

Instrucciones de uso y de instalación
Placa de inducción Power

Istruzioni per l'uso e l'installazione
Piastra di induzione di potenza

Instrukcja obsługi i montażu
Płyta indukcyjna

1724-2 – 1726-2 – 1763-2 – 1767-2

NOVY

RESUMEN

SEGURIDAD	4
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	4
UTILIZACIÓN DEL APARATO	5
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO.....	6
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	7
OTRAS PRECAUCIONES	7
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	8
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
ZONA DE MANDOS	9
UTILIZACIÓN DEL APARATO	9
INDICACIONES	9
VENTILACIÓN.....	9
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO	10
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	10
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	10
TECLAS TÁCTILES	10
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO	10
PUESTA EN MARCHA.....	11
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE	11
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	11
FUNCIÓN POWER.....	11
FUNCIÓN TEMPORIZADOR.....	12
COCCIÓN AUTOMÁTICA	13
FUNCIÓN STOP&GO	13
FUNCIÓN RE-LLAMADA	14
FUNCIÓN PUENTE O PUENTE AUTOMÁTICO.....	14
BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL	15
CONSEJOS DE COCCIÓN	16
CALIDAD DE LAS CACEROLAS	16
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS	16
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	17
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	17
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	17
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	18
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	19
CONEXIÓN ELÉCTRICA	20

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.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- 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.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU
ENTORNO.**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

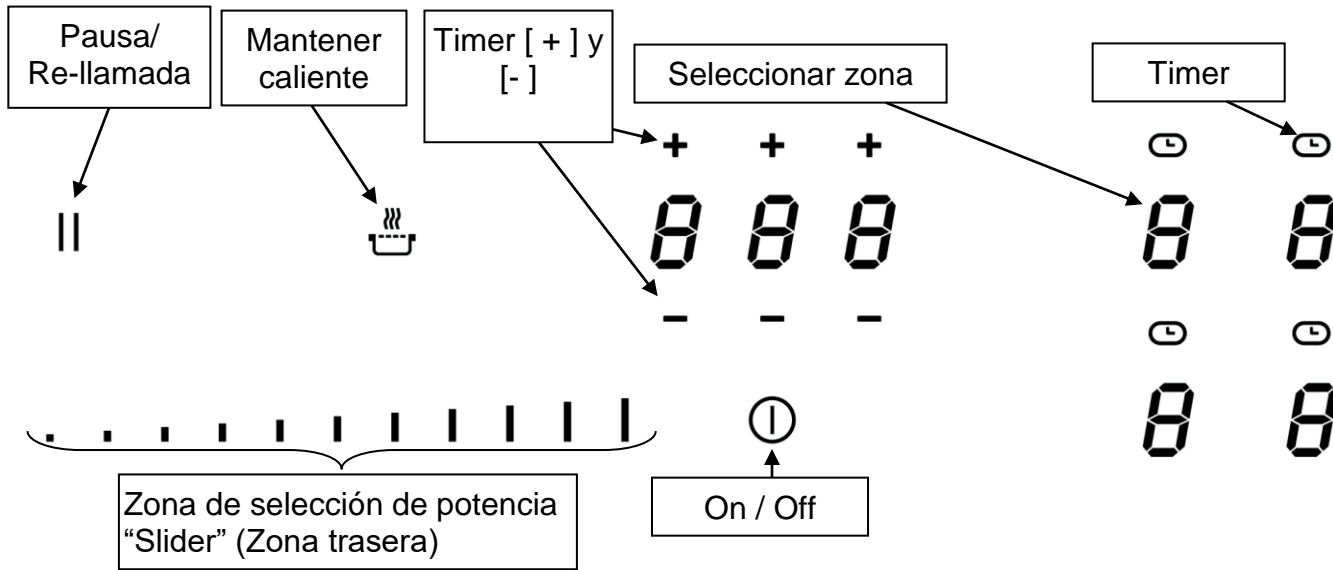
Características técnicas

Modelo	1724-2 1726-2	1763-2	1767-2
Potencia total	7400 W	7400 W	7400 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	176.8 Wh/kg	176.5 Wh/kg	179.6 Wh/kg
Zona frontal izquierda	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W	2100 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2600 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W	3700 W	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C	C	C
Consumo energético EC _{cw} **	182.2 Wh/kg	182.2 Wh/kg	182.2 Wh/kg
Zona trasera izquierda	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W	2100 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2600 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W	3700 W	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C	C	C
Consumo energético EC _{cw} **	182.2 Wh/kg	182.2 Wh/kg	182.2 Wh/kg
Zona trasera izquierda	Ø 280 mm	Ø 210 mm	Ø 230 mm
Diámetro mínimo	Ø 145 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Potencia nominal *	2100 W	1850 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2300 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W	3000 W	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	D	B	B
Consumo energético EC _{cw} **	175.5 Wh/kg	175.4 Wh/kg	167.3 Wh/kg
Zona trasera izquierda	Ø 230 mm	Ø 210 mm	Ø 230 mm
Diámetro mínimo	Ø 110 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Potencia nominal *	2100 W	1850 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2300 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W	3000 W	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	B	A	D
Consumo energético EC _{cw} **	167.3 Wh/kg	166 Wh/kg	186.5 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

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>U</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	Booster	Activada la potencia Booster
<u> </u>	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
<u>B</u>	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42°
<u>B</u>	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°
<u>B</u>	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 94°
	Stop&Go	La pausa está activada
□	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

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).

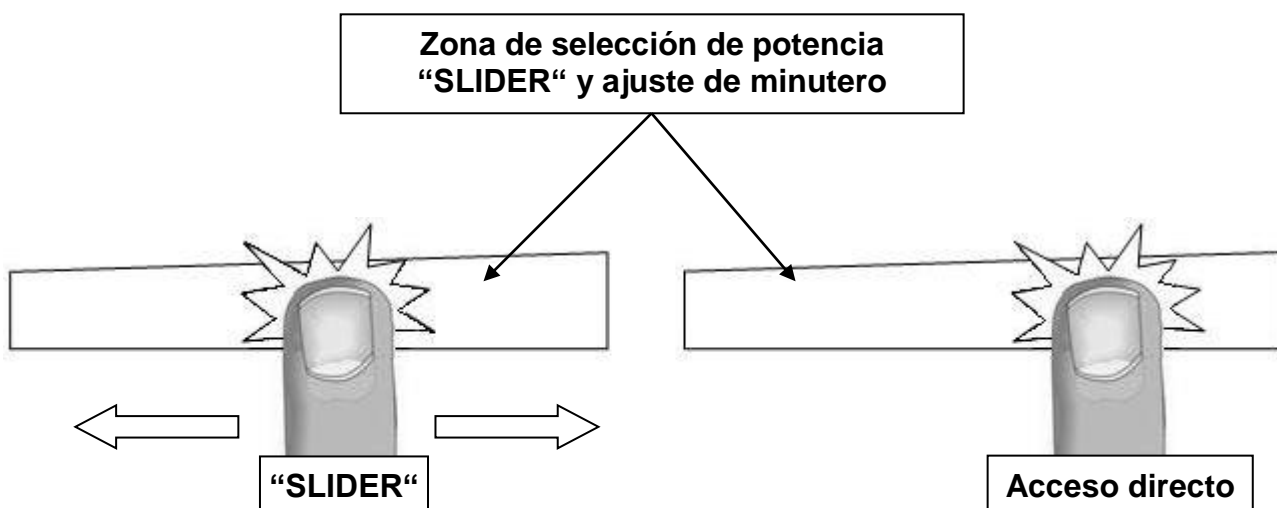
Teclas táctiles

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.

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:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [0/I] 2 s.	[0] parpadear
Apagar	pulsar [0/I] 2 s.	ninguno o [H]

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[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.


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


Todas las zonas están provistas de una función power y una función de potencia doble, esto es, de una amplificación de potencia. La función power se visualiza con [P]. La función super power se visualiza parpadeando [] con [P].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar/ desconectar power:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar power	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Conectar/ desconectar super power:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final	[P]
Conectar super power	o presionar al final Presionar al final	[] parpadea con [P]
Desconectar super power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[P] a [0]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Gestión de la energía:**


Si los niveles de potencia seleccionados para ambas zonas superan la cantidad máxima disponible de la energía, la función de administración de energía reducirá automáticamente la potencia de una de estas zonas. El display de esta zona primero parpadea y después el nivel se reduce automáticamente a la posición adecuada más alta que permita la placa.

<u>Zona de potencia seleccionada</u>	<u>La otra zona de potencia: (P. ejemplo: power level 9)</u>
[P] is en el display	[9] se reduce a [8] y parpadea

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 1H59 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.


