

Instrucciones de uso y de instalación

Placa de inducción Pro

Istruzioni per l'uso e l'installazione

Piastra di induzione di potenza

Instrukcja obsługi i montażu

Płyta indukcyjna Pro

1773_{/2} – 1775_{/2} – 1776_{/2} – 1777_{/2} – 1778_{/3}

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
DISPOSICIÓN DE CACEROLA	8
ZONA DE MANDOS	9
UTILIZACIÓN DEL APARATO	9
INDICACIONES.....	9
VENTILACIÓN	10
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	11
PUESTA EN MARCHA.....	11
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE	11
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	12
FUNCIÓN POWER.....	12
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	13
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA:	14
FUNCIÓN PAUSA.....	15
FUNCIÓN DE RECUPERACIÓN.....	15
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”	15
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS	16
PUENTE Y FUNCIÓN PUENTE AUTOMÁTICA.....	16
FUNCIÓN “CHEF”.....	17
FUNCIÓN DE PARRILLA “GRILL“	17
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS	18
AJUSTE DE BRILLO.....	18
CONFIGURACIÓN DE SONORIDAD	18
FUNCIÓN DE MEMORIA DE COCINA.....	19
FUNCIÓN DE MOVIMIENTO DE CAZUELA.....	19
LIMITACIÓN DE TIEMPO DE OPERACIÓN	20
CONSEJOS DE COCCIÓN	21
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	21
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS.....	22
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN.....	22
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	22
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	22
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	24
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	25
CONEXIÓN ELÉCTRICA	26

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

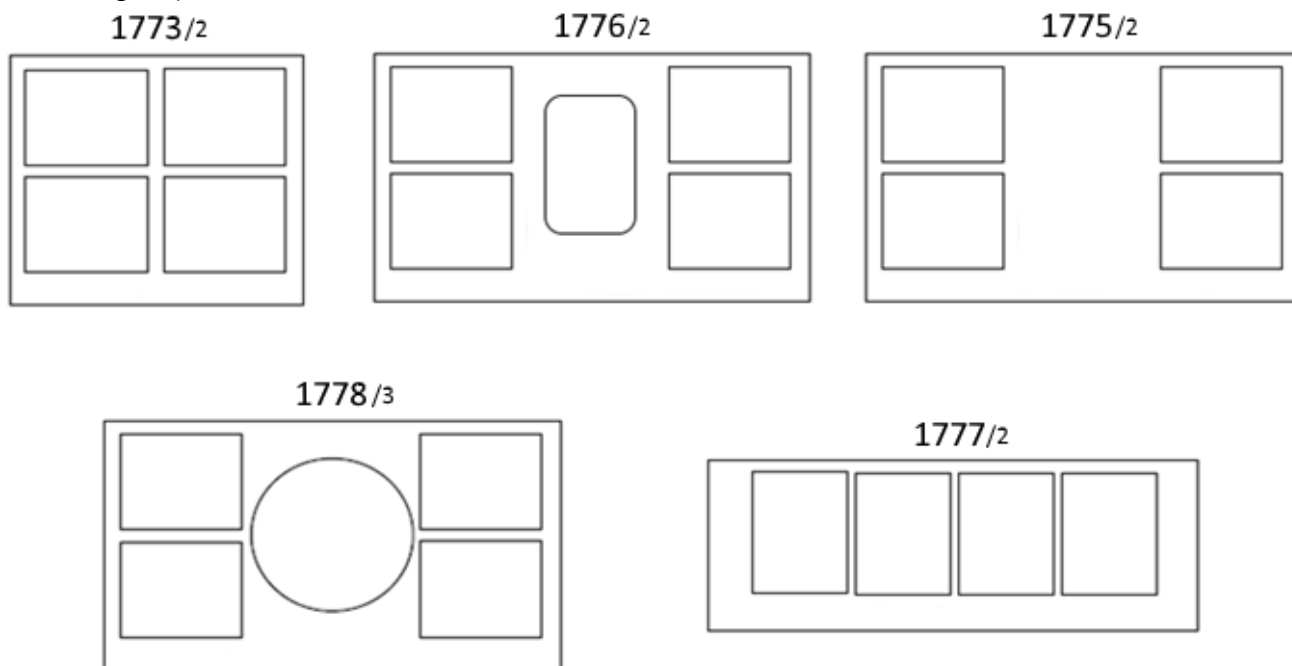
Modelo	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Potencia total	7400 W	11100 W	11100 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Fogón	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W	2100 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2600 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W	3700 W	3700 W
Fogón central	-	300 x 200 mm	Ø 280 mm
Diámetro mínimo	-	Ø 90 /220 mm	Ø 90 /220 mm
Potencia nominal *	-	2100 W	1850 / 2600 W
Potencia de refuerzo *	-	2600 W	2500 / 3300 W
Doble Potencia de refuerzo *	-	3700 W	3000 / 5500 W
Utensilios de cocina **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Consumo energetico EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consumo energetico EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Consumo energetico EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

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

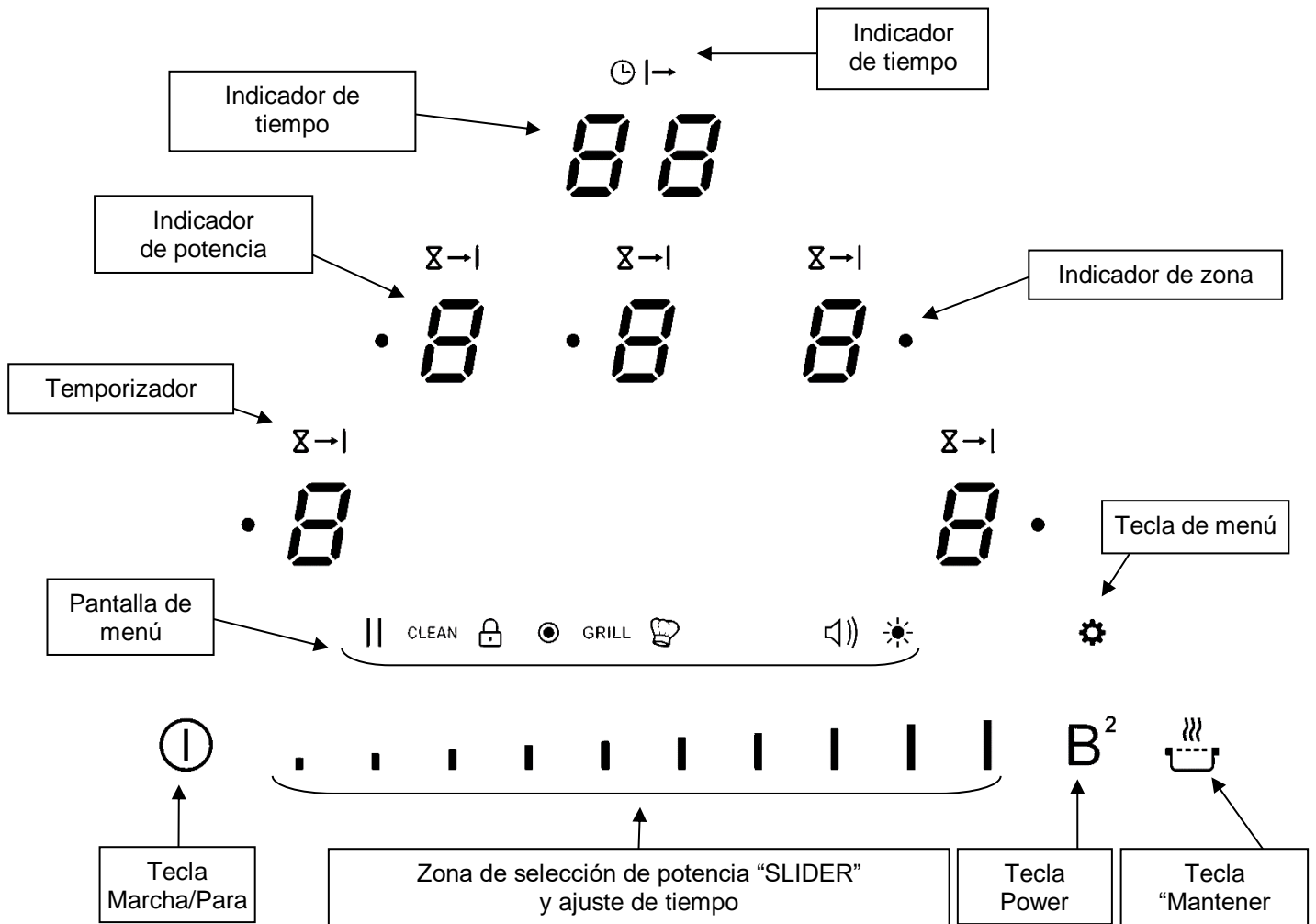
** calculado según método de medida (EN 60350-2)

Disposición de cacerola

Importante: Para un efecto óptimo, es importante que la recipiente está centrada en las zonas (véase la figura)



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
	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42°C
	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°C
	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 94°C
	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**).

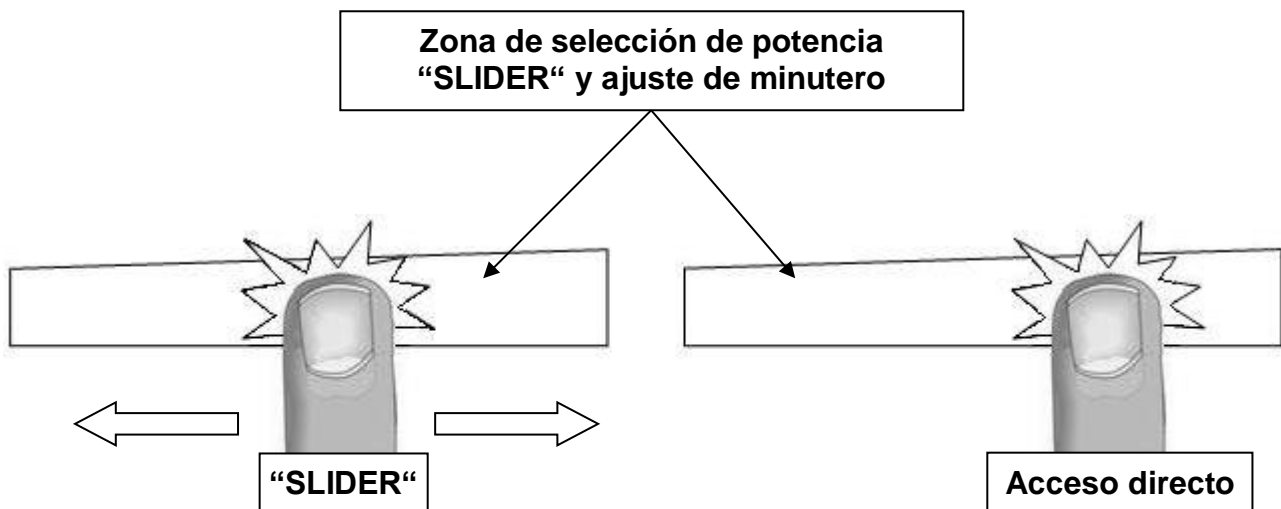
Teclas táctiles

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>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Conectar	pulsar [0] 2 seg.	[0] parpadear
Apagar	pulsar [0] 2 seg.	ninguno o [H]

- **Arranque / apague una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0]
Ajuste la potencia	deslizar en "SLIDER" hacia la derecha o la izquierda	[0] a [9]
Apagar	deslizar hasta [0] en "SLIDER"	[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 de pan garantiza una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Si no hay una bandeja en la zona de calentamiento o si esta bandeja no es adecuada para la inducción. En este caso, es imposible aumentar la potencia y la pantalla muestra [U]. Este símbolo desaparece cuando se coloca una sartén en la zona de calentamiento.
- Si se retira la bandeja de la zona de calentamiento, la operación se detiene. La pantalla muestra [U]. El símbolo [U] desaparece cuando la sartén vuelve a colocarse en la zona de calentamiento. La cocción continúa con el nivel de potencia establecido anteriormente.
- Después del uso, apague el elemento térmico: no permita que la detección de recipiente [U] esté activa.

