ]                                  | od [ P ] do [ 0 ] lub nacisnąć [ 9 ] |

- **Zarządzanie energią:**

Płyta posiada określoną moc maksymalną. Kiedy funkcja dodatkowej mocy jest włączona, aby nie przekraczać mocy maksymalnej, układ elektryczny automatycznie zmniejsza poziom mocy innego pola grzejnego. Wyświetlacz miga na [ 9 ] przez kilka sekund, a następnie pokazuje maksymalną dozwoloną moc:

|  |   |
|--|---|
| <u>Wybrane pole grzejne</u><br>wyświetla się [ P ] | <u>Drugie pole grzejne:</u> (przykład: poziom mocy 9)<br>[ 9 ] zmienia się na [ 6 ] lub [ 8 ] w zależności od typu pola grzejnego |
|--|---|

## Minutnik

Minutnika można używać jednocześnie dla wszystkich pól grzejnych, ustawiając różne czasy (od 0 do 99 minut) dla każdego z nich.

- **Wybór i zmiana czasu gotowania: Przykład dla 16 minut na poziomie 7:**

| <u>Działanie</u>       | <u>Panel sterowania</u>         | <u>Wyświetlacz</u>         |
|------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Wybór pola grzejnego   | Nacisnąć na wyświetlaczu [ 0 ]  | Zaświeci się [ 0 ] i dioda |
| Wybrać poziom mocy     | Przesunąć SUWAK na [ 7 ]        | [ 7 ]                      |
| Wybrać « Minutnik »    | Nacisnąć na wyświetlaczu [ CL ] | [ 00 ]                     |
| Ustawić jedności       | Przesunąć SUWAK na [ 6 ]        | [ 0 pali się ] [ 6 miga]   |
| Zatwierdzić jedności   | Nacisnąć [ 06 ]                 | [ 0 miga ] [ 6 pali się]   |
| Ustawić dziesiątki     | Przesunąć SUWAK na [ 1 ]        | [ 1 miga ] [ 6 pali się]   |
| Zatwierdzić dziesiątki | Nacisnąć [ 16 ]                 | [ 16 ]                     |

Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie.

- **Wyłączanie czasu gotowania: Przykład dla 13 min. na poziomie 7:**


| <u>Działanie</u>        | <u>Panel sterowania</u>        | <u>Wyświetlacz</u>                   |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Wybór pola grzejnego    | Nacisnąć na wyświetlaczu [ 7 ] | Zaświeci się [ 0 ] i dioda kontrolna |
| Wybrać « Minutnik »     | Nacisnąć przycisk [ 13 ]       | [ 13 ]                               |
| Dezaktywować jedności   | Przesunąć SUWAK na [ 0 ]       | [ 1 pali się ] [ 0 miga]             |
| Zatwierdzić jedności    | Nacisnąć [ 10 ]                | [ 1 miga ] [ 0 pali się]             |
| Dezaktywować dziesiątki | Przesunąć SUWAK na [ 0 ]       | [ 0 miga ] [ 0 pali się]             |
| Zatwierdzić dziesiątki  | Nacisnąć [ 00 ]                | [ 00 ]                               |

- **Automatyczne wyłączenie po upływie czasu gotowania:**

Gdy ustawiony czas gotowania dobiegnie końca, na wyświetlaczu zacznie migać [ 00 ] i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i migający wyświetlacz, wystarczy nacisnąć przycisk [ 00].

- **Funkcja minutnika do jajek:**

Przykład dla 29 minut:

| <u>Działanie</u>       | <u>Panel sterowania</u>  | <u>Wyświetlacz</u>                   |
|------------------------|--|--------------------------------------|
| Włączyć płytę          | Nacisnąć symbol [  ]. | Kontrolki pola grzejnego są Włączone |
| Wybrać « Minutnik »    | Nacisnąć na wyświetlaczu [ CL ]  | [ 00 ]                               |
| Ustawić jedności       | Przesunąć SUWAK na [ 9 ]   | [ 0 pali się ] [ 9 miga ]            |
| Zatwierdzić jedności   | Nacisnąć [ 09 ]  | [ 0 miga ] [ 9 pali się ]            |
| Ustawić dziesiątki     | Przesunąć SUWAK na [ 2 ]   | [ 2 miga ] [ 9 pali się ]            |
| Zatwierdzić dziesiątki | Nacisnąć [ 29 ]  | [ 29 ]                               |


Po kilku sekundach dioda kontrolna przestanie migać.