- **Configuración y modificación del tiempo de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona una zona	Presiona la zona	[0]
Selecciona el nivel de potencia	Desliza el "SLIDER"	[1] hasta [P]
Selecciona Timer	Presiona tecla []	Timer display on
Reducir el tiempo	Presiona [-] en timer	[60] a 59, 58...
Aumentar el tiempo	Presiona [+] en timer	El tiempo aumenta

Después de unos segundos [] display para de parpadear.

Confirmamos el tiempo y el timer empieza.


- **Parar el tiempo de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona Timer	Presiona tecla []	Timer display on
Parar el tiempo	Presiona tecla [-] en el timer	[000]

Si necesitas activar diferentes timers para diferentes zonas, repetir el proceso.

- **Función Egg timer:**

Egg timer es una función independiente. Se detiene tan pronto como se inicia una zona de calentamiento. Si el Egg timer está encendido y la placa está apagada, el temporizador continúa hasta que se acabe el tiempo.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activa la placa	Presiona display [] 2 s.	[0]
Selecciona Timer	Presiona [000]	[000]
Reduce tiempo	Presiona tecla [-] en el timer	[60] a 59, 58...
Aumenta tiempo	Presiona tecla [+] en el timer	Tiempo aumenta

Después de unos segundos, el [min] en el display para de parpadear.

El tiempo se confirma y el timer empieza.

- **Parada automática al final del tiempo de cocción:**

Tan pronto como finaliza el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador aparece parpadeando [000] y suena un sonido.

Para detener el sonido y el parpadeo, presiona a la vez las teclas [-] y [+].

Cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción comienza a máxima potencia durante un tiempo determinado, y luego reduce automáticamente su potencia en el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha:**

Acción

Selecciona el nivel de potencia (por ejemplo « 7 »)

Panel de control

indica en “SLIDER“ a [7]
permanece 3s

Display

[7] parpadea con [A]

Poder seleccionado	Cocina automática tiempo (Min: Sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Desconectar la cocción automática:**

Acción

Selecciona el nivel de potencia

Panel de control

indica en “SLIDER“

Display

[0] to [9]

Función Stop&Go

Esta función detiene temporalmente toda la actividad de cocción que haya en la placa y permite continuar cuando se decida con los mismo ajustes que teníamos antes de pararla.

- **Iniciar/Detener función pausa:**

Acción

Iniciar pausa
Parar pausa


Panel de control

Presiona [II] 2s
Presiona [II] 2s

Display


[II] se enciende
recuperamos configuración

Función Re-llamada

Después de apagar la placa (), es posible recuperar las últimas configuraciones.

- etapas de cocción de todas las zonas de cocción (Power)
- minutos y segundos de temporizadores relacionados con la zona de cocción programada
- Función Mantener caliente
- Cocción automática

El procedimiento de re-llamada es el siguiente:







- Presiona [] 2 s.
- Luego presiona [II] antes de que la luz deje de parpadear.

Las configuraciones previas están otra vez activas.

Función “Mantener caliente”

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente a la temperatura de 42, 70 o 94 °C. Esto evitará que los líquidos se desborden y quemen rápidamente en el fondo de la sartén.





- **Ajustar para iniciar la función « Mantener caliente »:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
42°C ajustar	Presiona 1 vez []	[U] y []
70°C ajustar	Presiona 2 veces []	[U] y []
94°C ajustar	Presiona 3 veces []	[U] y []
Para pararlo	Mueve el “SLIDER” o presiona la tecla [Mantener caliente] hasta [0]	[0] to [9] [0]

El tiempo máximo para la función Mantener caliente es de 2 horas.

Función puente o puente automático

Esta función permite el uso de 2 zonas de cocción al mismo tiempo con las mismas características como una sola zona de cocción. Con esta función, la función Power está permitida en las zonas izquierda y central.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activa la placa	Presiona [] 2 s.	[0]
Activa el puente	Coloque una bandeja en una de las dos zonas que se puentearán y presione simultáneamente las teclas de selección correspondientes o pon la sartén rectangular en 2 zonas y presiona en el 2 “SLIDER”	[0] y [] [] parpadea []
Aumentar potencia puente	Desliza el “SLIDER” Subiendo la potencia	[1] a [9]
Detener el puente	Presiona a la vez las 2 zonas de cocción	[0]

Bloqueo del panel de control

Para evitar la modificación del ajuste de las zonas de cocción, en particular durante la limpieza, el panel de control puede bloquearse (con excepción de la tecla de encendido / apagado [0/I]).

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activa la placa	Presiona [⏻] 2 s.	[0]
Bloquear la placa	Presionar 3s la tecla OFF y luego presione "slider" que se desliza de izquierda a derecha	[L]
Desbloquear la placa	Presionar 3s la tecla OFF y luego presione "slider" que se desliza de izquierda a derecha	[0] a [H]

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

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

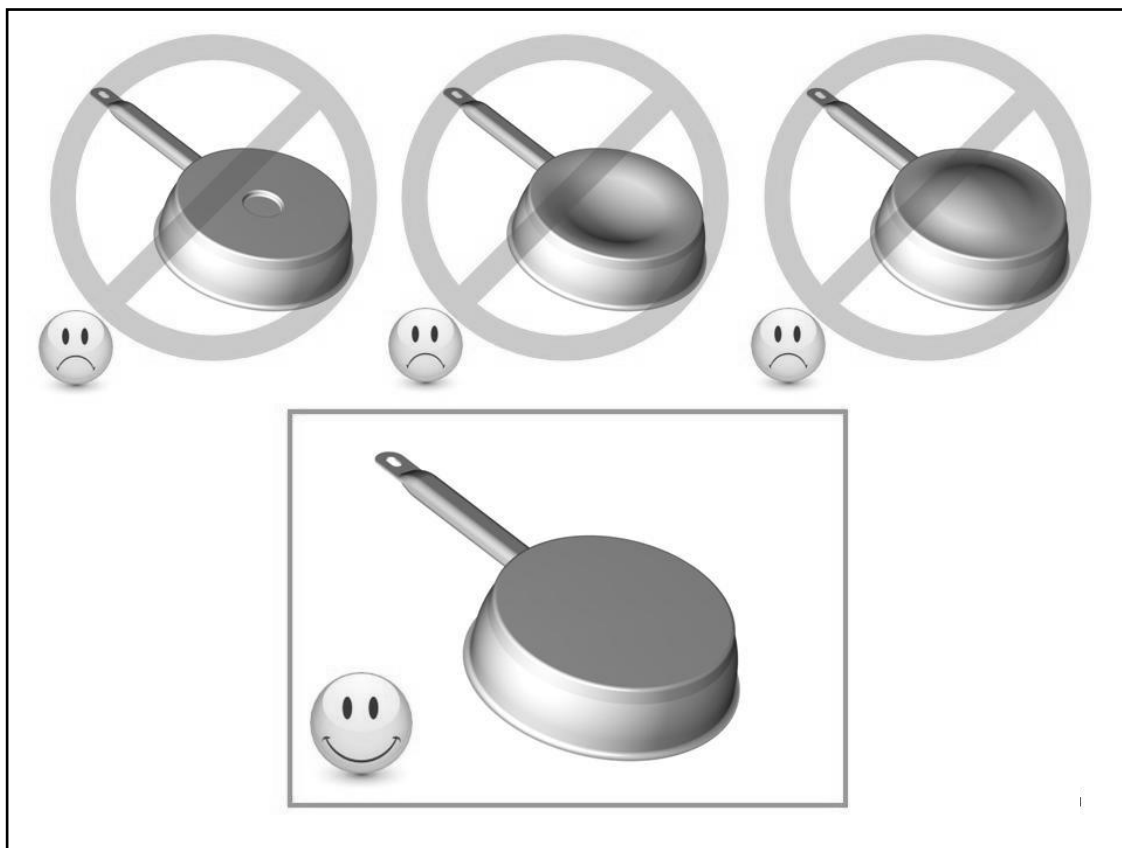
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

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

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

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 nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

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] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

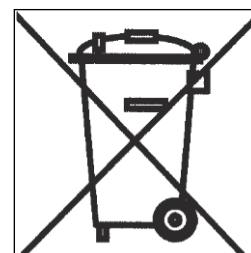
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

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



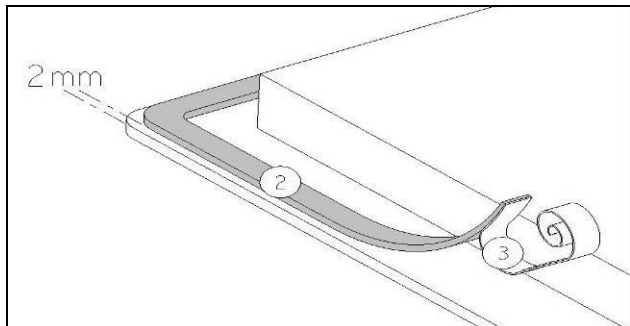
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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.