Indicador de calor residual

Después de la desconexión de una zona de calentamiento o la parada completa de la placa, las zonas de calentamiento todavía están calientes e indica [H] en la pantalla.

El símbolo [H] desaparece cuando las zonas de calentamiento pueden tocarse con seguridad. Mientras los indicadores de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de calentamiento y no coloque ningún objeto sensible al calor sobre ellos. ¡Hay riesgos de quemaduras e incendio !

Función power

La función power [B] y Super power [] agrega una potencia de refuerzo a la zona de calentamiento seleccionada.

Si esta función está activada, las zonas de calentamiento funcionan durante 10 minutos con un Booster ultra alto.

Power es útil, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como arroz, pasta o fideos.

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de zona	pulsar [0] de la zona	[0]
Conectar el power	pulsar [B ²]	[P]
Apagar el power	Deslice en el "SLIDER"	[9] a [0]

- **Conectar/ desconectar Super Power:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de zona	pulsar [0]	[0]
Conectar power	pulsar [B ²]	[P]
Conectar super power	pulsar de nuevo [B ²]	[" // " and P]
Desconectar super power	pulsar [B ²]	[P]
Desconectar power	deslizar en "SLIDER"	[9] hasta [0]

Gestión de la potencia máxima:

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

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

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

Función Temporizador

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

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

Ejemplo para 16 minutos hasta potencia 7

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Seleccionar la potencia	deslizar en "SLIDER" hasta [7]	[7]
Seleccionar "Temporizador"	pulsar 3s temporizador/ indicador	[00]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [1]	[1 parpadea] [0 fijo]
Validar de unidad	pulsa [10]	[1 fijo] [0 parpadea]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [6]	[1 fijo] [6 parpadea]
Validar de decena	espera 2 segundos	[16]

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

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

Ejemplo para 13 minutos hasta potencia 7:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Seleccionar la zona	pulsar [7] de la zona	[7] y piloto de zona encendido
Seleccionar "Temporizador"	pulsar 3s [13]	[13]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[0 parpadea] [3 fijo]
Validar de decena	pulsar [10]	[0 fijo] [3 parpadea]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[0 fijo] [0 parpadea]
Validar de unidad	espera 2 segundos	[00]

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

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador aparece parpadeando [00] y suena un sonido.

Para detener el sonido y el parpadeo, presione la tecla [00].

- **Función Temporizador**

Ejemplo para 29 minutos :

Acción

Activar la placa de cocción

Seleccionar "Temporizador"

Ajuste de unidad

Validar la unidad

Ajuste de decena

Validar la decena

Panel de control

pulsar [0] 2 seg.

pulsar 3s [CL] de la zona

deslizar en "SLIDER" hasta [2]

pulsar [20]

deslizar en "SLIDER" to [9]

espera 2 segundos

Display

Luces de los controles encendidas

[00]

[2 parpadea] [0 fijo]

[2 fijo] [0 parpadea]

[2 fijo] [9 parpadea]

[29]

Después de unos segundos, la luz de control deja de parpadear. Tan pronto como finalice el tiempo de cocción seleccionado, la pantalla del temporizador parpadeará [00] y se escuchará un sonido. Para detener el sonido y el parpadeo, presione la pantalla [00]. La placa se apaga.

Programación de la cocción automática:

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

- **Programación:**

Acción

Seleccionar la zona

Activar la potencia total

Panel de control

pulsar [0] de la zona

deslizar en "SLIDER" y mantente en el nivel de potencia

Display

[0] y piloto de zona encendido

El nivel de potencia 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

Seleccionar la zona

Seleccionar nivel

Panel de control

pulsar en la zona

deslizar en "SLIDER"

Display

El nivel de potencia parpadea con A]

[0] to [9]

Función pausa

Esta función detiene temporalmente la actividad de cocción de la placa y permite reiniciar con la misma configuración.


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

Acción

Ingresar al menú
Activar pausa

Detener pausa

Panel de control

Presione la tecla de menú []
pulsar en el "SLIDER" debajo
de la luz [II]
pulsar 3s en el "SLIDER" debajo
de la luz de [II]

Display


Se muestra el menú
[II] indicador
Previamente
seleccionado en el
display

Función de recuperación

Después de apagar la placa [], es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minutero.
- Mantener la función de calentamiento

Procedimiento para recuperar la configuración:

- Presione la tecla []

pulsar en el "SLIDER" debajo de la luz de [II]

Las configuraciones previas están otra vez activas.

Función "Mantener caliente"




Esta función permite que la cubierta alcance y mantenga automáticamente una temperatura de aproximadamente 42 ° C, aproximadamente 70 ° C o aproximadamente 94 ° C. Esto evitará que los líquidos se desborden y quemen en el fondo de la sartén

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




Acción

Seleccionar la zona
42°C para ajustar
70°C para ajustar
94°C para ajustar
Detener

Panel de control

pulsar [0] de la zona
presione la tecla []
presione la tecla []
presione la tecla []
pulsar en el "SLIDER"

Display

[0] hasta [9] o [H]
[]
[]
[]
[0] hasta [9] o [H]

Esta función se puede iniciar independientemente en todas las zonas de calentamiento. Cuando se retira la bandeja de la zona de cocción, la función "Mantener caliente" permanece activa durante aproximadamente 10 minutos. La duración máxima de "mantenerse caliente" es de 2 horas.

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar activar accidentalmente o interferir con el ajuste de las zonas de cocción, en particular durante la limpieza, el panel de control puede bloquearse (a excepción de la tecla de encendido / apagado [⏻]).

- **Bloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Iniciar	Pulsar [⏻] 2 seg.	[0] or [H]
Ingresa en el menú	Presione la tecla de menú [⚙]	Se muestra el menú
Bloquear la placa	pulsar en el "SLIDER" debajo de la luz [🔒]	[L] indicador

- **Desbloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Ingresa en el menú	Presione la tecla de menú [⚙]	Se muestra el menú
Desbloquear la placa	pulsar en el "SLIDER" debajo de la luz [🔒] durante 3s	[0] o [H]

La placa está desbloqueada cuando desaparece [L].

Puente y función puente automática

Esta función permite el uso de 2 zonas de cocción al mismo tiempo con las mismas características que una sola zona de cocción. Con esta función, la función Power no está permitida.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Iniciar el puente	Coloque una bandeja en una de las dos zonas que se puentearán y presione simultáneamente las teclas de selección correspondientes	
Seleccionar la potencia	o pon una gran sartén en las 2 zonas [0] pulsar en el "SLIDER"	[7] zona posterior [0] hasta [9] y [7] Zona posterior
Detener el puente	Presione simultáneamente en las dos zonas puentes	[0]

Función "Chef"

Esta función divide la placa en 2 o 3 zonas grandes.



Las zonas delantera y trasera se cambian automáticamente a la función de puente con una cierta potencia. Este nivel de potencia se puede establecer aquí y luego se convierte en la nueva configuración estándar. Con la función Chef, cambia su placa en un aparato profesional donde puede configurar las zonas para una cocción intensiva, a fuego lento o para mantener el calor.

- **Inicio de la función Chef:**

Acción

Ingresa en el menú
Activar la función Chef



Panel de control

Presione la tecla de menú []
pulsar en el "SLIDER" debajo de
la luz []

Display


Se muestra el menú

[C], [H], [E], [F]
then

[3] y [], [6], [9]
y []


Selección de la zona "Chef".

Presionar tecla de la izquierda,
centro o derecha

[0] hasta [9] y []
zona posterior

Seleccionar la potencia

deslice en el "SLIDER"



[0] hasta [9] y []
zona posterior

- **Stop the "Chef" function:**

Acción

Ingresa en el menú
Desactivar la función Chef

Panel de control

Presione la tecla de menú []
pulsar en el "SLIDER" debajo de
la luz []

Display

Se muestra el menú

[0]

Función de parrilla "Grill"


Esta función permite el uso óptimo de una sartén rectangular con la combinación de dos zonas unidas que se gestionan con un solo mando/slider.

- **Inicio de la función Grill:**

Acción

Ingresa en el menú
Activar la función Grill

Panel de control



Presione la tecla de menú []
pulsar en el "SLIDER" debajo de
la luz [GRILL]



Display

Se muestra el menú

Seleccionar la potencia

deslice en el "SLIDER"

[] y [] zona
posterior


[] y [] zona
posterior

- **Detener la función Grill**

Acción

Ingresa en el menú
Desactivar la función Grill


Panel de control

Presione la tecla de menú []
pulsar en el "SLIDER" debajo de
la luz [GRILL]

Display

Se muestra el menú
[0]

Bloqueo de la zona de mandos


Para evitar activar o interferir accidentalmente con la configuración de las zonas de cocción, por ejemplo, durante la limpieza, el panel de control puede bloquearse (a excepción de la tecla de encendido / apagado []).

- **Activar bloqueo:**

Acción

Ingresa en el menú
Conectar bloqueo

Panel de control

Presione la tecla de menú []
pulsar en el "SLIDER" debajo de
la luz [CLEAN]

Display

Se muestra el menú
[20], [19], [18]...
en timer/contador del
display

Ajuste de brillo



Esta función permite cambiar el nivel de brillo.