Gdy ustawiony czas gotowania dobiegnie końca, na wyświetlaczu minutnika zacznie migać [ 00 ] i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i migający wyświetlacz, wystarczy nacisnąć przycisk [ 00]. Płyta zostanie wyłączona.

## **Gotowanie automatyczne**

Wszystkie pola grzejne wyposażone są w funkcję gotowania automatycznego. Pole grzejne początkowo pracuje przez pewien czas z pełną mocą, po czym moc jest automatycznie zmniejszana do wybranego poziomu.

- **Włączanie:**

| <u>Działanie</u>       | <u>Panel sterowania</u>  | <u>Wyświetlacz</u>                   |
|------------------------|--|--------------------------------------|
| Wybór pola grzejnego   | Nacisnąć na wyświetlaczu [ 0 ]   | Zaświeci się [ 0 ] i dioda kontrolna |
| Ustawianie pełnej mocy | Przesunąć SUWAK na [ 9 ]   | Przejsć od [ 0 ] do [ 9 ]            |
| Gotowanie automatyczne | Nacisnąć [  ] | [ 9 ] mruga z [ A ]                  |
| Wybór poziomu mocy     | Przesunąć SUWAK na [ 7 ]   | [ 9 ] zmienia się na [ 8 ]           |
| (na przykład 7)        |  | [ 7 ] mruga z [ A ]                  |
|                        |  | [ 7 ] mruga z [ A ]                  |

- **Wyłączanie automatycznego gotowania:**

| <u>Czynność</u>      | <u>Panel sterowania</u>                    | <u>Wyświetlacz</u>       |
|----------------------|--|--------------------------|
| Wybór pola grzejnego | Nacisnąć [ 7 ] przy wybranym polu grzejnym | [ 7 ] miga razem z [ A ] |
| Wybór poziomu mocy   | Przesunąć SUWAK                            | od [ 1 ] do [ 9 ]        |

| Wybrany poziom mocy | Czas automatycznego gotowania (min:s) |
|---------------------|---------------------------------------|
| 1                   | 00:48                                 |
| 2                   | 02:24                                 |
| 3                   | 03:36                                 |
| 4                   | 05:24                                 |
| 5                   | 06:48                                 |
| 6                   | 02:00                                 |
| 7                   | 02:48                                 |
| 8                   | 03:36                                 |
| 9                   | - : -                                 |

## Funkcja Stop&Go

Ta funkcja na pewien czas zatrzymuje wszystkie aktywne funkcje płyty, pozwalając na ponowne uruchomienie z takimi samymi ustawieniami.

- **Włączanie/Wyłączanie funkcji pauzy:**

| <u>Czynność</u>  | <u>Panel sterowania</u>  | <u>Wyświetlacz</u>                                   |
|------------------|--|--|
| Włączanie pauzy  | Nacisnąć przycisk [ II ] i przytrzymać przez 2 s   | [ II ] wyświetla się na wyświetlaczach pól grzejnych |
| Wyłączanie pauzy | Nacisnąć przycisk [ II ] i przytrzymać przez 2 s<br>Nacisnąć inny przycisk dotykowy lub przesunąć palcem SUWAK | kontrolka pauzy miga<br>Kontrolka pauzy gaśnie       |

## Funkcja przywracania ustawień

Po wyłączeniu płyty (0/I) można przywrócić ostatnie ustawienia:

- etapy gotowania dla wszystkich pól grzejnych (poziomy mocy),
- minuty i sekundy zaprogramowane w minutnikach poszczególnych pól grzejnych,
- funkcję utrzymywania ciepła.