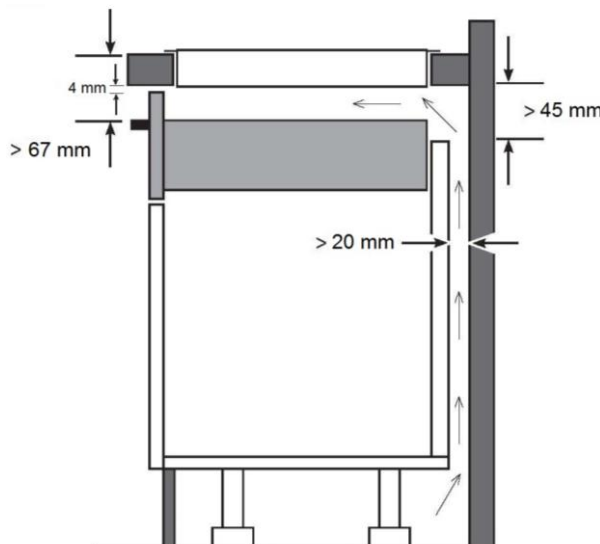
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

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
1724-2	750	490	804	524	7	800	520	4
1726-2	750	490	804	524	7	800	520	4
1763-2	560	490	654	524	7	650	520	4
1767-2	980	350	1004	404	7	1000	400	4

- 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.
- Proporcione una abertura de ventilación justo debajo de la encimera de 4 mm en un ancho de 600 mm para una refrigeración suficiente de la placa.



- 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 una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de cocción.

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.

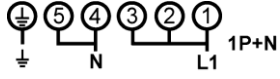
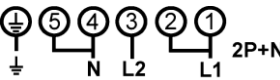
CONEXION EL APARATO 1724-2 – 1726-2 – 1763-2 :

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



CONEXION EL APARATO 1767-2 :

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Esquema de conexiones	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *

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



Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

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

SICUREZZA	23
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	23
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	24
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	25
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	26
ALTRE PRECAUZIONI	26
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	27
DATI TECNICI	27
PANNELLO DI CONTROLLO	28
USO DELL'APPARECCHIO	28
INDICAZIONI	28
VENTILAZIONE	28
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	29
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	29
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE	29
LE FUNZIONI DEI SENSORI	29
"SLIDER" PER LA ZONA SELEZIONATA	29
ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA	30
RICONOSCIMENTO DEL RECIPIENTE DI COTTURA	30
INDICATORE CALORE RESIDUO	30
FUNZIONE BOOSTER	31
TIMER.....	32
COTTURA AUTOMATICA.....	33
FUNZIONE STOP&GO	33
FUNZIONE RECALL	33
FUNZIONE SCALDAVIVANDE	34
FUNZIONE BRIDGE O BRIDGE AUTOMATICA.....	34
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	34
CONSIGLI PER LA COTTURA	35
RECIPIENTI DI COTTURA.....	35
DIMENSIONI RECIPIENTI DI COTTURA	35
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA	36
MANUTENZIONE E PULIZIA	36
IN CASO DI ANOMALIE	36
TUTELA AMBIENTALE	37
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	38
CONNESSIONE ELETTRICA	39

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Istruzioni di sicurezza

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.
- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla zona di cottura, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Pericolo di incendio! Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassette sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE!** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.

IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

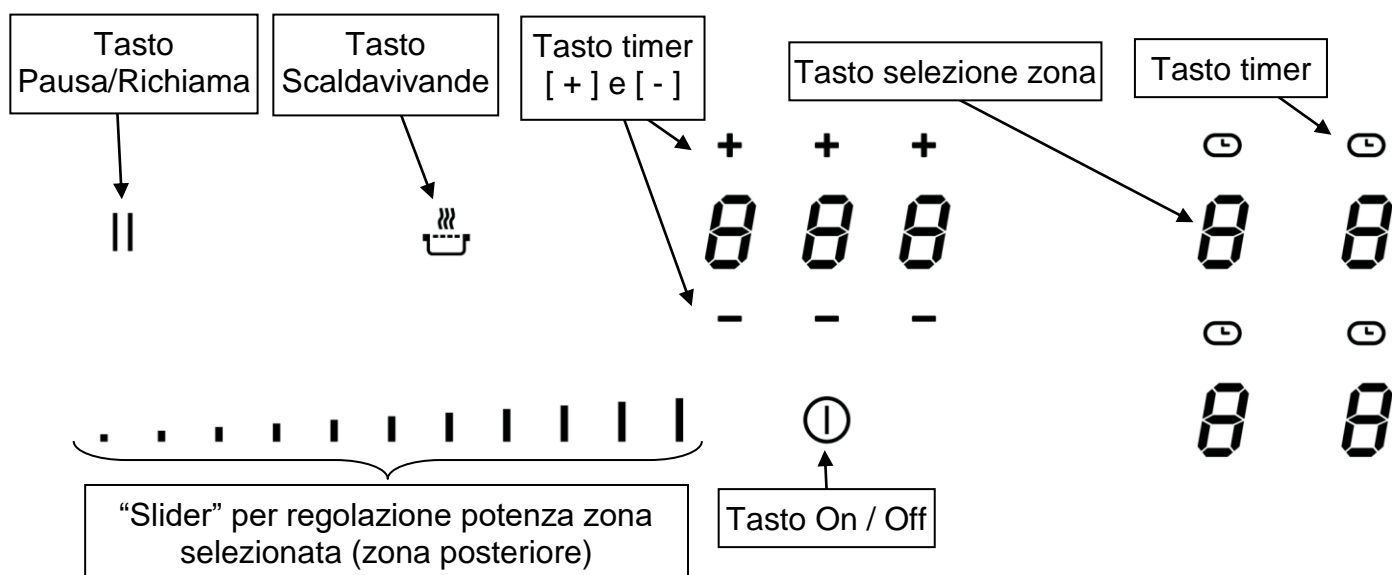
Dati tecnici

Typo	1724-2 1726-2	1763-2	1767-2
Potenza totale	7400 W	7400 W	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EC _{hob} **	176.8 Wh/kg	176.5 Wh/kg	179.6 Wh/kg
Zona di cottura	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W	2100 W	2100 W
Potenza booster *	2600 W	2600 W	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W	3700 W	3700 W
Categoria standard di pentola **	C	C	C
Consumo di energia EC _{cw} **	182.2 Wh/kg	182.2 Wh/kg	182.2 Wh/kg
Zona di cottura	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W	2100 W	2100 W
Potenza booster *	2600 W	2600 W	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W	3700 W	3700 W
Categoria standard di pentola **	C	C	C
Consumo di energia EC _{cw} **	182.2 Wh/kg	182.2 Wh/kg	182.2 Wh/kg
Zona di cottura	Ø 280 mm	Ø 210 mm	Ø 230 mm
Identificazione minimo	Ø 145 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Potenza nominale *	2100 W	1850 W	2100 W
Potenza booster *	2600 W	2300 W	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W	3000 W	3700 W
Categoria standard di pentola **	D	B	B
Consumo di energia EC _{cw} **	175.5 Wh/kg	175.4 Wh/kg	167.3 Wh/kg
Zona di cottura	Ø 230 mm	Ø 210 mm	Ø 230 mm
Identificazione minimo	Ø 110 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Potenza nominale *	2100 W	1850 W	2100 W
Potenza booster *	2600 W	2300 W	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W	3000 W	3700 W
Categoria standard di pentola **	B	A	D
Consumo di energia EC _{cw} **	167.3 Wh/kg	166 Wh/kg	186.5 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Indicazioni

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	zero	zona di cottura attivata
1 ... 9	gradazioni	impostazione livello potenza
U	recipiente non rilevato	manca recipiente o non adatto
A	cottura iniziale automatica	potenza massima + cottura preliminare
E	indicazione guasto	anomalia dei dispositivi elettronici
H	calore residuo	la zona di cottura è ancora calda
P	booster	funzione booster attivata
	doppio booster	doppio booster attivato
8	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute al caldo a 42°C
8	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute al caldo a 70 °C
8	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute al caldo a 94°C
	Pausa	il piano di cottura è in pausa

Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

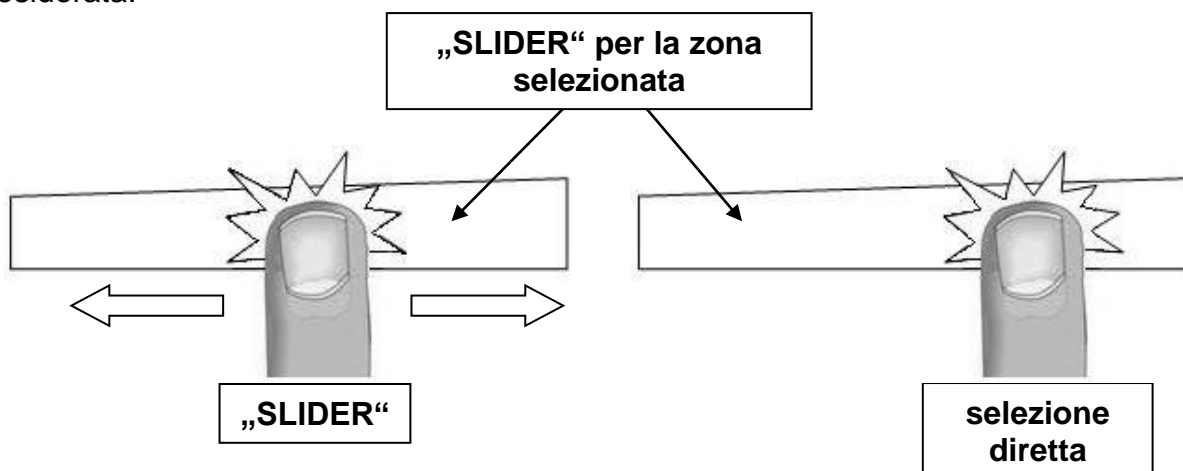
Le funzioni dei sensori

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

"SLIDER" per la zona selezionata



Per selezionare la potenza con lo "SLIDER" basta spostare il dito sulla zona di scorrimento „SLIDER“. Per selezionare direttamente la gradazione basta sfiorare col dito il sensore della gradazione desiderata.



Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere prima il piano di cottura e successivamente la zona di cottura desiderata.

- **Accendere / spegnere il piano di cottura**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
accendere	premere [] per 2 s.	[0]
spegnere	premere [] per 2 s.	nessuna o [H]

- **Accendere / spegnere la zona di cottura**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
aumentare la potenza	scorrere sullo "SLIDER"	da [1] a [P]
spegnere	scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[0] o [H]

Se non si effettuato altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

Riconoscimento del recipiente di cottura

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.


- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Appena si colloca il recipiente di cottura sulla zona, il simbolo [U] si spegne e la zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [U].

Indicatore calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [H] per il calore residuo. Il simbolo [H] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. Pericolo di ustionarsi!

Funzione Booster


Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e doppio booster, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [P]; la funzione doppio booster con [P] e inoltre con [] lampeggiante.

Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 10 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Attivare / disattivare la funzione booster**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Attivare / disattivare doppio booster**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
attivare doppio booster	premere di nuovo fine sullo "SLIDER"	lampeggia con [P] []
disattivare doppio booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [P] a [0]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Regolazione automatica della funzione booster**

Il piano di cottura è dotato di una potenza complessiva. Per non superare questa potenza limite, i dispositivi elettronici riducono automaticamente la potenza di un'altra zona di cottura quando viene attivata la funzione booster. La potenza ridotta di questa zona di cottura viene visualizzata con [9] lampeggiante.

<u>Zona di cottura selezionata</u> [P] acceso	<u>altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)</u> [9] ridotto a [6] oppure a [8] e lampeggiante
--	--

Timer

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 1H59 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostazione e regolazione del tempo di cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare una zona	Premere su una zona	[0]
Impostare il livello di potenza	Scorrere il cursore "SLIDER" verso destra	da [1] a [P]
Selezionare il timer	Premere tasto [⏻]	Display timer acceso
Diminuire il tempo	Premere tasto [-] del timer	da [60] a 59, 58...
Aumentare il tempo	Premere tasto [+] del timer	Incremento del tempo

Dopo alcuni secondi il simbolo [⏻] smette di lampeggiare.

La durata viene confermata e il timer parte.

- **Arresto del tempo di cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare il tempo	Premere tasto [⏻]	Display timer acceso
Arrestare il tempo	Premere tasto [-] del timer	[000]

Nel caso fossero attivi diversi timer, ripetere la procedura.

- **Funzione timer uovo:**

Il timer dell'uovo è una funzione indipendente. Il timer si arresta non appena una zona di riscaldamento viene avviata.

Se il timer dell'uovo è acceso e il piano di cottura è spento, il timer prosegue fino allo scadere del tempo.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere display [⏻] per 2 s.	[0]
Selezionare il timer	Premere [000]	[000]
Diminuire il tempo	Premere tasto [-] del timer	[60] to 59, 58...
Aumentare il tempo	Premere tasto [+] del timer	Incremento del tempo

Dopo alcuni secondi, il display [min] smette di lampeggiare.

La durata viene confermata e il timer parte.

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

Non appena il tempo di cottura impostato termina, il timer visualizza [000] lampeggiante ed emette un segnale sonoro.

Per interrompere il segnale sonoro e il lampeggiamento, premere i tasti [-] e [+].

Cottura automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo di cottura automatica. La zona di cottura parte a piena potenza per un certo periodo di tempo, poi riduce automaticamente la potenza al livello preimpostato.

- **Avvio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Impostazione livello potenza (ad esempio « 7 »)	Portare il cursore “SLIDER” su [7] e mantenere per 3s	[7] lampeggia con [A]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapidoTempo (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Disattivate la cottura automatica:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Impostazione livello potenza	Alzare il cursore “SLIDER”	da [0] a [9]

Funzione Stop&Go

Questa funzione arresta temporaneamente tutta l'attività di cottura del piano di cottura e consente di ripartire con le stesse impostazioni.

- **Avvio/arresto della funzione pausa:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la pausa	premere [II] per 2s	[II] e spia accesi
Disattiva la pausa	premere [II] per 2s	impostazioni precedenti

Funzione Recall

Dopo aver spento il fornello (⓪), è possibile richiamare le ultime impostazioni.

- Stadi di cottura di tutte le zone di cottura (Booster)
- Minuti e secondi di timer di cottura programmata per ogni zona
- Funzione di mantenimento in caldo (“Keep warm”)
- Cottura automatica

La procedura di Recall è la seguente:







- Premere il tasto [⓪] per 2 s.
- Quindi premere [II] prima che la spia smetta di lampeggiare.

Le impostazioni precedenti sono nuovamente attive.

Funzione Scaldavivande

Questa funzione consente di mantenere il cibo a una temperatura costante di 42, 70 o 94°C. Si evitano così fuoriuscite di liquido e bruciatura rapida sul fondo della pentola/padella.





- **Per attivare la funzione “Keep warm”:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per attivare a 42°C	Premere una volta il tasto []	[U] e []
Per attivare a 70°C	Premere due volte il tasto []	[U] e []
Per attivare a 94°C	Premere tre volte il tasto []	[U] e []
Per disattivare	Far scorrere il cursore “SLIDER” o premere il tasto [Keep warm] fino a [0]	da [0] a [9] [0]

La durata massima del mantenimento in caldo è 2 ore.


Funzione Bridge o Bridge automatica

Questa funzione consente di regolare contemporaneamente 2 zone di cottura impostando un'unica zona. Questa funzione consente di attivare la funzione Booster sulla zona di sinistra e centrale.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere display [] per 2 s.	[0]
Attivare la funzione Bridge	Posizionare una padella su una delle due zone che saranno collegate e premi simultaneamente i tasti di selezione corrispondenti oppure appoggiare una padella grande su 2 zone e premere i 2 cursori “SLIDER”	[0] e [] [] lampeggiante []
Aumentare il ponte	Aumentare i due cursori “SLIDER” che indicano la potenza	da [1] a [9]
Arrestare il ponte	Premere contemporaneamente delle due zone di cottura	[0]

Blocco del pannello di controllo

Per evitare di modificare le impostazioni delle zone di cottura, soprattutto durante la pulizia, il pannello di controllo può essere bloccato (con la sola eccezione del tasto On/Off [0/I]).

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere tasto [] per 2 s.	[0]
Bloccare il piano di cottura	Tenere premuto per 3s il tasto di un'area, quindi premere lo "Slider" e scorrere da sinistra a destra	[L]
Sbloccare il piano di cottura	Tenere premuto per 3s il tasto di un'area, quindi premere lo "Slider" e scorrere da sinistra a destra	[0] o [H]

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione.

Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

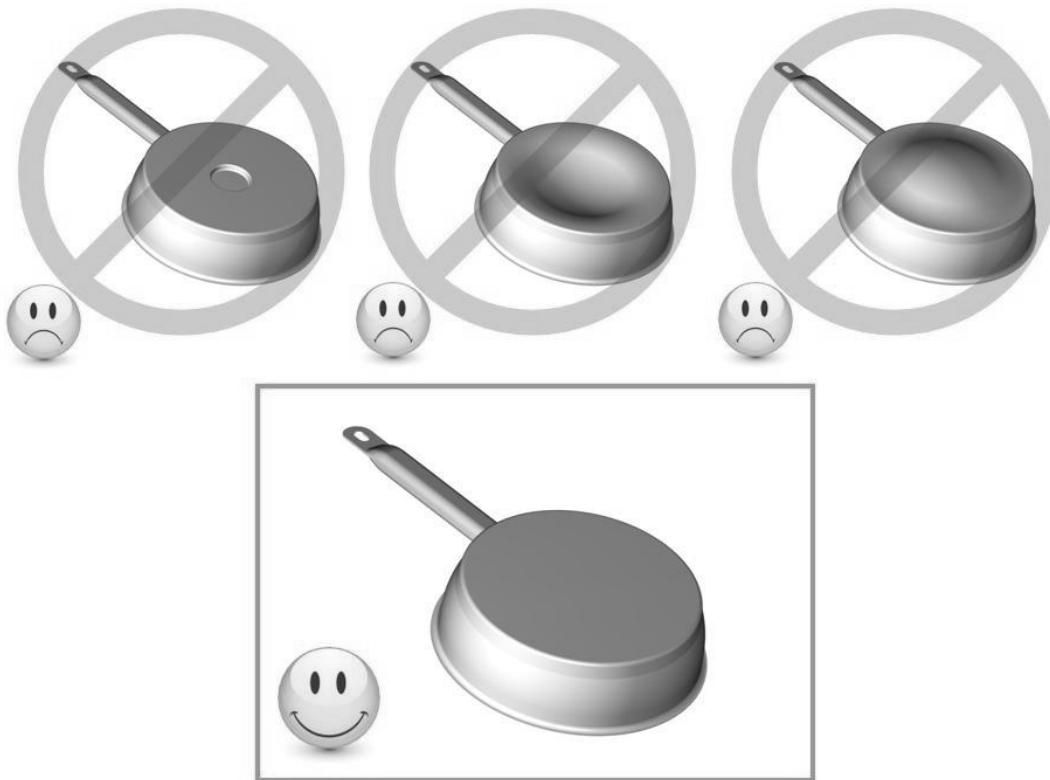
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

E' tuttavia possibile che certe pentole, seppur dichiarate come compatibili, abbiano in realtà caratteristiche inadatte all'uso con i piani a induzione.

Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:



Dimensioni recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Il diametro del recipiente non dovrebbe essere inferiore a una determinata misura in quanto l'induzione non si attiverebbe.

Per sfruttare la massimo la potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

da 1 a 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, piatti già pronti
da 2 a 3	mettere in ammollo scongelare	riso, budino, verdura precotta, pesce, prodotti congelati
da 3 a 4	cuocere al vapore, rosolare	pesce, carne, verdura
da 4 a 5	cuocere con acqua	patate lesse, minestre, pasta, verdura fresca
da 6 a 7	cuocere a calore moderato	carne, fegato, uova, salsiccia, spezzatino, arrosto arrotolato, interiora
da 7 a 8	cuocere, arrostitire	patate, involtini, frittate
9	arrostitire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate acqua
Pe II	arrostitire, portare ad ebollizione	notevoli quantità d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!

Eliminare lo sporco regolarmente con uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

- Spegnere il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

IN CASO DI ANOMALIE

Il piano o le zone di cottura non si accendono

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Il disinserimento si attiva se si dimentica di spegnere una zona di cottura.
- Il distacco di sicurezza si attiva anche se uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

Dopo aver spento il piano, il ventilatore rimane in funzione

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura preliminare automatica non si attiva

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9].

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Vedi voce: "Funzione mantenere al caldo".

Nell'indicatore viene visualizzato [II]

- Vedi voce: "Funzione pausa".

Il pannello di controllo indica [] or [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi. Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [E2]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E8]:

- La presa d'aria del ventilatore è ostruita, rilasciarla.

Il pannello di controllo indica [U400]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

Il pannello di controllo indica [Er47]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e ricollegare il piano di cottura.

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.



- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

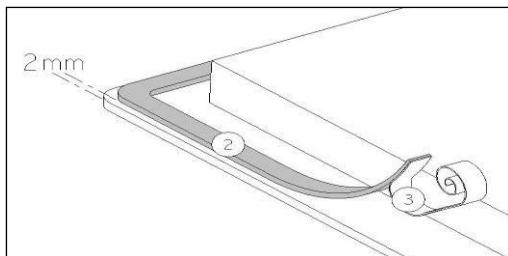
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



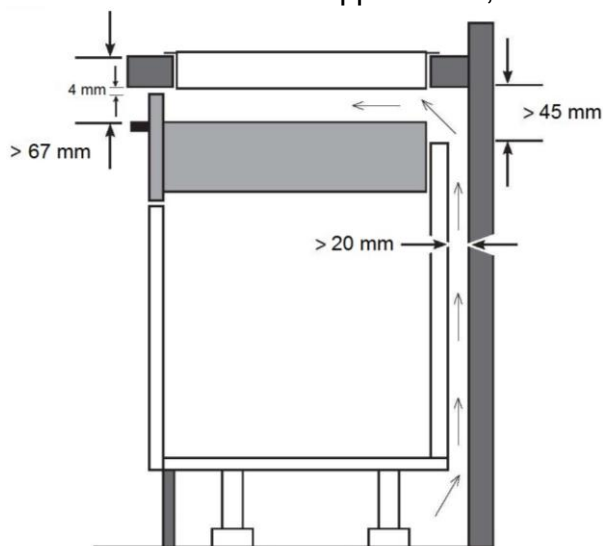
Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Inserimento – installazione

- Le misure di incasso sono:

Tipo	Dimensioni del foro		Dimensioni del foro per il montaggio a incasso			Misura del vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Spessore
1724-2	750	490	804	524	7	800	520	4
1726-2	750	490	804	524	7	800	520	4
1763-2	560	490	654	524	7	650	520	4
1767-2	980	350	1004	404	7	1000	400	4

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Prevedere un'apertura di ventilazione appena sotto il piano di lavoro da 4 mm su una larghezza di 600 mm per un sufficiente raffreddamento



- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- **ATTENZIONE:** Usare solo griglie di protezione che vengono proposte o consigliate dal produttore del piano di cottura. L'uso di griglie di protezione non appropriate possono causare incidenti.

CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettiera.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omnipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz

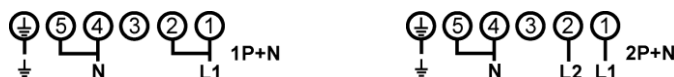
Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

Collegamento della tabella 1724-2 – 1726-2 – 1763-2:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 Fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 Fase	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
230 V~ 50/60 Hz	3 Fase	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6



Collegamento della tabella 1767-2:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 Fase + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6



Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	42
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM	42
EKSPLOATACJA URZĄDZENIA.....	43
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA	44
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU USTERKI URZĄDZENIA	45
INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	45
OPIS URZĄDZENIA	46
INFORMACJE TECHNICZNE	46
PANEL STEROWANIA.....	47
EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	47
WYŚWIETLAZ.....	47
WENTYLACJA	47
URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA	48
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	48
ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI	48
STEROWANIE DOTYKOWE	48
SUWAK WYBORU MOCY I STREFA USTAWIANIA CZASU	48
URUCHAMIANIE	49
WYKRYWANIE NACZYNIA.....	49
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO.....	49
FUNKCJA POWER I FUNKCJA SUPER POWER	49
ZEGAR	50
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE.....	51
FUNKCJA STOP&GO	52
FUNKCJA PRZYWRACANIA USTAWIEŃ	52
FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA	52
FUNKCJA BRIDGE I AUTOMATYCZNA FUNKCJA BRIDGE	53
BLOKADA PANELU STEROWANIA	53
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA	54
JAKOŚĆ GARNKÓW.....	54
ROZMIAR GARNKÓW	54
PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA	55
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	55
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	55
OCHRONA ŚRODOWISKA	56
INSTRUKCJE MONTAŻU	57
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	58

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 przeznaczony do tego celu i zatwierdzonej powierzchni roboczej.
- Dany sprzęt gospodarstwa domowego przeznaczony jest wyłącznie do gotowania żywności, z wyłączeniem wszelkich innych zastosowań domowych, komercyjnych czy 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 obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika bądź osobnego systemu zdalnego sterowania.