- **Cambiar el nivel de Brillo:**

Acción

Ingresa en el menú
configuración de Brillo

Panel de control

presione la tecla de menú []
pulsar en el "SLIDER" debajo de
la luz []

Display

Se muestra el menú
el "SLIDER" muestra
el nivel de brillo
el "SLIDER" muestra
el nivel de brillo
[0]

Cambiar el nivel de brillo

deslice en el "SLIDER"

Validar la configuración

presione la tecla de menú []

Configuración de sonoridad



Esta función permite cambiar el nivel de volumen.

- **Cambiar el nivel de volumen:**

Acción

Ingresa en el menú
configuración volumen

Panel de control

presione la tecla de menú []
pulsar en el "SLIDER" debajo de
la luz []

Display

Se muestra el menú
el "SLIDER" muestra
el nivel de volumen
el "SLIDER" muestra
el nivel de volumen
[0]

Cambiar el nivel de Sonoridad

deslice en el "SLIDER"

Validar la configuración

presione la tecla de menú []

Función de memoria de cocina

Después de establecer el nivel de cocción y el valor del temporizador para la zona, es posible memorizar los ajustes en la misma zona.

- Etapas de cocción de la zona de cocción (potencia)
- Minutos y segundos de temporizador relacionado con la zona de cocción programada
- Mantener la función de calentamiento
- Función de cocción automática

- **Memorizar configuración en una zona:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de zona	pulsar [0] de la zona	[0]
establecer (ajustar la potencia en « 7 », por ejemplo)	deslizar en “SLIDER” a la derecha o a la izquierda	[7]
Seleccione «Temporizador»	pulsar 2s temporizador/contador	[00]
Ajuste de unidad	deslizar en “SLIDER” hasta [9]	[0 fijo] [9 parpadea]
Validar la unidad	pulsar [09]	[0 parpadea] [9 fijo]
Ajuste de decena	deslizar en “SLIDER” hasta [2]	[2 parpadea] [9 fijo]
Validar la decena	espera 2 segundos	[29]
Seleccione la zona	pulsar [7] de la zona	[7]
Ingresa en el menú	presione la tecla de menú [⚙]	Se muestra el menú
Memorizar configuración	Presione 3s en el “SLIDER” debajo de la luz [●]	[●] cerca de [7]

- **Recuperar configuración de una zona:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona una zona con [●]	Presiona display [0] seleccionado	[0] y [●]
Introducir en menú	Presiona la tecla menú [⚙]	menú se muestra
Memoriza la configuración debajo de [●] luz	Presiona sobre “SLIDER” y [29] en el display de tiempo	[●] cerca de [7]

- **Eliminar configuración en una zona:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona una zona con [●]	Presiona display [0] seleccionado	[0] y [●]
Introducir en menú	Presiona la tecla menú [⚙]	menú se muestra
Memoriza la configuración	Presiona 3s sobre el “SLIDER” debajo de la luz [●]	[0]

Función de movimiento de cazuela

Esta función permite invertir 2 zonas con todos los parámetros.

- **Invertir 2 zonas:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona una zona	Presiona 3s sobre le display de la zona	Todas las otras zonas parpadean
Mueve la zona	Presiona otra zona o mueve cazuela	las dos zonas están conmutadas

Limitación de tiempo de operación

Cada zona de cocción está equipada con una limitación de tiempo de funcionamiento: la zona de cocción se apaga automáticamente después de un cierto tiempo sin ningún cambio de configuración. Este tiempo varía según el nivel de potencia seleccionado como se describe en la tabla a continuación

Nivel de potencia	Tiempo de funcionamiento (H : Min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

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

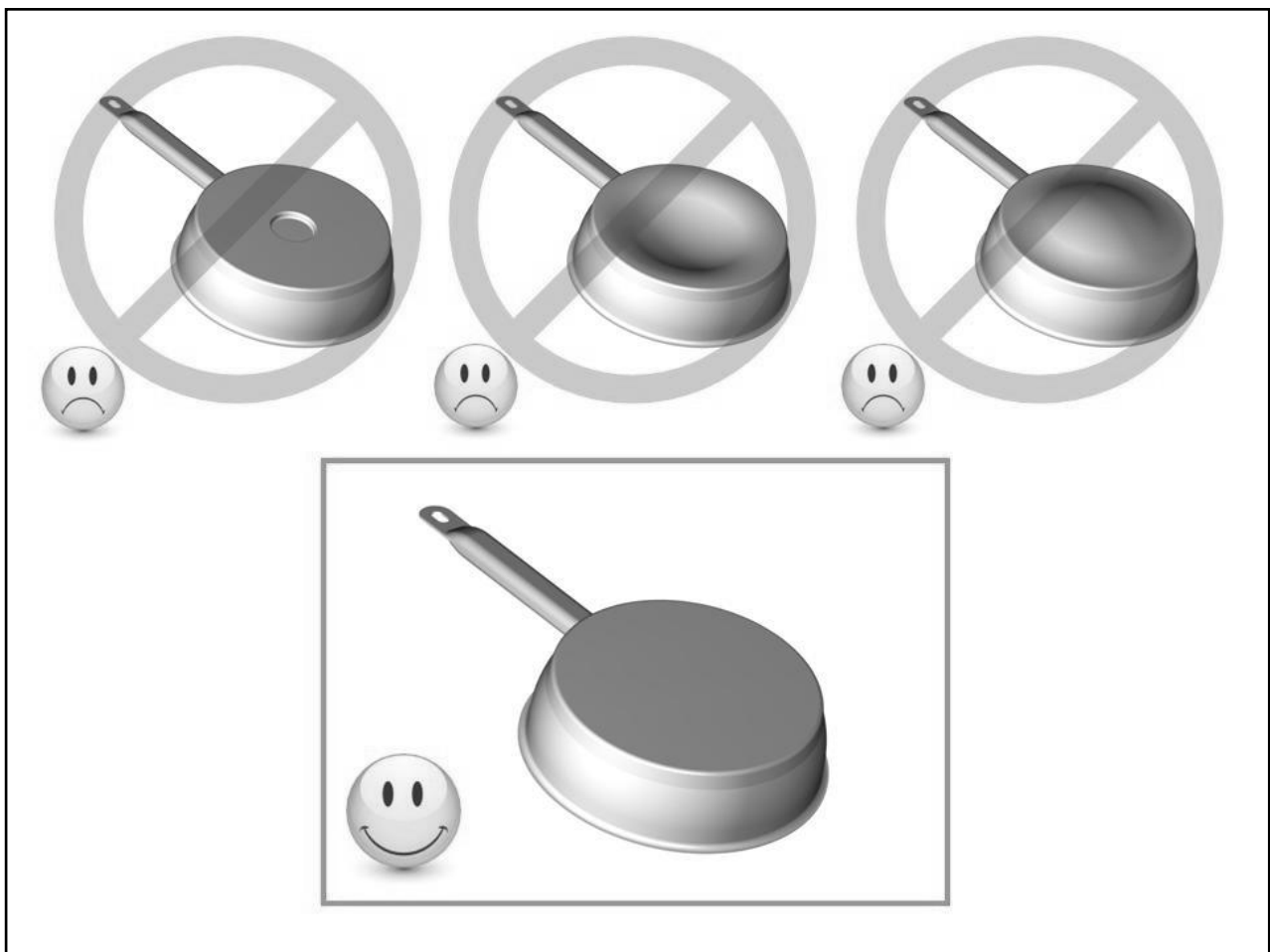
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

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:

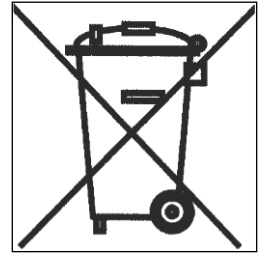
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

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



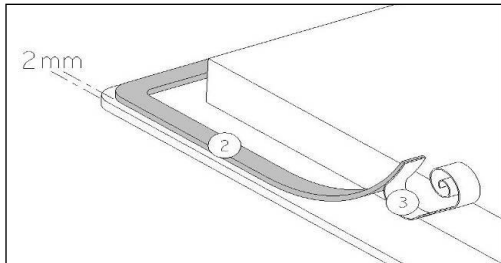
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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).

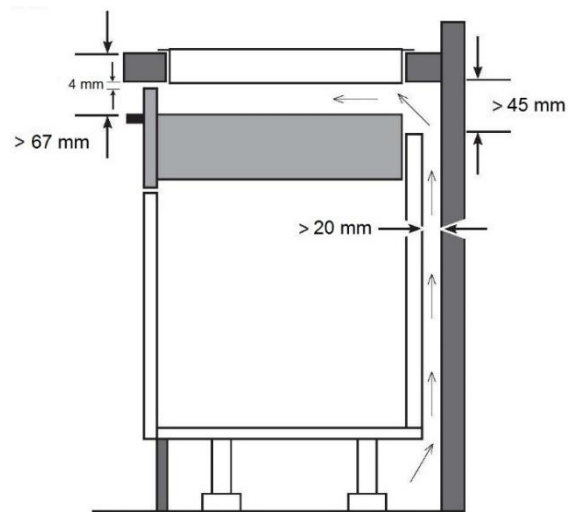
Advertencia: No aplique un sellador entre la placa de cocción y la encimera, la tira impermeable ofrece suficiente estanqueidad de la encimera.

Encaje:

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

Type	Tamanho de corte		Montagem embutida			Tamanho do vidro		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Raio	Larg.	Prof.	Espessura
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	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
- 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.



- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

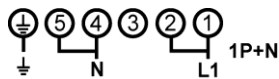
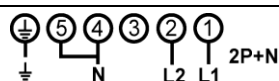
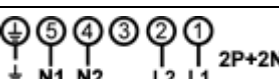
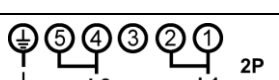
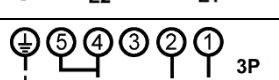
Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

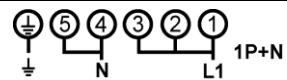
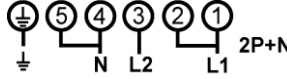
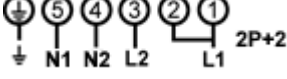
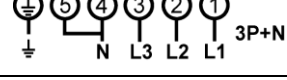
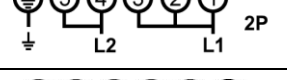

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

CONEXION EL APARATO 1773/2 – 1775/2 – 1777/2 :

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Esquema de conexiones	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 *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 fasen + 2N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 fasen	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 fasen	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 1776/2 – 1778/3 :

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 *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 fasen + 2N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 fasen + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 fasen	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 fasen	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	29
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	29
ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	30
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO.....	31
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.....	32
ALTRE PRECAUZIONI.....	32
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	33
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	33
METTETE LE PENTOLE IN POSIZIONE.....	33
PANNELLO DEI COMANDI.....	34
USO DEL PIANO DI COTTURA	34
INDICAZIONE.....	34
VENTILAZIONE.....	35
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA	35
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO.....	35
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	35
LE FUNZIONI DEI SENSORI.....	35
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE.....	36
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA.....	36
RILEVAMENTO PENTOLA.....	36
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO.....	37
FUNZIONE BOOSTER E BOOSTER DOPPIO (LIVELLO POWER).....	37
FUNZIONE CONTATORE.....	37
OROLOGIO TEMPORIZZATORE.....	38
COTTURA CON AVVIO RAPIDO.....	39
FUNZIONE PAUSA.....	40
FUNZIONE MEMORY.....	40
FUNZIONI DI MANTENIMENTO AL CALDO.....	40
BLOCCO DEL PIANO DI COTTURA/DEI SENSORI.....	41
PONTE AUTOMATICO E FUNZIONE PONTE.....	41
FUNZIONE "CHEF".....	42
FUNZIONE GRILL.....	42
BLOCCARE PER LA PULIZIA.....	43
REGOLAZIONE DELLA LUMINOSITÀ.....	43
REGOLATORE DI VOLUME.....	43
FUNZIONE DI MEMORIA DI COTTURA.....	44
FUNZIONE "POT MOVE".....	45
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO.....	45
CONSIGLI PER LA COTTURA	46
RECIPIENTI DI COTTURA.....	46
DIMENSIONI DEI RECIPIENTI DI COTTURA.....	47
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	47
PULIZIA E MANUTENZIONE	47
COSA FARE SE	47
TUTELA AMBIENTALE	49
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	50
CONNESSIONE ELETTRICA	51

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.
- Spegnerle 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, cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiaini 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 piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- 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.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

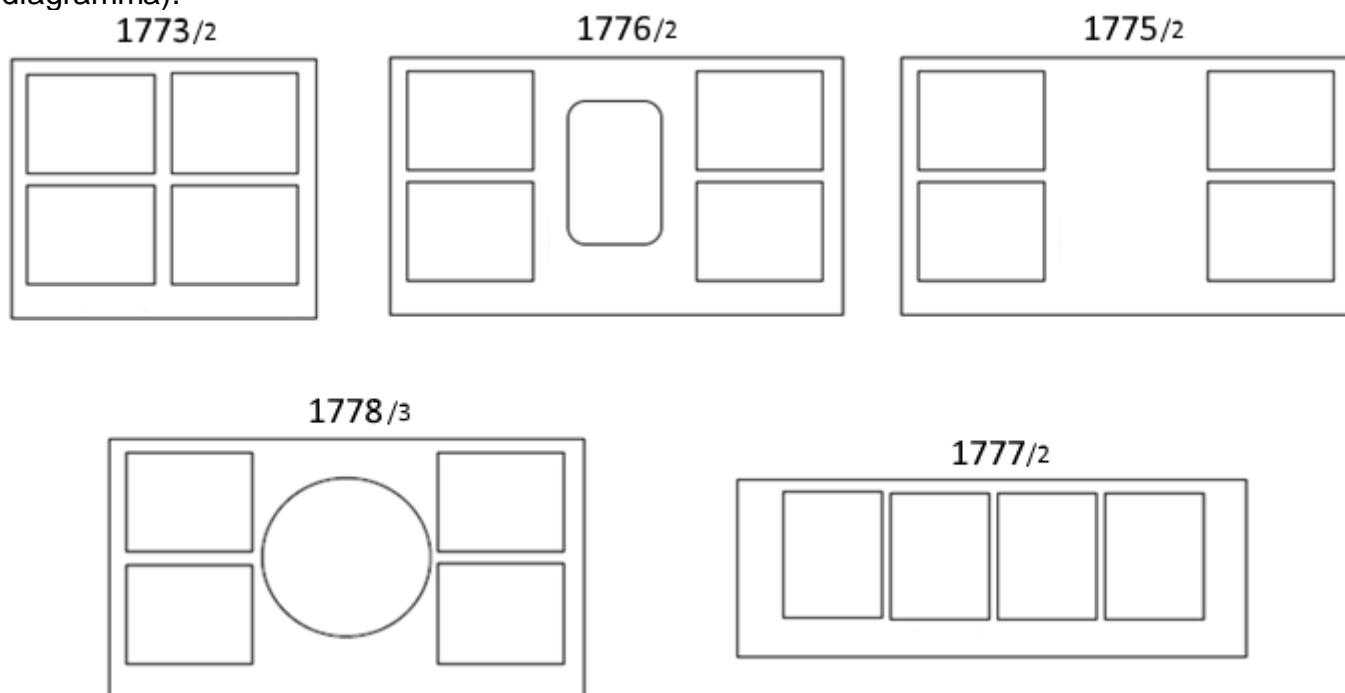
Typo	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Potenza totale	7400 W	11100 W	11100 W
Consumo di energia del piano cottura EC _{hob} **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Zona di cottura	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W	2100 W	2100 W
Potenza booster *	2600 W	2600 W	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W	3700 W	3700 W
Zona di cottura centrale	-	300 x 200 mm	Ø 280 mm
Identificazione minimo	-	Ø 90 /220 mm	Ø 90 /220 mm
Potenza nominale *	-	2100 W	1850 / 2600 W
Potenza booster *	-	2600 W	2500 / 3300 W
Potenza doppio booster*	-	3700 W	3000 / 5500 W
Categoria standard di pentola **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Consumo di energia EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

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

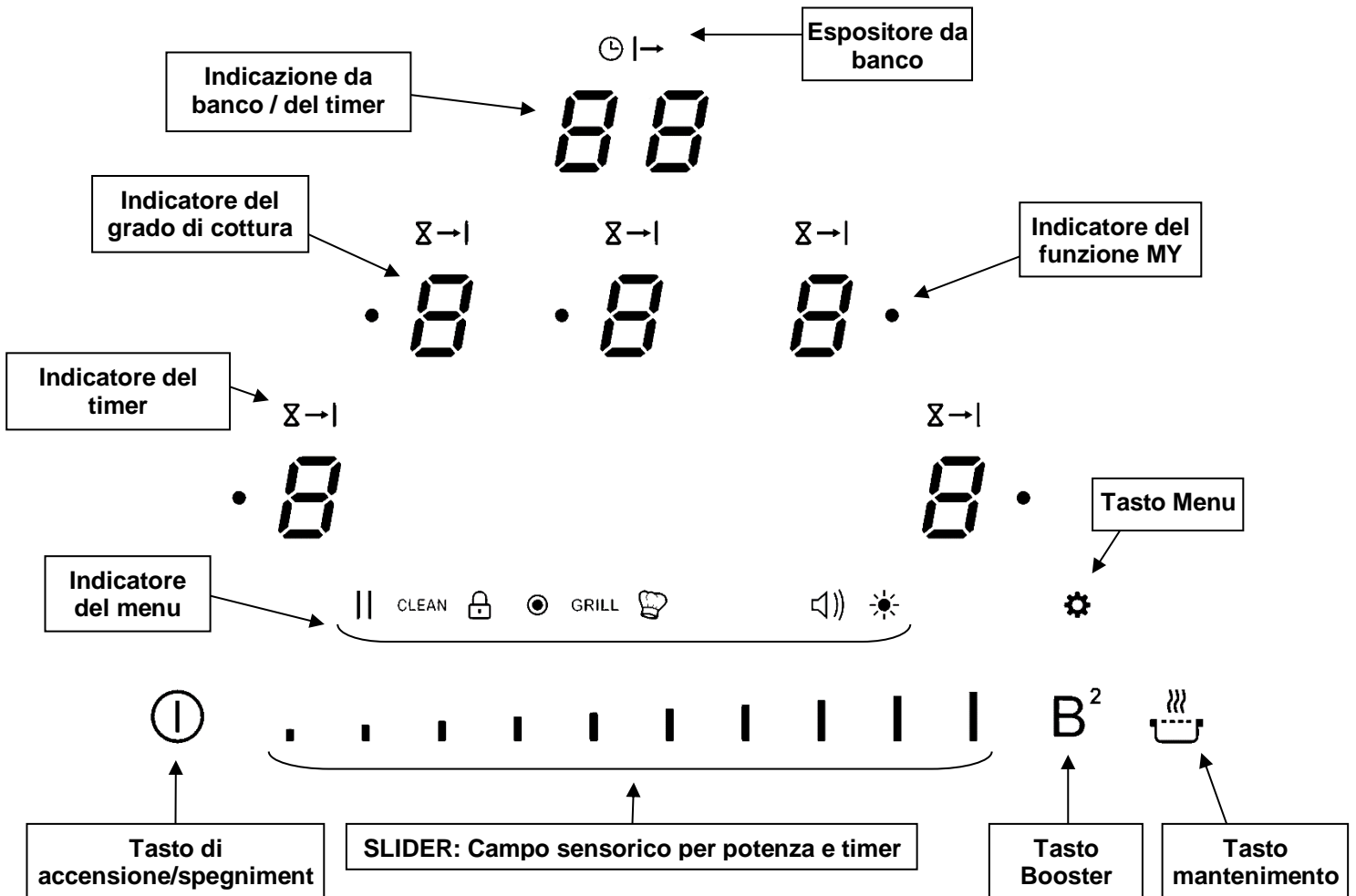
** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Mettete le pentole in posizione

Importante: Per ottenere un effetto ottimale, è importante che la teglia sia centrata sulle zone (vedi diagramma).



Pannello dei comandi



USO DEL PIANO DI COTTURA

Indicazione

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	Zona di cottura attivata
1...9	Livello di potenza	Selezione del livello
U	Nessun rilevamento pentole	Manca recipiente o non adatto
A	Cottura con avvio rapido	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	Funzione doppio booster attivata
🔥	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 42°C.
🔥	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 70°C.
🔥	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 90°C.
	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura
🔥	Funzione grill	La funzione grill è attivata.

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 DEL PIANO DI COTTURA

Prima del primo riscaldamento

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 zona di cottura 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 zona. La trasmissione di energia avviene solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.

Sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili.

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate: 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 zona ad induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della zona di cottura.