W tym celu należy:

- Nacisnąć przycisk [0/I]
- Następnie jednocześnie nacisnąć przyciski przy 2 polach grzejnych przed upływem 6 sekund. Aktywowane zostają ostatnie ustawienia.

## Funkcja utrzymywania ciepła

Ta funkcja pozwala automatycznie osiągnąć i utrzymać temperaturę 70°C. Zapobiega to kipieniu płynów i przypalaniu potraw smażonych na patelni.

- **Włączanie funkcji utrzymywania ciepła**

| <u>Czynność</u>      | <u>Panel sterowania</u>                                       | <u>Wyświetlacz</u>                   |
|----------------------|---|--------------------------------------|
| Wybór pola grzejnego | Nacisnąć [ 0 ] na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego       | od [ 0 ] do [ 9 ] lub [ H ]          |
| Włączanie            | Nacisnąć przycisk [ U ] na SUWAKU                             | [ U ]                                |
| Wyłączanie           | nacisnąć [ U ] przy wybranym polu grzejnym<br>Przesunąć SUWAK | [ U ]<br>od [ 0 ] do [ 9 ] lub [ H ] |

Funkcję można uruchamiać niezależnie dla wszystkich pól grzejnych.

Po zdjęciu garnka, funkcja utrzymywania ciepła pozostaje aktywna przez około 10 minut.

Maksymalny czas utrzymywania ciepła to 2 godziny.

## Blokada panelu sterowania

Aby uniknąć modyfikacji ustawień pól grzejnych, w szczególności podczas czyszczenia, można zablokować panel sterowania (za wyjątkiem przycisku wł./wył. [ 0/I ]).

- **Blokowanie:**

| <u>Działanie</u> | <u>Panel sterowania</u>  | <u>Wyświetlacz</u>                    |
|------------------|--|---------------------------------------|
| Włączanie        | Nacisnąć przycisk [ ① ] i przytrzymać przez 2 s  | [ 0 ] lub [ H ] na wyświetlaczach     |
| Blokada płyty    | 1. Nacisnąć jednocześnie [ P ] i [ 0 ] na wyświetlaczu prawego przedniego pola grzejnego<br>2. Ponownie nacisnąć [ 0 ] | brak zmian<br><br>Wyświetla się [ L ] |

- **Odblokowywanie:**

| <u>Działanie</u>                             | <u>Panel sterowania</u>  | <u>Wyświetlacz</u>   |
|--|--|--|
| Włączanie                                    | Nacisnąć przycisk [ ① ] i przytrzymać  | Wyświetla się [ L ]  |
| <b>W ciągu 5 sekund:</b><br>Odblokować płytę | 1. Nacisnąć jednocześnie [ P ] i [ L ] na wyświetlaczu prawego przedniego pola grzejnego<br>2. Nacisnąć przycisk [ P ] | [ 0 ] lub [ H ] na wyświetlaczach<br><br>Nic się nie wyświetla |

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

---

## Jakość garnków

**Odpowiednie tworzywa:** stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z ferromagnetycznym dnem.

**Nieodpowiednie tworzywa:** aluminium i stal nierdzewna bez ferromagnetycznego dna, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Producenci określają, czy ich produkty są odpowiednie dla kuchni indukcyjnych. Aby sprawdzić, czy patelnie są odpowiednie:

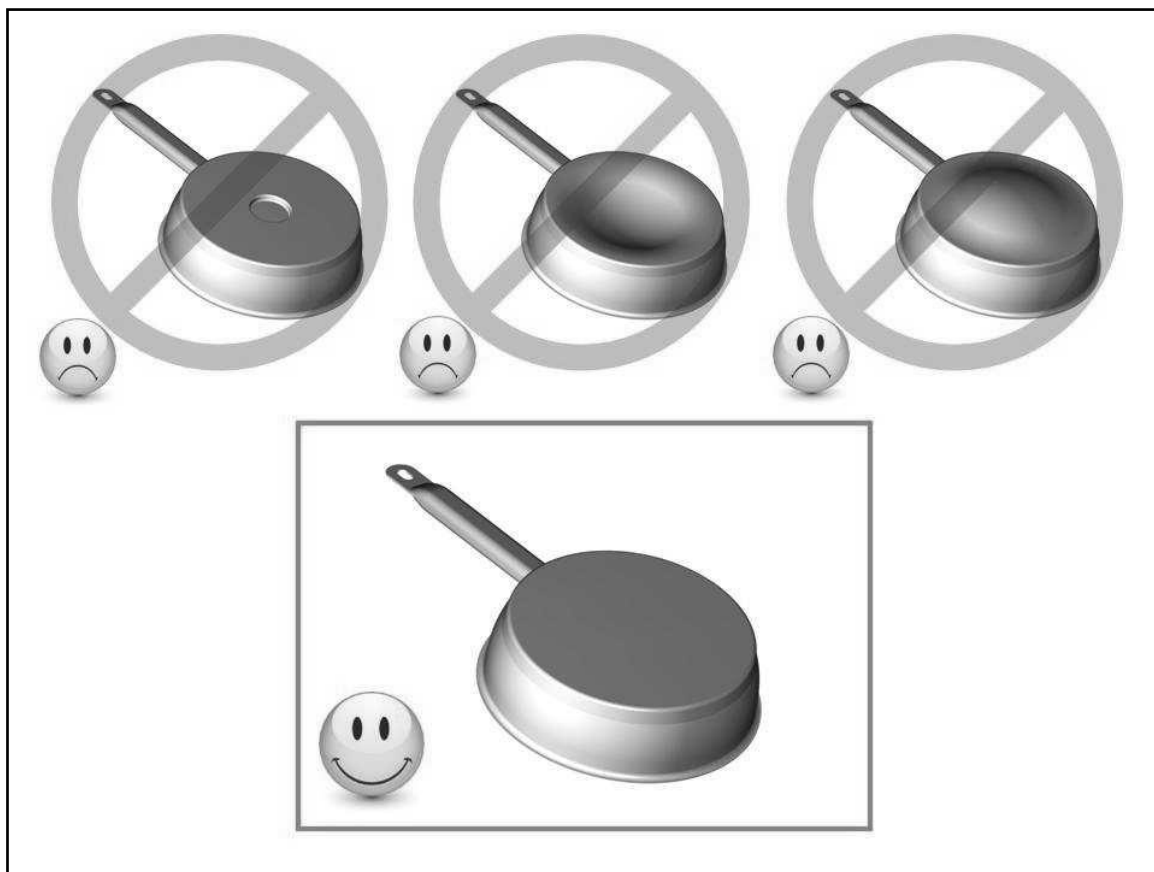
- nalać do naczynia niewielką ilość wody i umieścić je na polu grzejnym, którego moc ustawiono na [ 9 ]. Woda powinna się zagotować w ciągu kilku sekund;
- Dno garnka powinno przyciągać magnes.

Niektóre garnki wydają różne dźwięki po umieszczeniu na indukcyjnym polu grzejnym. Ten dźwięk nie oznacza uszkodzenia urządzenia i nie ma wpływu na gotowanie.

Skład spodu naczynia może wpływać na równomierność efektów gotowania i odbiór mocy przez pola indukcyjne.

Należy używać tylko garnków i patelni o gładkich spodach. Nierówne dna mogą zarysować szkło ceramiczne.

Jeśli jest to możliwe, lepiej jest używać garnków o prostopadłych ściankach. Jeśli naczynie ma kanciaste ściany, indukcja działa również na nie. Ściany takiego naczynia mogą się odbarwić.



## ROZMIAR GARNKÓW

---

Pola grzejne w określonym zakresie dostosowują się automatycznie do średnicy garnka. Jednakże dno naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiadającą określonemu polu grzejnemu.

Aby zapewnić płycie maksymalną wydajność, należy umieszczać garnek na środku pola grzejnego.