Eksploatacja urządzenia

- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pola grzejne.
- W trakcie gotowania z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju należy zachować ostrożność: substancje te mogą się zapalić.
- 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).
- Na płycie nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdyż mogą się nagrzać.
- Zasada ogólna jest taka, że na szklanej powierzchni nie należy umieszczać 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.

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 zostawiać pustych garnków.
- Cukier, materiały syntetyczne ani folia aluminiowa nie mogą wchodzić w kontakt z polami grzejnymi. Może to spowodować pęknięcie lub innego rodzaju uszkodzenie szkła vitroceramicznego po jego schłodzeniu. W razie takiego kontaktu należy wyłączyć urządzenie i niezwłocznie zdjąć dane przedmioty z pól grzejnych (zachowując ostrożność, by 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 sztucze muszą być odporne na działanie ciepła.

Środki ostrożności w przypadku usterki urządzenia

- W przypadku zauważenia uszkodzenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie elektryczne.
- 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

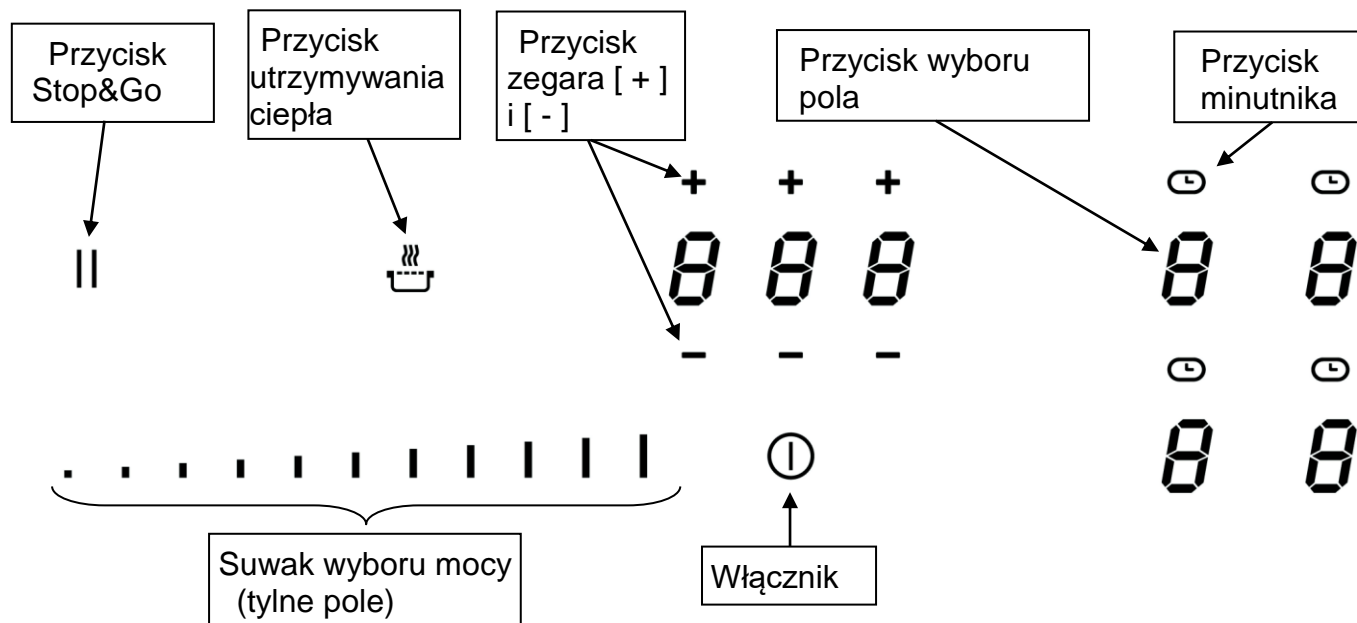
Informacje techniczne

Typ	1724-2 1726-2	1763-2	1767-2
Moc całkowita	7400 W	7400 W	7400 W
Zużycie energii przez płytę EC _{hob} **	176,8 Wh/kg	176,5 Wh/kg	179,6 Wh/kg
Lewe przednie pole grzejne			
Wykrywanie minimalnej średnicy*	240 × 200 mm	240 × 200 mm	240 × 200 mm
Poziom Power*	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Poziom Super	2100 W	2100 W	2100 W
Power*	2600 W	2600 W	2600 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	3700 W	3700 W	3700 W
Zużycie energii EC _{cw} **	C	C	C
	182,2 Wh/kg	182,2 Wh/kg	182,2 Wh/kg
Lewe tylne pole grzejne			
Wykrywanie minimalnej średnicy*	240 × 200 mm	240 × 200 mm	240 × 200 mm
Poziom Power*	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Poziom Super	2100 W	2100 W	2100 W
Power*	2600 W	2600 W	2600 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	3700 W	3700 W	3700 W
Zużycie energii EC _{cw} **	C	C	C
	182,2 Wh/kg	182,2 Wh/kg	182,2 Wh/kg
Lewe tylne pole grzejne			
Wykrywanie minimalnej średnicy*	Ø 280 mm	Ø 210 mm	Ø 230 mm
Poziom Power*	Ø 145 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Poziom Super	2100 W	1850 W	2100 W
Power*	2600 W	2300 W	2600 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	3700 W	3000 W	3700 W
Zużycie energii EC _{cw} **	D	B	B
	175,5 Wh/kg	175,4 Wh/kg	167,3 Wh/kg
Lewe tylne pole grzejne			
Wykrywanie minimalnej średnicy*	Ø 230 mm	Ø 210 mm	Ø 230 mm
Poziom Power*	Ø 110 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Poziom Super	2100 W	1850 W	2100 W
Power*	2600 W	2300 W	2600 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	3700 W	3000 W	3700 W
Zużycie energii EC _{cw} **	B	A	D
	167,3 Wh/kg	166 Wh/kg	186,5 Wh/kg

*Podana wartość mocy może się różnić w zależności od rozmiarów garnka i materiału, z którego jest wykonany.

** obliczono zgodnie z metodą pomiaru wydajności wg normy (EN 60350-2).

Panel sterowania



EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

Wyświetlacz

Wyświetlacz	Znaczenie	Opis
0	Zero	Aktywacja pola grzejnego.
1...9	Zwiększona moc	Wybór mocy gotowania.
<u>U</u>	Nie wykryto garnka	Brak garnka lub niewłaściwy garnek.
A	Przyspieszone podgrzewanie	Gotowanie automatyczne.
E	Komunikat błędu	Usterka elektroniczna.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzejne jest gorące.
P	Power	Aktywacja funkcji zwiększonej mocy.
„	Super Power	Aktywacja funkcji mocy Super power.
U	Utrzymanie ciepła	Autom. Utrzym. temp. 42, 70 lub 94°C.
	Utrzymanie ciepła	Autom. utrzymywanie temp. 42°C.
	Utrzymanie ciepła	Autom. utrzymywanie temp. 70°C.
	Utrzymanie ciepła	Autom. utrzymywanie temp. 90°C.
	Stop&Go	Praca płyty zostaje wstrzymana.
□	Funkcja Bridge	Połączone 2 pola grzejne

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.
- NIE należy stosować miedzi, czystej stali nierdzewnej, aluminium, szkła, drewna, ceramiki ani kamienia. Indukcyjne pole grzejne automatycznie dostosowuje się do rozmiaru garnka. Naczynie nie może mieć zbyt małej średnicy. Wykrywana średnica zależy od średnicy pola grzejnego.

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

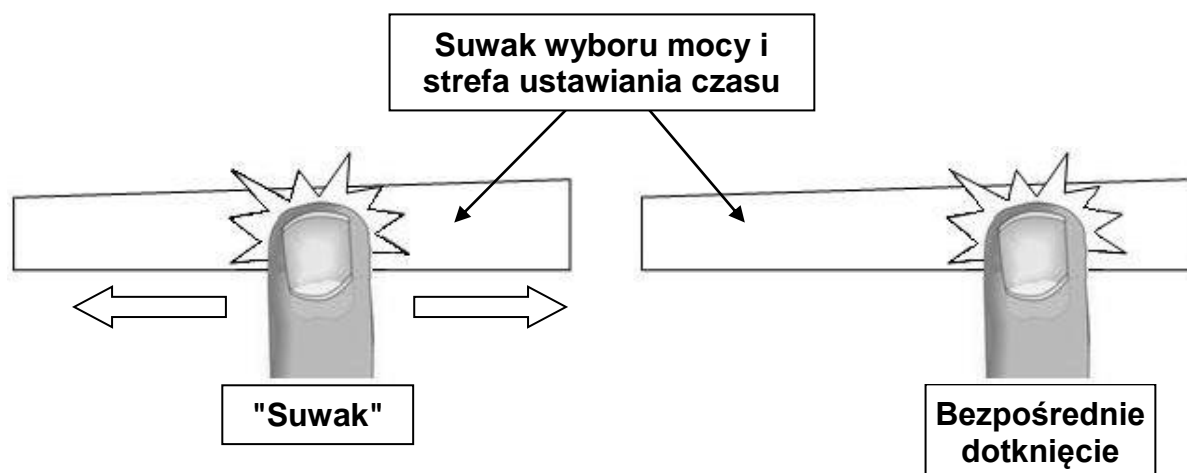
Sterowanie dotykowe

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.