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

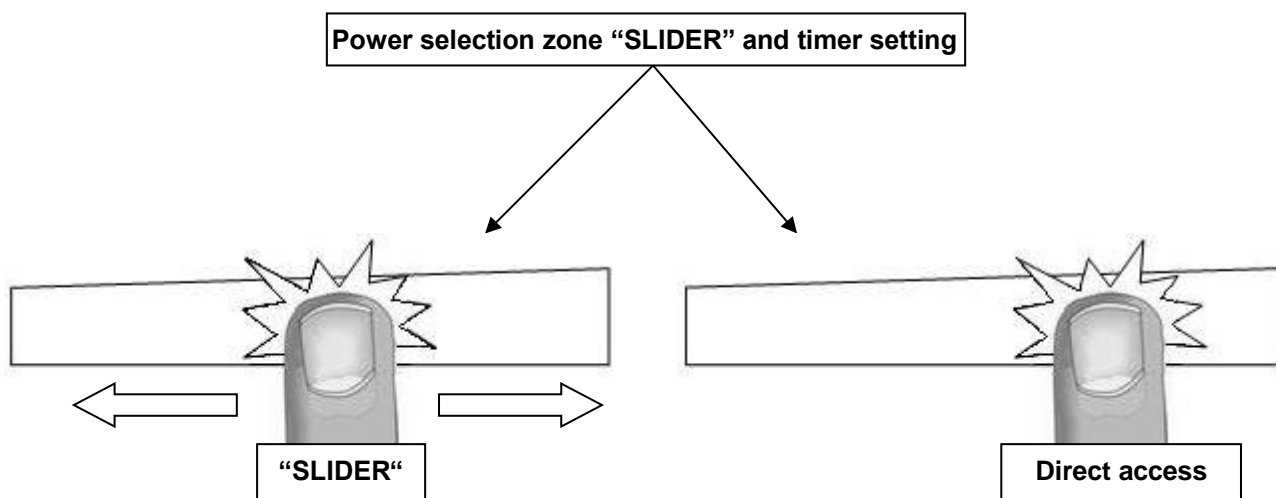
Le funzioni dei sensori

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.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can also directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Accensione/spegnimento del piano di cottura :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	Premere [0]	[0]
Spegnere ^	Premere [0]	nessuna o [H]

- **Accensione/spegnimento delle zone di cottura :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0] o [H]

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

Rilevamento pentola

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]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone di nuovo il recipiente di cottura. 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 del 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 e booster doppio (livello Power)

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.

- **Accensione/spegnimento del booster :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Accendere del booster	Premere [B ²]	[P]
Spegnere del booster	Scivolare sullo Slider	[9] a [0]

- **Accensione/spegnimento del doppio booster :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Accensione del booster	Premere [B ²]	[P]
Accensione del doppio booster	Premere di nuovo [B ²]	[„ // e P]
Spegnere del doppio booster	Premere di nuovo [B ²]	[P]
Spegnere del booster	Scivolare sullo Slider	[9] a [0]

- **Gestione della potenza:**

L'apparecchio ha un sistema di limitazione della potenza massima. Quando la funzione Booster è attiva, al fine di non eccedere in potenza, il sistema elettronico riduce automaticamente la potenza di una delle altre piastre. Il display lampeggia su [9] per qualche secondo e poi indica la Potenza massima consentita:

Piastra selezionata L'altra piastra: (esempio: livello potenza 9)
Compare il simbolo [P] [9] diventa [6] o [8] a seconda del tipo di piastra coinvolta

Funzione contatore

Quando si seleziona una zona di cottura, suo è visualizzato tempo di funzionamento, in secondi da 1 a 59, poi in minuti da 1 a 99.

Orologio temporizzatore

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 99 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer:**

Esempio: per 16 minuti a Potenza 7 :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0 della zona scelta	[0]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	[7]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer	[00]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [1]	[1 lampeggia] [0 fissa]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [10]	[1 fissa] [0 lampeggia]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [6]	[1 fissa] [6 lampeggia]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[16]

Il tempo è confermato e la cottura ha inizio.

- **Per arrestare il tempo di cottura**

Esempio: per 13 minuti a Potenza 7 :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [7] de la zone	[0]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer [13]	[13]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0 lampeggia] [3 fissa]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [03]	[0 fissa] [3 lampeggia]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0 fissa] [0 lampeggia]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[00]

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura**

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il tasto [00].

- **Funzione timer al di fuori della cottura:**

Esempio: per 29 minutes :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare l'apparecchio	Premere [Ⓞ]	[0]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer [CL]	[00]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [2]	[2 lampeggia] [0 fissa]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [20]	[2 fissa] [0 lampeggia]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [9]	[2 fissa] [9 lampeggia]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[29]

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.

Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [00] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il display [00]. L'apparecchio si spegne.

Cottura con avvio rapido

Tutte le piastre sono equipaggiate con una funzione automatica. La piastra si accende a piena Potenza per un dato tempo, poi riduce automaticamente la Potenza a un livello prestabilito.

- **Accensione cottura con avvio rapido :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Selezionare la cottura con avvio rapido	Scivolare sullo Slider e mantenere	[0] a [9] lampeggia con [A]

- **Spegnimento cottura con avvio rapido :**



<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Sélectionner la zone	Premere [A] de la zone	livello di potenza lampeggia con [A]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
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	- :-

Funzione Pausa

Questa funzione arresta tutte le attività di cottura e permette di ri-attivarle in un secondo momento con le stesse regolazioni.

- **Attivare / Disattivare la funzione pausa:**


<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione pausa	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [II]	[II] in tutte le indicazioni
Disattivare la funzione pausa	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [] [II]	Impostazioni precedenti

Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente tali valori. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni.

- Livelli di potenza delle zone di cottura
- Impostazioni timer delle zone di cottura
- Impostazioni della cottura con avvio rapido

Attivare la funzione Memory







- Premere [].
- Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [II] entro 6 secondi

La regolazione precedente viene attivata.

Funzioni di mantenimento al caldo

Queste funzioni consentono di mantenere al caldo gli alimenti a 42, 70 o 94 °C.

- **Accensione e spegnimento**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Mantenimento al caldo (42°C)	Premere una volta []	[]
Mantenimento al caldo (70°C)	Premere due volte []	[]
Mantenimento al caldo (94°C)	Premere tre volte []	[]
Disattivare la funzione	Scivolare sullo Slider	[0] a [9] o [H]

Questa funzione può essere attivata indipendentemente su tutte le piastre.

Quando la pentola viene tolta dalla piastra, la funzione di Mantenimento calore resta attiva per circa 10 minuti.

La durata massima della funzione di mantenimento calore è di due ore.

Blocco del piano di cottura/dei sensori

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [①]).

- **Attivazione del blocco dei sensori:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare l'apparecchio	Premere [①]	[0]
Accedere al menu	Premere menu [⚙] tasto	viene visualizzato il menu
Accendere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [🔒]	[L] in tutte le indicazioni

Il piano di cottura non può essere bloccato quando ci sono una potenza sulle zone di cottura.

- **Disattivazione del blocco dei sensori:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [⚙] tasto	viene visualizzato il menu
Spegnere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [🔒] durante 3s	[0]

Ponte automatico e funzione ponte

Questa funzione permette di interconnettere due zone di cottura in un'unica zona cottura.







<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare la funzione Ponte	Posizionare una padella su una delle due zone che saranno collegate e premere simultaneamente i tasti di selezione corrispondenti o posizionare una grande pentola sulle due zone di cottura posteriore	[0] e [17] sulla zona
Selezionare la potenza zona posteriore	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9] e [17] sulla
Disattivare la funzione Ponte	Premere contemporaneamente entrambi delle zone	[0]

Funzione “Chef”



Questa funzione cambia il piano di cottura in 2 o 3 aree principali.

Le zone anteriore e posteriore vengono automaticamente commutate alla funzione ponte con una certa potenza. Questo livello di potenza può essere impostato qui e quindi diventa la nuova impostazione standard. Con la funzione Chef si cambia piano cottura in un apparecchio professionale in cui è possibile impostare le zone per cucinare intensivamente, sobbollire o tenere al caldo.

- **Attivazione della funzione “Chef” :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione “Chef”	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione []	[C], [H], [E] [F] poi [3] e [], [6], [9] e []
Selezionare la zona “Chef” posteriore	Premere uno dei tre zone	da [0] a [9] e [] sulla zona
Selezionare la potenza zona posteriore	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9] e [] sulla






- **Disattivazione della funzione “Chef” :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Disattivare la funzione “Chef”	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione []	[0]


Funzione Grill

Questa funzione permette l'ottimale utilizzo della piastra grill "acc.no. 1303" interconnettendo due zone e l'utilizzo di adeguati livello di potenza.

- **Attivazione della funzione Grill :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione Grill posteriore	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione [GRILL]	[] e [] sulla zona
Selezionare la potenza posteriore	Scivolare sullo Slider	[] e [] sulla zona

- **Disattivazione della funzione Grill :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Disattivare la funzione Grill	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione [GRILL]	[0]

Bloccare per la pulizia

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato durante 20 secondi (con l'eccezione del tasto On/Off [①]).

- **Attivazione del Bloccare per la pulizia**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [⚙] tasto	viene visualizzato il menu
Accendere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [CLEAN]	[L] viene visualizzato su tutte le zone di cottura e viene visualizzato un contatore [20], [19], [18]...

Regolazione della luminosità

Questa funzione cambia il livello di luminosità.

- **Modificare il livello di luminosità:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [⚙] tasto	viene visualizzato il menu
Selezionare la funzione	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [☀]	il "SLIDER" visualizza il livello di luminosità
Modificare la luminosità	Scivolare sullo Slider	il "SLIDER" visualizza il livello di luminosità
Convalidare le impostazioni	Premere menu [⚙] tasto o aspettare 3s	[0]

Regolatore di volume

Questa funzione regola il volume.




- **Modificare il livello di volume:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [⚙] tasto	viene visualizzato il menu
Selezionare la funzione	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [🔊]	il "SLIDER" visualizza il volume
Modificare il volume	Scivolare sullo Slider il volume	il "SLIDER" visualizza il volume
Convalidare le impostazioni	Premere menu [⚙] tasto o aspettare 3s	[0]






Funzione di memoria di cottura

Dopo aver impostato una potenza e un timer per una zona, è possibile memorizzare le impostazioni per questa zona.