## Przykładowe ustawienia mocy gotowania

(podane wartości stanowią jedynie wskazówki)

|     |                                       |  |
|-----|---------------------------------------|--|
| 1-2 | Topienie Podgrzewanie                 | Sosy, masło, czekolada, żelatyna Wcześniej przygotowane dania  |
| 2-3 | Gotowanie na wolnym ogniu Rozmrażanie | Ryż, pudding, syrop cukrowy<br>Suszone warzywa, ryby, mrożonki |
| 3-4 | Parowanie                             | Warzywa, ryby, mięso   |
| 4-5 | Woda                                  | Ziemniaki na parze, zupy, makarony, świeże warzywa             |
| 6-7 | Gotowanie na średnim/wolnym ogniu     | Mięso, wątróbka, jajka, kiełbaski, gulasze, rolady, flaki      |
| 7-8 | Gotowanie                             | Ziemniaki, zapiekanki, wafle                                   |
| 9   | Smażenie, pieczenie<br>Gotowanie wody | Steki, omlety, dania smażone Woda                              |
| P   | Gotowanie wody                        | eskalopki, steki<br>Gotowanie dużych ilości wody               |

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć.**

Nie należy czyścić płyty, jeśli szklana powierzchnia jest zbyt rozgrzana, ponieważ **wiąże się to z ryzykiem poparzeń.**

- Niewielkie zanieczyszczenia należy usunąć wilgotną szmatką i rozcieńczonym w wodzie płynem do mycia naczyń. Następnie należy zmyć płytę zimną wodą i dokładnie osuszyć całą powierzchnię.
- Powodujące korozję i agresywne środki czyszczące mogą zarysować powierzchnię, w związku z czym nie należy ich stosować.
- Nie należy używać żadnych urządzeń z napędem parowym ani urządzeń ciśnieniowych.
- Nie należy używać przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.
- Garnki powinny być suche i czyste. Należy dopilnować, by na płycie ani na naczyniu nie było cząsteczek zanieczyszczeń. Przesuwanie szorstkich naczyń po płycie zarysuje powierzchnię.
- Należy niezwłocznie usunąć rozsypany cukier, rozlany dżem, galaretkę itp. Chroni to powierzchnię przed uszkodzeniami.

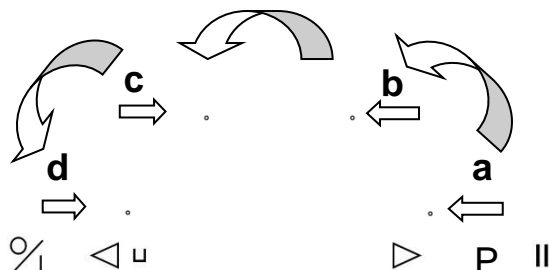
## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**Gdy pojawia się symbol [ E 4 ]:**

- Należy zmienić ustawienia płyty. Należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:
  - I) Ważne: Przed rozpoczęciem należy upewnić się, że na płycie nie znajduje się żadne naczynie kuchenne
  - II) Odłączyć urządzenie od zasilania przez wyjęcie bezpiecznika lub za pomocą wyłącznika automatycznego
  - III) Ponownie podłączyć zasilanie płyty.
  - IV) Procedura: wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem, o minimalnej średnicy 16 cm
    - \* rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut od podłączenia płyty od zasilania
    - \* nie używać przycisku dotykowego [ 0/I ]

## V) Krok pierwszy: anulowanie istniejącej konfiguracji

- 1) Nacisnąć [ P ] i przytrzymać
- 2) Symbol [ . ] pojawi się na każdym wyświetlaczu
- 3) Drugą ręką naciskać kolejno i szybko (w czasie krótszym niż 2 s) każdy z wyświetlaczy [ . ]. Należy rozpocząć od przedniej prawej strony i posuwać się w kierunku przeciwnym do ruchu zegara, jak przedstawiono na ilustracji (od a do d).



Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza, że wystąpił błąd. Jeśli tak się stało, zacząć ponownie od 1).