Suwak wyboru mocy i strefa ustawiania czasu

Aby wybrać moc, należy przesunąć palcem w strefie „suwaka”. Aby wybrać konkretną wartość, wystarczy dotknąć palcem danego miejsca.



Uruchamianie

• Włączanie/wyłączanie płyty

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Aby włączyć	nacisnąć przycisk [①] przez 2 s	[0]
Aby wyłączyć	nacisnąć przycisk [①] przez 2 s	nic lub [H]

• Uruchamianie/wyłączanie pola grzejnego:

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Aby ustawić (regulacja mocy)	przesunąć „SUWAK” w prawo lub w lewo	[1] do [P]
Aby wyłączyć	przesunąć „SUWAK” na [0]	[0] lub [H]

Po 20 sekundach bezczynności sterowanie elektroniczne powraca do trybu oczekiwania.

Wykrywanie naczynia

System wykrywania garnka zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie zachodzi:

- Gdy na polu grzejmym 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 grzejmym 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 grzejmym. Gotowanie będzie kontynuowane z ustawionym wcześniej poziomem mocy.

Po użyciu należy wyłączyć element grzejny, aby nie uruchomiła się funkcja wykrywania garnka [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 wskaźniki ciepła resztkowego nie znikną, nie należy dotykać pól grzejmych ani umieszczać na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło. **Istnieje ryzyko oparzeń i pożaru.**

Funkcja Power i funkcja Super Power

Power [P] i Super Power [„ !! ”] zwiększają moc grzania wybranego pola grzejnego.


Jeśli ta funkcja jest włączona, pola grzejne przez 10 minut pracują z dodatkowo zwiększoną mocą.

Funkcja dodatkowej mocy 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>
Włączanie funkcji Power	Przesunąć palec do końca „SUWAKA” [P] lub nacisnąć bezpośrednio symbol na końcu „SUWAKA”	
Wyłączanie funkcji Power	przesunąć „SUWAK”	od [9] do [0]

Włączanie/Wyłączanie funkcji Super Power:

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączanie funkcji Power	Przesunąć palec do końca „SUWAKA” lub nacisnąć bezpośrednio symbol na końcu „SUWAKA”	[P]
Włączyć Super Power	Ponownie nacisnąć przycisk [P]	[ P]
Wyłączanie funkcji Super Power	przesunąć „SUWAK”	od [P] do [0]
Wyłączanie funkcji Power	przesunąć „SUWAK”	od [P] do [0]

Zarządzenie energią:

Jeśli wybrane poziomy mocy grzania dla obu pól przekraczają maksymalną dostępną moc, funkcja zarządzania energią automatycznie redukuje poziom mocy dla jednego z tych pól. Wyświetlacz tego pola najpierw miga, a następnie poziom jest automatycznie redukowany do najwyższej możliwej wartości.

Wybrane pole grzejne

Wyświetla się [P]


Inne pole grzejne: (przykład: poziom mocy 9)


[9] zmienia się na [8] i mruga

Zegar


Minutnika można używać jednocześnie dla wszystkich pól grzejnych, ustawiając różne czasy (od 0 do 1H59 minut) dla każdej z nich.

Wybór i zmiana czasu gotowania:

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybierz pole	Naciśnij pole	[0]
Wybór poziomu mocy	przesunąć „SUWAK”	od [1] do [P]
Ustawienie minutnika	Nacisnąć []	Symbol minutnika
Skracanie czasu	Nacisnąć przycisk [-] minutnika	[60] do 59, 58...
Wydłużenie czasu	Nacisnąć przycisk [+] minutnika	Wydłużenie czasu

Po kilku sekundach symbol [] przestanie migać. Czas zostaje potwierdzony i minutnik rozpoczyna odliczanie.

Wyłączanie czasu gotowania:

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Ustawienie minutnika	Nacisnąć []	Symbol minutnika
Zatrzymanie czasu	Nacisnąć przycisk [-] minutnika	[000]

Jeśli funkcja minutnika jest uruchomiona dla kilku pól grzejnych, należy powtórzyć czynności.

Funkcja minutnika:

Minutnik to funkcja niezależna. Wyłącza się po uruchomieniu pola grzejnego.

Jeśli funkcja minutnika jest włączona, a płyta wyłączona, minutnik nadal odlicza ustawiony czas.

Działanie

Włączyć płytę

Wybrać zegar

Skracanie czasu

Wydłużanie czasu

Panel sterowania

Nacisnąć przycisk [①] przez 2 sekundy

Nacisnąć przycisk [000]

Nacisnąć [-] minutnika

Nacisnąć [+] minutnika

Wyświetlacz

[0]

[000]

[60] do 59, 58...

Wydłużanie czasu

Po kilku sekundach wyświetlacz minutnika przestanie migać. Czas zostaje potwierdzony i minutnik rozpoczyna odliczanie.

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

Po upływie wybranego czasu gotowania na wyświetlaczu minutnika będzie migać [000] i będzie słyszalny sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i migający wyświetlacz, należy nacisnąć przyciski [-] i [+].

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:**

Działanie

Wybór poziomu mocy (na przykład 7)

Panel sterowania

przesunąć „SUWAK” na [7] i przytrzymać przez 3 s.

Wyświetlacz

[7] mruga z [A]

Wybrana moc	Gotowanie automatyczne Czas (min:s)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

- **Wyłączanie automatycznego gotowania:**

Czynność

Wybór poziomu mocy

Panel sterowania

przesunąć „SUWAK”

Wyświetlacz

od [0] do [9]

Funkcja Stop&Go

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

- **Włączanie / wyłączenie funkcji pauzy:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączanie pauzy	nacisnąć [II] 2s	[II] i zapalona dioda kontrolna
Wyłączanie pauzy	nacisnąć [II] 2s	poprzednie ustawienia

Funkcja przywracania ustawień

Po wyłączeniu płyty (⓪) można przywrócić ostatnie ustawienia:

- etapy gotowania wszystkich pól grzejnych (dodatkowa moc),
- minuty i sekundy zaprogramowane dla poszczególnych pól,
- funkcja utrzymywania ciepła.
- Automatyczne

gotowanie Procedura przywracania ustawień jest następująca:







- Nacisnąć przycisk [⓪] przez 2 sekundy
- Następnie nacisnąć przycisk [II] zanim

przestaną migać lampki. Aktywowane zostają ostatnie ustawienia.

Funkcja utrzymywania ciepła

Ta funkcja pozwala automatycznie osiągnąć i utrzymać temperaturę 42, 70 i 94°C. Zapobiega to kipieniu płynów i przypalaniu potraw na dnie garnka.





- **Włączanie funkcji utrzymywania ciepła:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
42°C aby uruchomić	Nacisnąć przycisk []	[U] i []
70°C aby uruchomić	Nacisnąć przycisk []	[U] i []
94°C aby uruchomić	Nacisnąć trzykrotnie przycisk []	[U] i []
Wyłączanie	Przesunąć na „SUWAKU”	Od [0] do [9]


Maksymalny czas utrzymywania ciepła to 2 godziny.


Funkcja Bridge i automatyczna funkcja Bridge

Ta funkcja umożliwia używanie jednocześnie 2 pól grzejnych o tych samych ustawieniach jako jednego pola grzejnego. Gdy ta funkcja jest aktywna, funkcja dodatkowej mocy grzania jest dostępna wyłącznie dla pól po lewej stronie i na środku.