- lo stato di cottura del piano di cottura (di potenza)
- minuti e secondi della zona di cottura programmata
- Funzione "Auto Cooking"
- Funzione di "tenere caldo"
- **Memorizza le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] zona	[0]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	[7]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer	[00]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [1]	[1 lampeggia] [0 fissa]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [10]	[1 fissa] [0 lampeggia]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [6]	[1 fissa] [6 lampeggia]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[16]
Selezionare la zona	Premere [7] de la zone	[7]
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Memorizza le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [] durante 3s	[] accanto a [7]

- **Attivare le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona con []	Premere [0] della zona scelta	[0] e []
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione []	[] accanto a [7] e [16] sul Indicazione del timer

- **Rimuovere le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona con []	Premere [0] della zona scelta	[0] e []
Mette la puissance à 0	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0] e []
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Memorizza le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [] durante 3s	[0]

Funzione "pot move"

Questa funzione permette di invertire i parametri di due zone di cottura (poteri, timer ...).

- **Intervertir 2 foyers:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Sélectionner une zone	Premere della zona scelta pendant 3s	Les autres zones clignotent
Déplacer les paramètres	Premere une autre zone ou placer une casserole sur une zone	Les 2 zones sont interverties

Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato. Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

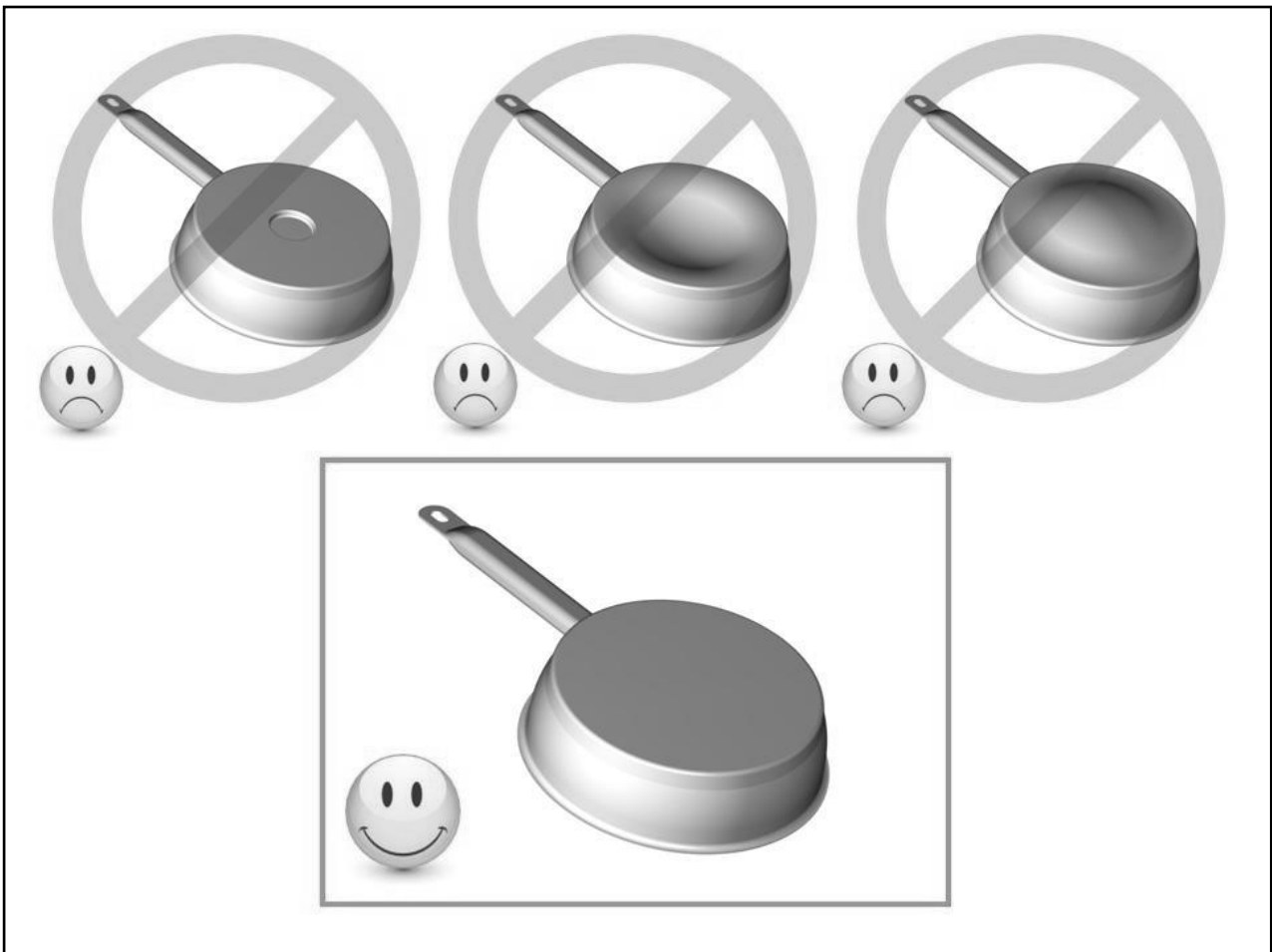
Materiali adatti: acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, cotto, 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.



Dimensioni dei recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Per sfruttare la massima potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

1 - 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, yogurt
2 - 3	mettere in ammollo, scongelare, riscaldare	riso, prodotti congelati, pesce, verdura
3 - 4	cuocere con acqua	pesce, verdura, frutta
4 - 5	cuocere a calore moderato, cuocere con acqua, scongelare	pesce, verdura, pasta, cereali, legumi, cibo congelato
6 - 7	cuocere (di proseguimento)	carne, fegato, uova, salsiccia involtini, frittelle
7 - 8	arrostire	pesce, bistecche, salsiccia, uova strapazzata
9	arrostire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate lenticchie
P ou	cuocere	notevoli quantità d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

- Spegnerne 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.

COSA FARE SE...

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.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- 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.
- L'aerazione probabilmente non è sufficiente. Si consiglia di aprire la parete posteriore del mobile di base nell'area del ritaglio piano di lavoro e togliere il listello trasversale del mobile per l'intera larghezza del piano di cottura per garantire uno scambio aria migliore.

Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura:

- 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 con avvio rapido 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]:

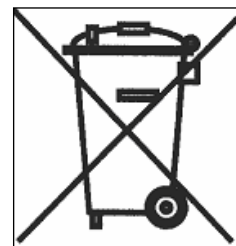
- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e ricollegare il piano di cottura.

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.

- **Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.**
- **Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.**



ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

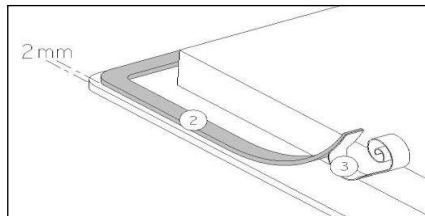
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

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).

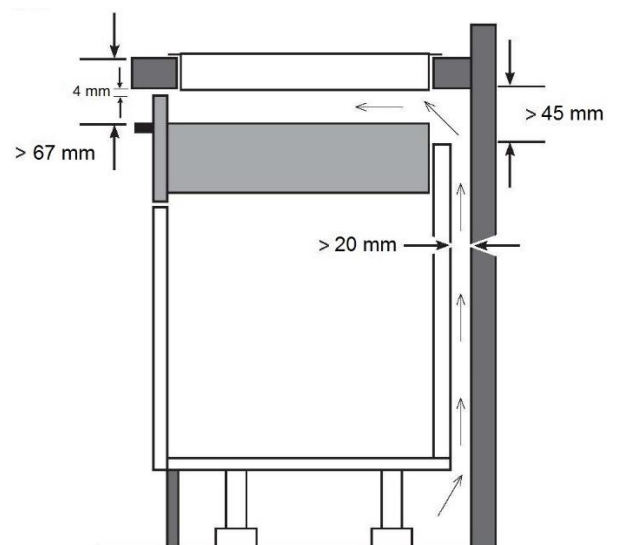
Attenzione: Non applicare sigillante tra il piano di cottura e il piano di lavoro, la striscia impermeabile fornisce una sufficiente tenuta del piano di lavoro

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
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	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.
- Prevedere un'apertura di ventilazione appena sotto il piano di lavoro da 4 mm su una larghezza di 600 mm per un sufficiente raffreddamento.



- 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.
- 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 cassette 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 morsettiere.
- 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 capacitatori.
- 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.

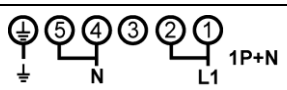
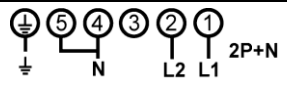
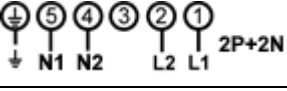
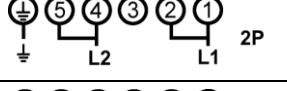
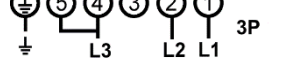
Attenzione!

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

Collegare sempre il cavo di terra.

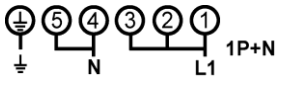
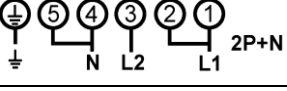
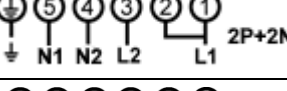

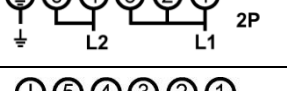

Rispettare il diagramma di connessione.