- 4) Zdjąć palec z panelu dotykowego, a następnie przytrzymać przycisk [ 0/I ] przez kilka sekund, aż pojawi się migający symbol [ E ].
- 5) Zaczekać, aż symbol [ E ] przestanie migać.
- 6) Po kilku sekundach, [ E ] automatycznie przechodzi w [ C ]. Istniejące ustawienia zostały anulowane.

**Uwaga:** W przypadku płyt indukcyjnych z 3 polami grzejnymi, tj. przy braku prawego przedniego pola, należy rozpocząć procedurę od prawego tylnego pola (b).

## VI) Krok drugi: nowa konfiguracja

- 1) Wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem o minimalnej średnicy 16 cm
- 2) Wybrać pole grzejne za pomocą przycisku [ C ] na wyświetlaczu
- 3) Postawić garnek na polu, które będzie konfigurowane
- 4) Poczekać, aż [ C ] na wyświetlaczu zmieni się w [ - ]. Wybrane pole grzejne zostało skonfigurowane.
- 5) Zastosować tę procedurę do każdego pola grzejnego z wyświetlonym [ C ].
- 6) Kiedy wyświetlacze się wyłączą, wszystkie pola grzejne są skonfigurowane. Prosimy do całej procedury użyć tego samego garnka. Nigdy nie stawiać kilku garnków na polach grzejnych podczas procesu konfiguracji.

- Jeśli nadal wyświetla się [ E 4 ], należy skontaktować się z obsługą klienta

### **Płyta lub pole grzejne nie uruchamiają się:**

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do sieci.
- Zadziałał bezpiecznik.
- Włączono funkcję blokady.
- Przyciski dotykowe pokryte są tłuszczem lub wodą.
- Na którymś z przycisków położono jakiś przedmiot.

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ U ]:**

- Na polu grzejnym nie ma garnka.
- Garnek nie jest przystosowany do płyt indukcyjnych.
- Średnica dna garnka jest zbyt mała.

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ E ]:**

- Należy odłączyć i ponownie podłączyć płytę.
- Należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

### **Wyłączone jest jedno lub wszystkie pola grzejne:**

- Zadziałało zabezpieczenie.
- Użytkownik zapomniał o wyłączeniu pola grzejnego przez dłuższy czas.
- Zakryty jest jeden lub kilka przycisków dotykowych.
- Garnek jest pusty, a dno się przegrzało.
- Płyta posiada funkcję automatycznego zmniejszania mocy i zapobiegania przegrzaniu.

### **Wentylacja nie wyłącza się po wyłączeniu płyty:**

- Nie jest to usterka, wentylator chroni elementy elektroniczne.
- Wentylator wyłącza się automatycznie.

### **Automatyczny system gotowania nie uruchamia się:**

- Pole grzejne jest nadal gorące [ H ].
- Ustawiono najwyższy poziom mocy [ 9 ].

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ L ] :**

- Patrz rozdział „Blokada panelu sterowania”.

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ U ]:**

- Patrz rozdział „Utrzymywanie ciepła”.

### **Na panelu sterowania wyświetla się symbol [ II ] :**

- Patrz rozdział „Funkcja pauzy”.

### **Na panelu sterowania wyświetla się symbol [ ] lub [ Er03 ] :**

- Na przyciskach sterowania znajduje się jakiś przedmiot lub są one pokryte warstwą cieczy. Symbol znika, gdy tylko zdejmie się przedmiot z przycisków lub oczyści się je.

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ E2 ] lub [ E H ]:**

- Płyta jest przegrzana. Należy poczekać, aż ostygnie, i włączyć ją ponownie.

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ E3 ] :**

- Patelnia nie jest odpowiednia. Należy użyć innej patelni.

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ E6 ] :**

- Uszkodzone zasilanie elektryczne. Należy sprawdzić częstotliwość i napięcie prądu w sieci elektrycznej.

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ E8 ] :**

- Wlot powietrza wentylatora jest zablokowany. Należy go udrożnić.