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączyć płytę	Naciskać [] przez 2 sekundy	[0]
Aktywacja połączenia	Manualnie: nacisnąć jednocześnie przy 2 polach grzejnych lub Automatycznie: położyć duże naczynie na 2 pola i nacisnąć 2 na "SUWAKU"	[0] i [] [] miga
Zwiększanie funkcji bridge	Przesunąć "SUWAK" wskazujący moc	[]
Wyłączanie funkcji bridge	Nacisnąć jednocześnie 2 pola grzejne	[1] do [9] [0]

Blokada panelu sterowania

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

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączyć płytę	Naciskać [] przez 2 sekundy	[0]
Blokowanie płyty	Przytrzymać przez 3s przycisk pola, a następnie przycisnąć „Suwak”, który się reguluje przesuwając palcem od lewej do prawej	[L]
Odblokowanie płyty	Przytrzymać przez 3s przycisk pola, a następnie przycisnąć „Suwak”, który się reguluje przesuwając palcem od lewej do prawej	[0] lub [H]

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 garnki są odpowiednie:

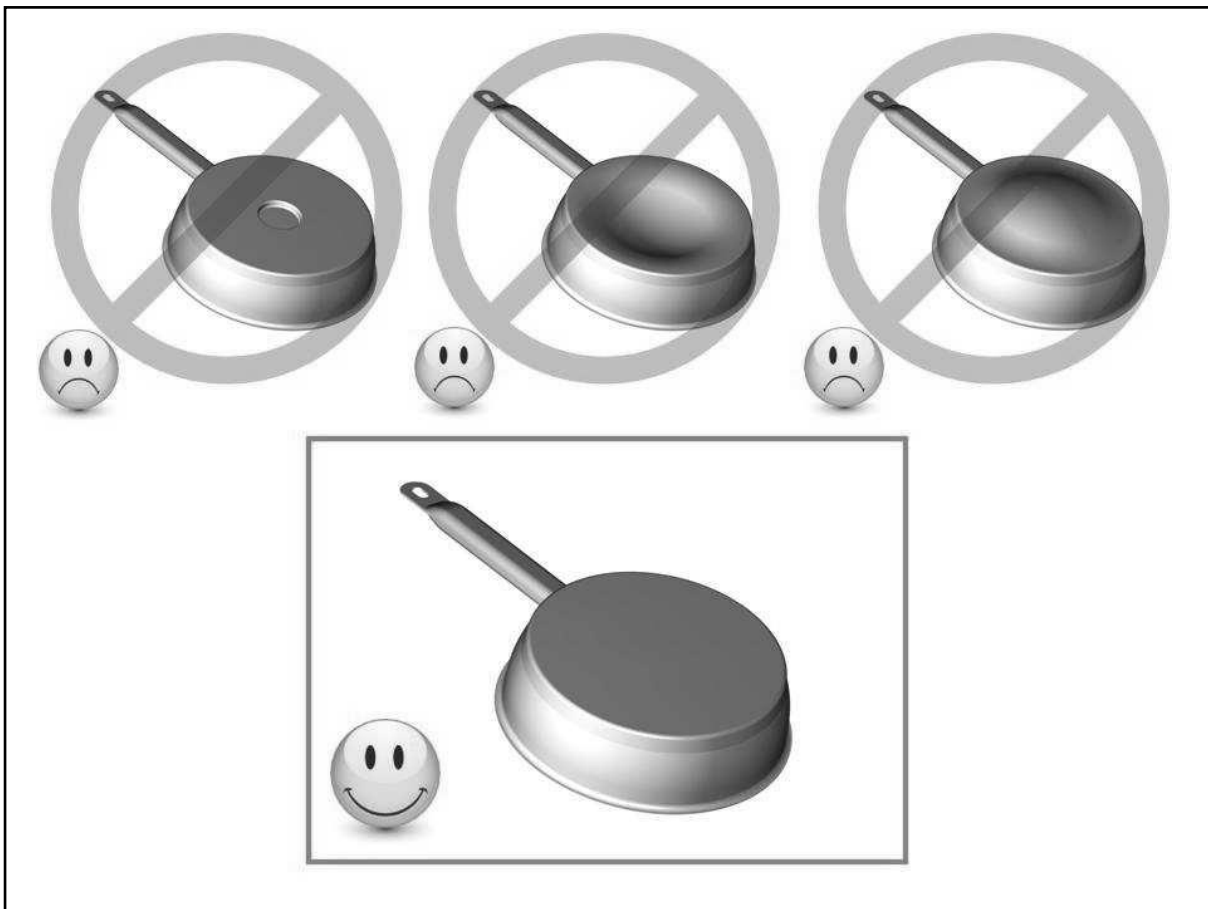
- nalać do naczynia niewielką ilość wody i umieścić je na polu grzejnym, którego moc ustawiono na [9]. Woda powinna się zagotować w ciągu kilku sekund;
- Dno garnka powinno przyciągać magnes.

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 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 Gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone Woda
P i " II	Smażenie, pieczenie Gotowanie wody	eskalopki, steki 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 do czyszczenia parą 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

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]:

- Awaria układu elektronicznego.
- Należy odłączyć i ponownie podłączyć płytę.
- 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 wyłączy się automatycznie.

Automatyczny system gotowania nie uruchamia się:

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

Na panelu sterowania wyświetla się [U]:

- Patrz rozdział „Utrzymywanie ciepła”.

Na panelu sterowania wyświetla się symbol [II]:

- Patrz rozdział „Stop&Go”.

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]:

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

Na panelu sterowania wyświetla się [E8]:

- Wlot powietrza wentylatora jest zablokowany. Należy go udrożnić.

Na panelu sterowania wyświetla się [U400]:

- Płyta nie jest podłączona do sieci elektrycznej. Należy sprawdzić połączenie i ponownie podłączyć płytę.

Na panelu sterowania wyświetla się [Er47]:

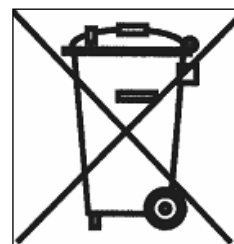
- Płyta nie jest podłączona do sieci elektrycznej. Należy sprawdzić połączenie i ponownie podłączyć płytę.

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.
 - Należy skontaktować się z lokalnym punktem odbioru odpadów zajmującym się recyklingiem sprzętu gospodarstwa domowego.



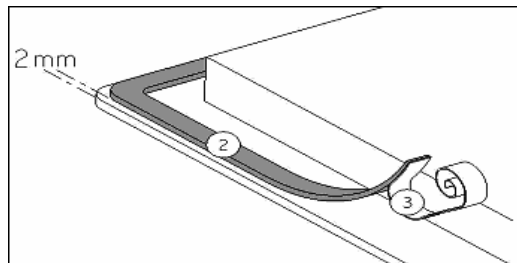
INSTRUKCJE MONTAŻU

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.



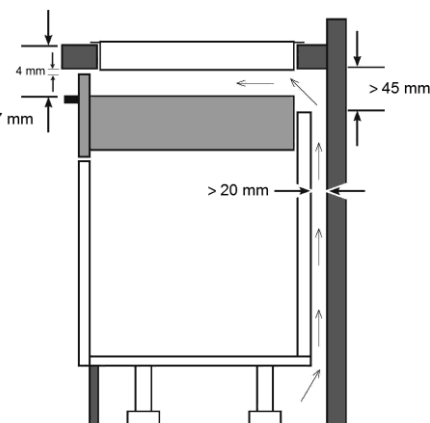
Należy zdjąć z uszczelki taśmę ochronną (3), a następnie przykleić uszczelkę (2) dwa mm od zewnętrznej krawędzi szkła.

Montaż:

- **Wymiary wyciętych otworów są następujące:**

Typ	Rozmiar wycięcia		Rozmiar szkła			Rozmiar wycięcia w płaszczyźnie blatu		
	Szerokość	Głębokość	Szerokość	Głębokość	Grubość	Szerokość	Głębokość	Promień
1724-2	750	490	804	524	7	800	520	4
1726-2	750	490	804	524	7	800	520	4
1763-2	560	490	654	524	7	650	520	4
1767-2	980	350	1004	404	7	1000	400	4

- **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 dnem płyty powinno pozostać 20 mm wolnej przestrzeni**, by 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.
- Zapewnić otwór wentylacyjny min. 4 mm pod blatem do szerokości min. 600 mm dla skutecznego chłodzenia płyty.



- 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.

Należy stosować się do schematu podłączenia.

Puszka przyłączeniowa znajduje się pod spodem, w tylnej części obudowy płyty. Aby zdjąć pokrywę, należy użyć średniej wielkości śrubokrętu. Należy umieścić śrubokręt w szczelinie i otworzyć pokrywę.

PODŁĄCZANIE PŁYTY 1724-2 – 1726-2 – 1763-2:

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

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



PODŁĄCZANIE PŁYTY 1767-2

Sieć	Połączenie	Przewód zasilający	Przewód zasilający	Wyłącznik automatyczny
230 V~ 50/60 Hz	1 faza +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fazy + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

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



Uwaga! Należy upewnić się, że przewody są odpowiednio zamocowane i podłączone.

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia będące wynikiem nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub użytkowania urządzenia, które nie zostało uziemione lub jest wyposażone w wadliwe uziemienie.