Collegamento della tabella 1773/2 – 1775/2 – 1777/2:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Schema di collegamento	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 *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 fasen + 2N	5 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 (BE)	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 1776/2 – 1778/3:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Schema di collegamento	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 *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 Fase + 2N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 Fase + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 Fase	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 Fase	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *

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	54
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM.....	54
EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	55
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA	56
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU USTERKI URZĄDZENIA	57
INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	57
OPIS URZĄDZENIA	58
INFORMACJE TECHNICZNE	58
UŁOŻENIE NACZYŃ NA PŁYTCIE	58
PANEL STEROWANIA	59
EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	59
WYŚWIETLACZ	59
WENTYLACJA	60
URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA	60
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	60
ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI	60
STEROWANIE DOTYKOWE	60
SUWAK WYBORU MOCY I STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA	61
URUCHAMIANIE	61
WYKRYWANIE NACZYŃ	61
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	62
FUNKCJA DODATKOWEJ MOCY	62
MINUTNIK	63
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE	64
FUNKCJA STOP&GO.....	64
FUNKCJA PRZYWRACANIA USTAWIEŃ.....	64
FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA	65
BŁOKADA PANELU STEROWANIA.....	65
FUNKCJA BRIDGE I AUTOMATYCZNA FUNKCJA BRIDGE	65
FUNKCJA SZEFA KUCHNI	66
FUNKCJA GRILLA	66
FUNKCJA CLEAN-LOCK.....	66
USTAWIENIE JASNOŚCI	67
USTAWIENIE GŁOŚNOŚCI.....	67
FUNKCJA PAMIĘCI GOTOWANIA	67
FUNKCJA PRZESUNIĘCIA GARNKA.....	68
OGRANICZENIE CZASU PRACY	68
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	69
JAKOŚĆ GARNKÓW	69
ROZMIAR GARNKÓW	69
PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA	70
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	70
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	70
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	72
INSTRUKCJE MONTAŻU	72
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	74

BEZPIECZEŃSTWO

Środki ostrożności przed użyciem

- Należy rozpakować wszystkie materiały.
- Urządzenie powinien montować i podłączać wykwalifikowany elektryk. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek błędów w montażu lub podłączeniu.
- Urządzenie należy montować na odpowiednim blacie.
- 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 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 bębnową, ponieważ 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, gdyż 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.
- Ogólnie na szklanej powierzchni nie należy umieszczać metalowych przedmiotów innych niż naczynia do gotowania.
- Nigdy nie należy zakrywać urządzenia tkaniną ani pokrowcem. Materiał może się bardzo rozgrzać i zapalić.
- Dzieci oraz osoby dorosłe, które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub psychiczne czy też w związku z brakiem wiedzy lub doświadczenia nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, mogą go używać wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu ze strony osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiowania za pomocą zewnętrznego minutnika bądź osobnego systemu zdalnego sterowania.

Środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniu urządzenia

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

Środki ostrożności w przypadku usterki urządzenia

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

Inne środki ostrożności

- Należy zawsze upewnić się, że naczynie umieszczono pośrodku pola grzejnego. Dno naczynia powinno pokrywać jak największą powierzchnię pola grzejnego.
- Użytkownicy z rozrusznikiem serca: Pole magnetyczne może wpływać na działanie rozrusznika. Zalecamy uzyskanie stosownych informacji na ten temat od sprzedawcy lub lekarza.
- Nie należy umieszczać na płycie pojemników z aluminium ani materiałów syntetycznych, gdyż mogą się stopić pod wpływem ciepła resztkowego.
- **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

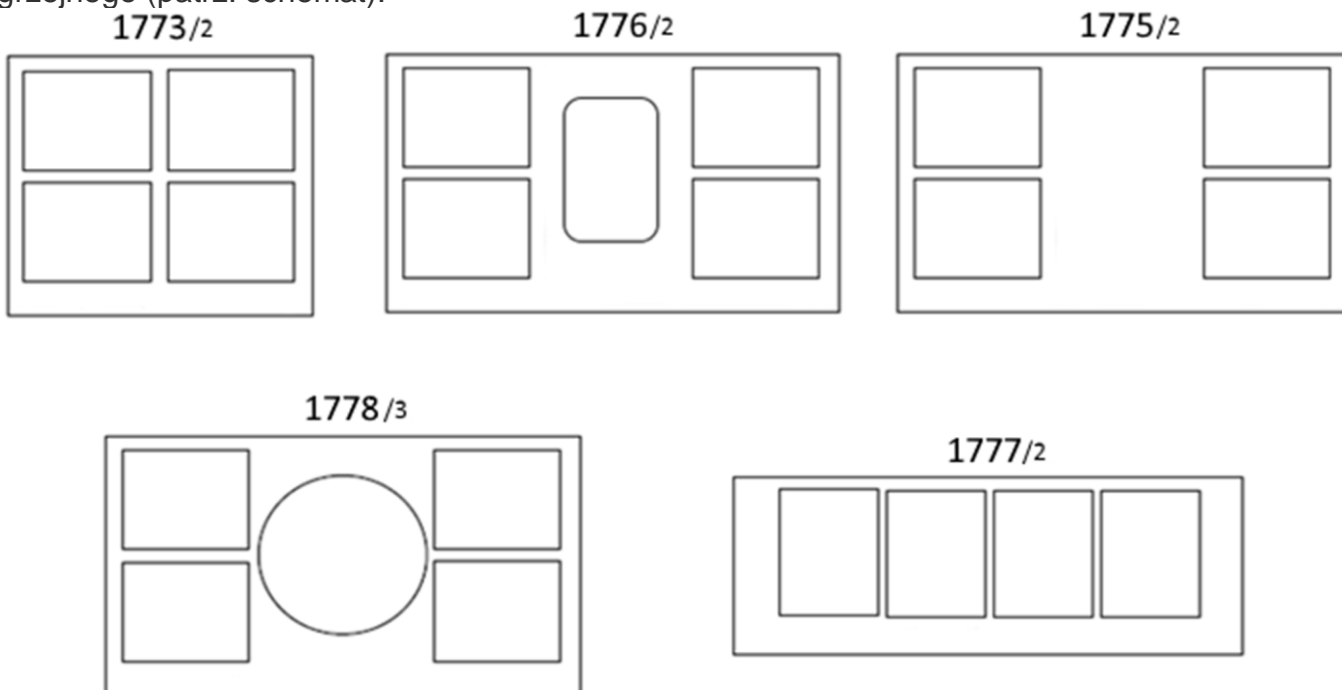
Typ	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Moc całkowita	7400 W	11100 W	11100 W
Zużycie energii przez płytę EC**	187,4 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Pola grzejne	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Wykrywanie minimalnej średnicy	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	2100 W	2100 W	2100 W
Poziom Power*	2600 W	2600 W	2600 W
Poziom Super Power*	3700 W	3700 W	3700 W
Środkowe pole grzejne	-	300 x 200 mm	Ø 280 mm
Wykrywanie minimalnej średnicy	-	Ø 90 /220 mm	Ø 90 /220 mm
Moc znamionowa*	-	2100 W	1850/2600 W
Poziom Power*	-	2600 W	2500/3300 W
Poziom Super Power*	-	3700 W	3000/5500 W
Naczynia **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Zużycie energii EC _{cw} **	182,8 Wh/kg	182,8 Wh/kg	182,8 Wh/kg
Naczynia **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x 2)	Ø 180 mm (x 2)
Zużycie energii EC _{cw} **	190,6 Wh/kg	190,6 Wh/kg	190,6 Wh/kg
Naczynia **	Ø 210 mm (x 2)	Ø 210 mm (x 2)	Ø 210 mm (x 2)
Zużycie energii EC _{cw} **	188,1 Wh/kg	188,1 Wh/kg	188,1 Wh/kg

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

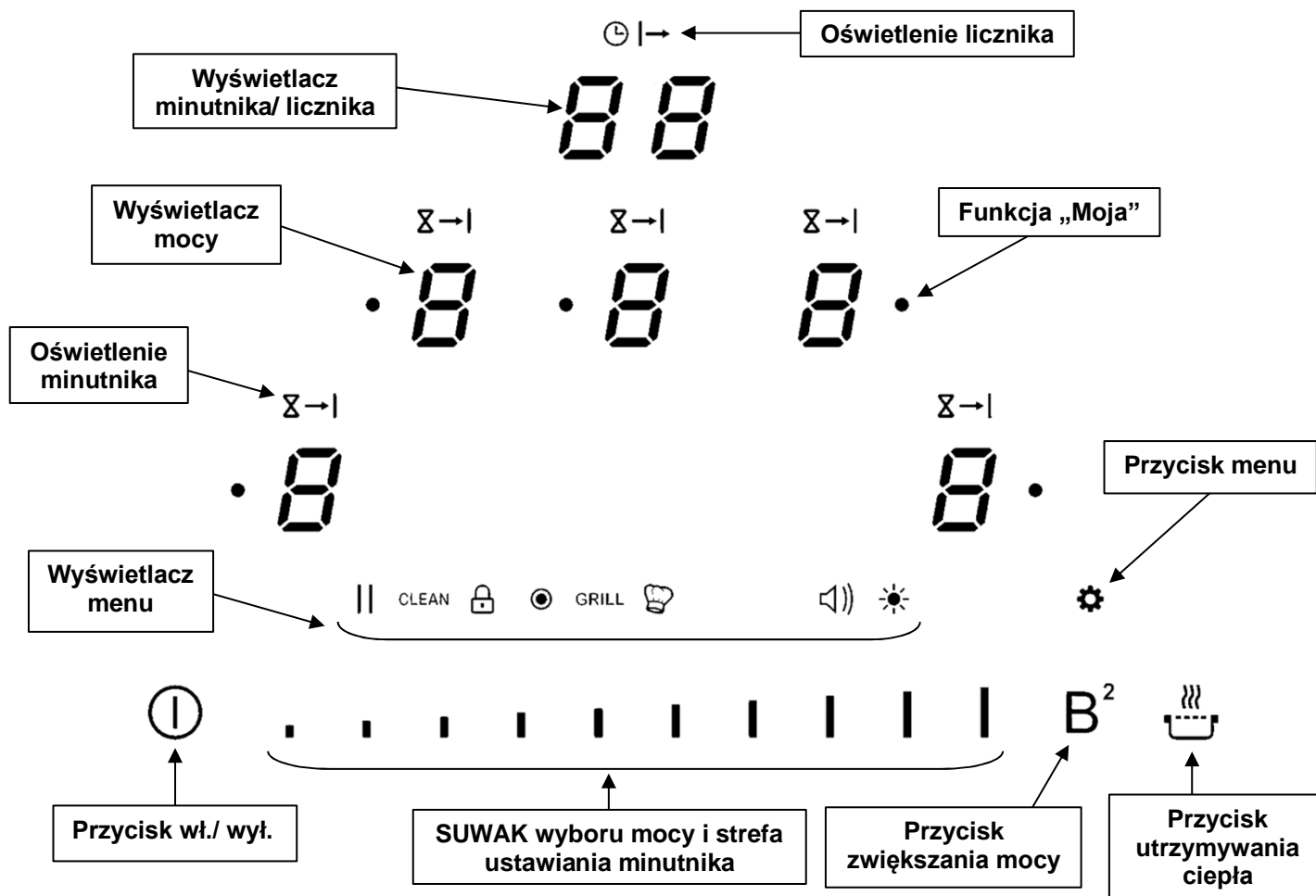
** obliczono zgodnie z metodą pomiaru wydajności wg normy EN 60350--2

Ułożenie naczyń na płycie

Ważne: Aby naczynie było odpowiednio podgrzewane, należy umieścić je pośrodku pola grzejnego (patrz: schemat).