### **Na panelu sterowania wyświetla się [ E C ]:**

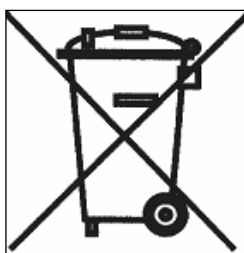
- Błąd konfiguracji. Ponownie ustawić urządzenie, patrz rozdział „Gdy pojawia się symbol [E 4]”.

**Jeśli któryś z wyżej wymienionych symboli nadal się wyświetla, należy skontaktować się z serwisem.**

## **OCHRONA ŚRODOWISKA**

---

- Materiały opakowania są ekologiczne i nadają się do przetworzenia.
- Urządzenia elektroniczne zawierają zarówno nadające się do przetworzenia, jak i szkodliwe dla środowiska tworzywa, które są konieczne do prawidłowego i bezpiecznego działania urządzenia.



- Nie należy usuwać urządzenia z odpadami domowymi.
- Skontaktować się z lokalnym punktem odbioru odpadów, zajmującym się recyklingiem sprzętu gospodarstwa domowego.



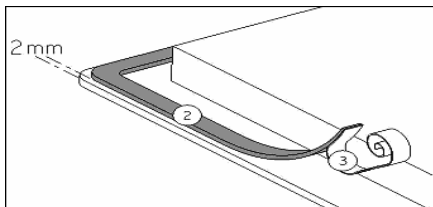
# INSTRUKCJE MONTAŻU

Instalacją powinien się zajmować wyłącznie specjalista.

Montaż musi być zgodny z obowiązującymi przepisami i standardami krajowymi.

## Montaż uszczelki:

Uszczelka dostarczona razem z płytą zapobiega przedostawaniu się płynów do szafki. Należy ją starannie zamontować zgodnie z poniższym rysunkiem.



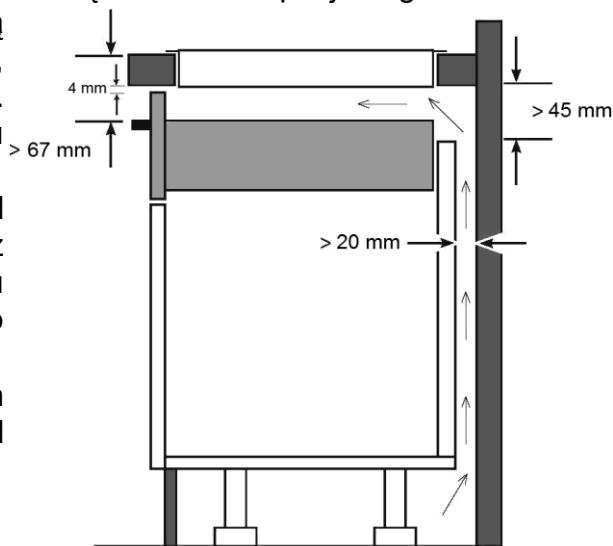
Należy zdjąć z uszczelki taśmę ochronną (3), a następnie przykleić uszczelkę (2) dwa mm od zewnętrznej krawędzi szkła.

## Montaż:

Wymiary wyciętych otworów są następujące:

| Nr               | Rozmiar   |           | Rozmiar wycięcia w |           |         | Rozmiar   |           |         |
|------------------|-----------|-----------|--------------------|-----------|---------|-----------|-----------|---------|
|                  | Szerokość | Głębokość | Szerokość          | Głębokość | Promień | Szerokość | Głębokość | Grubość |
| 1753-2           | 560 mm    | 490 mm    | 654 mm             | 524 mm    | 7 mm    | 650 mm    | 520 mm    | 4 mm    |
| 1754-2<br>1755-2 | 750 mm    | 490 mm    | 804 mm             | 524 mm    | 7 mm    | 800 mm    | 520 mm    | 4 mm    |

- Należy dopilnować, by między płytą a ścianą i po bokach zostało 50 mm wolnej przestrzeni.
- Płyty posiadają klasę ochrony przed wysoką temperaturą „Y”. Najlepiej jest, gdy wokół płyty jest dużo wolnej przestrzeni. Za płytą może znajdować się ściana, a po jednej ze stron wysokie przedmioty lub ściana. **Jednakże szafka lub ścianka działowa nie mogą być wyższe niż płyta.**
- Mebel lub podstawa, na której montowana jest płyta, oraz brzegi mebli, laminat i klej użyty do jego przyklejenia muszą wytrzymywać temperaturę do 100 °C.
- Również krawędzie zabezpieczające przy ścianie muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy montować płyty na niewentylowanym piekarniku lub zmywarce.
- Pod dolną powierzchnią obudowy płyty powinno pozostać **20 mm wolnej przestrzeni**, aby zapewnić elementom elektronicznym dobry przepływ powietrza.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się szuflada, należy unikać przechowywania w niej łatwopalnych przedmiotów (takich jak aerozole) oraz przedmiotów nieodpornych na działanie ciepła.
- Materiały często stosowane do produkcji blatów rozszerzają się pod wpływem wody. Aby chronić krawędź blatu, należy zabezpieczyć ją warstwą lakieru lub specjalnego szczeliwa. Należy zachować szczególną ostrożność nakładając klej dostarczony z płytą, aby zapobiec wyciekowi kleju na meble. Uszczelka gwarantuje szczelność w przypadku gładkich blatów roboczych.
- Odległość między płytą a umieszczonym nad nią okapem kuchennym musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować odległość co najmniej 760 mm.
- Po montażu przewód zasilający nie powinien być w żaden sposób ograniczany, na przykład przez szufladę.



- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez niego jako odpowiednie w instrukcji użytkowania, bądź osłon płyty stanowiących część urządzenia. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną nieszczęśliwego wypadku.

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Montaż urządzenia i podłączenie do sieci powinien przeprowadzić elektryk, zaznajomiony z przepisami i ściśle ich przestrzegający.
- Po montażu w zabudowie należy zapewnić ochronę przed elementami pod napięciem.
- Dane techniczne niezbędne do wykonania połączenia elektrycznego można znaleźć na naklejkach na obudowie płyty, w pobliżu puszkę przyłączeniowej.
- Urządzenie musi być połączone z siecią elektryczną za pomocą wtyczki z uziemieniem lub wyłącznika omipolarnego o rozwarciu styków wynoszącym co najmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny musi zostać oddzielony od sieci za pomocą takich urządzeń jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki lub styczniki.
- Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, instalacja musi zawierać elementy rozłączające zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przewód należy umieścić tak, by nie dotykał gorących elementów płyty lub piekarnika.

### Uwaga!

Niniejsze urządzenie można podłączać wyłącznie do sieci o napięciu 230 V i częstotliwości prądu wynoszącej 50/60 Hz. Należy zawsze podłączać przewód uziemienia.

Połączenia należy wykonać zgodnie ze schematem.

Skrzynka rozdzielcza znajduje się pod płytą, z tyłu obudowy. Aby otworzyć pokrywę, należy użyć śrubokrętu średniej wielkości. Należy umieścić śrubokręt w szczelinie i otworzyć pokrywę.

### PODŁĄCZENIE PŁYTY:

| Sieć elektryczna | Połączenie | Przewód zasilający      | Przewód zasilający         | Wyłącznik automatyczny |
|------------------|------------|-------------------------|----------------------------|------------------------|
| 230V~ 50/60Hz    | 1 faza + N | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *                 |
| 400V~ 50/60Hz    | 2 fazy + N | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                 |

\* Obliczono przy współczynniku jednoczesności zgodnym z normą EN 60 335-2-6.



**Uwaga! Należy upewnić się, że przewody są odpowiednio zamoc**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieszczęśliwy wypadek spowodowany nieprawidłowym podłączeniem lub użyciem urządzenia bez uziemienia bądź z wadliwym uziemieniem.**