Panel sterowania



EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

Wyświetlacz

<u>Wyświetlacz</u>	<u>Znaczenie</u>	<u>Opis</u>
0	Zero	Aktywacja pola grzejnego.
1...9	Poziom mocy	Wybór mocy gotowania.
U	Nie wykryto garnka	Brak garnka lub niewłaściwy garnek.
A	Przyspieszone podgrzewanie	Gotowanie automatyczne.
E	Komunikat błędu	Usterka elektroniczna.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzejne jest gorące.
P	Zwiększenie mocy 1	Aktywacja funkcji zwiększenia mocy 1.
	Zwiększenie mocy 2	Aktywacja funkcji zwiększenia mocy 2.
L	Blokada	Blokada panelu sterowania.
☰	Utrzymywanie ciepła	Automatyczne utrzymywanie temperatury 42°C
☰	Utrzymywanie ciepła	Automatyczne utrzymywanie temperatury 70°C
☰	Utrzymywanie ciepła	Automatyczne utrzymywanie temperatury
	Stop & Go	Działanie płyty zatrzymane.
☰	Funkcja grilla	Funkcja grilla jest włączona.

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 zmniejsza prędkość i zatrzymuje się automatycznie, gdy temperatura układu elektronicznego spadnie poniżej określonego poziomu.

URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Należy umyć płytę wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osuszyć całą jej powierzchnię. Nie należy stosować środków czyszczących, ponieważ mogłoby to spowodować niebieskie zabarwienie szklanej powierzchni.

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. Oczywiście należy dobrać odpowiedni garnek lub patelnię:

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

Indukcyjne pole grzejne automatycznie dostosowuje się do rozmiaru garnka lub patelni. Naczynia o zbyt małej średnicy mogą nie działać. Średnica pola grzejnego zależy od średnicy garnka lub patelni. Jeżeli garnek lub patelnia nie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się symbol [U].

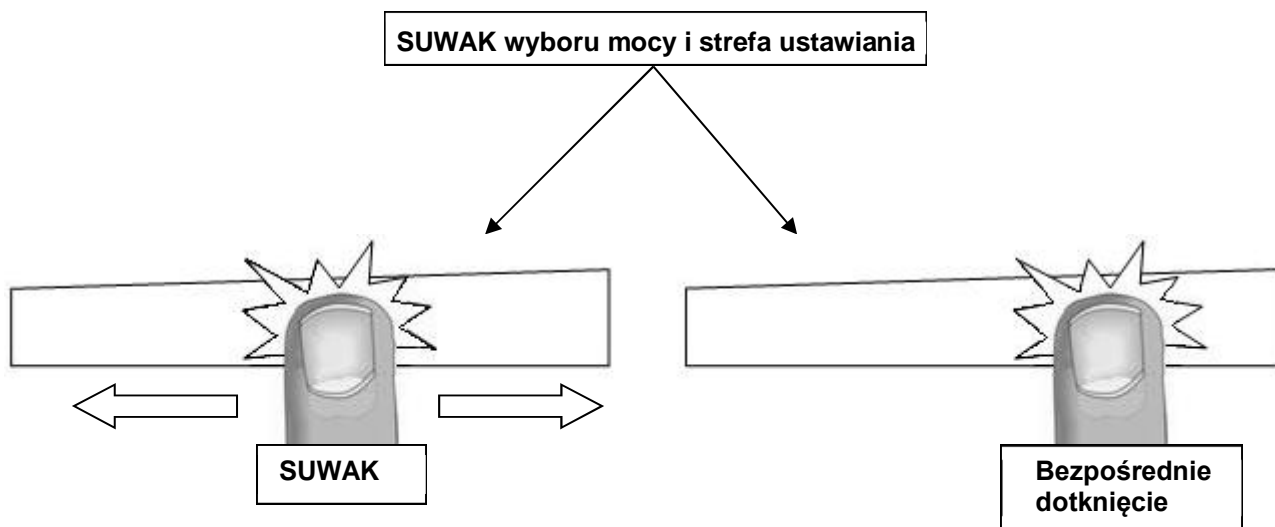
Sterowanie dotykowe

Płyta indukcyjna wyposażona jest w elektroniczny panel sterowania 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 minutnika

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



Uruchamianie

• Włączanie/Wyłączanie płyty:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Aby włączyć	Nacisnąć przycisk [⏻] i przytrzymać przez 2	Mruga [0]
Aby wyłączyć	Nacisnąć przycisk [⏻] i przytrzymać przez 2	brak symbolu lub [H]

• Włączanie/Wyłączanie pola grzejnego:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć na wyświetlaczu [0]	[0]
Wybór ustawień (regulacja mocy)	przesuwać SUWAK w prawo lub w lewo	od [0] do [9]
Wyłączenie	wybrać [0] na SUWAKU	[0] lub [H]

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

Wykrywanie naczynia

Funkcja wykrywania naczynia zapewnia całkowite bezpieczeństwo. Indukcja nie zachodzi:

- Jeśli na polu grzejnym nie umieszczono patelni lub jeśli patelnia nie jest odpowiednia do płyt indukcyjnych. W tym przypadku nie można zwiększyć mocy, a na wyświetlaczu pojawia się [U]. Symbol ten zniknie, gdy na polu grzejnym umieszczony zostanie odpowiedni garnek.
- W przypadku zdjęcia garnka z pola grzejnego, działanie zostaje przerwane. Na wyświetlaczu pojawia się [U]. Symbol [U] zniknie, gdy na polu grzejnym znów zostanie umieszczony garnek. Gotowanie będzie kontynuowane z ustawionym wcześniej poziomem mocy.
- Po użyciu należy wyłączyć element grzejny, aby nie uruchomiła się funkcja wykrywania naczynia [U].

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Symbol [H] znika, kiedy pola grzejne ostygną na tyle, że można ich bezpiecznie dotknąć.

Dopóki palą się wskaźniki ciepła resztkowego, nie należy dotykać pól grzejnych ani umieszczać na nich delikatnych przedmiotów. Istnieje ryzyko oparzeń i pożaru.

Funkcja dodatkowej mocy

Funkcja dodatkowej mocy [P] oraz podwójnej dodatkowej mocy [„ ”] zwiększa moc wybranego pola grzejnego.

Po aktywowaniu tej funkcji pola grzejne przez 10 minut pracują ze zwiększoną mocą. Funkcja ta przydaje się na przykład do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, by ugotować ryż, makaron lub kluski.

• Włączanie/Wyłączanie funkcji dodatkowej mocy:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć [0] przy wybranym polu grzejnym	[0]
Włączanie dodatkowej mocy	Nacisnąć przycisk [B ²]	[P]
Wyłączanie dodatkowej mocy	Przesunąć SUWAK	od [9] do [0]

• Włączanie / wyłączenie funkcji podwójnej dodatkowej mocy:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć przycisk [0]	[0]
Włączanie dodatkowej mocy	Nacisnąć przycisk [B ²]	[P]
Włączanie podwójnej mocy	Nacisnąć ponownie przycisk [B ²]	[„ ” i P]
Wyłączanie podwójnej mocy	Nacisnąć przycisk [B ²]	[P]
Wyłączanie funkcji dodatkowej mocy	Przesunąć SUWAK	od [9] do [0]

• Zarządzanie energią:

Płytę charakteryzuje określona maksymalna wydajność mocy dodatkowej. Po uruchomieniu funkcji mocy dodatkowej, układ elektroniczny automatycznie reguluje całą uruchomioną moc dodatkową, wyrównując moc dostępną dla każdego elementu pracującego z dodatkową mocą. Wyświetlacz miga na [9] przez kilka sekund, a następnie pokazuje maksymalną dozwoloną moc dodatkową:

Wybrane pole grzejne
wyświetla się [P]

Drugie pole grzejne: (przykład: dodatkowa moc poziom 9)
[9] zmienia się na [6] lub [8] w zależności od typu pola grzejnego

Minutnik

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

- **Wybór i zmiana czasu gotowania:**

Przykład dla 16 minut na poziomie 7:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć na wyświetlaczu [0]	Zaświeci się [0] i dioda kontrolna
Wybrać poziom mocy	przesunąć SUWAK do [7]	[7]
Wybrać « Minutnik »	Nacisnąć wyświetlacz i minutnika/licznika	[00]
Ustawić dziesiątki	przesunąć SUWAK do [1]	[1 miga] [0 pali się]
Sprawdzić dziesiątki	nacisnąć [10]	[1 pali się] [0 miga]
Ustawić jedności	przesunąć SUWAK do [6]	[1 pali się] [6 miga]
Sprawdzić jedności	odczekać 2 sekundy	[16]

Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie.

- **Wyłączanie czasu gotowania:**

Przykład dla 13 minut na poziomie 7:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć na wyświetlaczu [7]	Zaświeci się [7] i dioda Kontrolna
Wybrać « Minutnik »	przyciskać przycisk [13] przez 3 sek.	[13]
Ustawić dziesiątki	przesunąć SUWAK do [0]	[0 miga] [3 pali się]
Sprawdzić dziesiątki	nacisnąć [10]	[0 pali się] [3 miga]
Ustawić jedności	przesunąć SUWAK do [0]	[0 pali się] [0 miga]
Sprawdzić jedności	odczekać 2 sekundy	[00]

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

Po upływie wybranego czasu gotowania na wyświetlaczu minutnika będzie migać [00] i będzie słyszalny sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć dźwięk i miganie, należy nacisnąć [00].

- **Funkcja minutnika do jajek**

Przykład dla 29 minut:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączyć płytę	Nacisnąć symbol [Ⓢ].	Kontrolki pola grzejnego są włączone.
Wybrać « Minutnik »	Wcisnąć [CL] przez 3 sek.	[00]
Ustawić jedności	przesunąć SUWAK do [2]	[2 miga] [0 pali się]
Sprawdzić jedności	nacisnąć [20]	[2 pali się] [0 miga]
Ustawić dziesiątki	przesunąć SUWAK do [9]	[2 pali się] [9 miga]
Sprawdzić dziesiątki	odczekać 2 sekundy	[29]

Po kilku sekundach dioda kontrolna przestanie migać.

Gdy ustawiony czas gotowania dobiegnie końca, na wyświetlaczu minutnika zacznie migać [00] i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć dźwięk i miganie, należy nacisnąć [00]. Płyta zostanie wyłączona.

Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola grzejne wyposażone są w automatyczną funkcję „go and stop”. Pole grzejne rozpoczyna grzanie z maksymalną mocą, a po pewnym czasie automatycznie zmniejsza moc grzania do wybranego wcześniej poziomu.

- **Włączanie:**

Działanie

Wybór pola grzejnego

Panel sterowania

Nacisnąć na wyświetlaczu [0]

Wyświetlacz

Zaświeci się [0] i dioda kontrolna

Ustawianie pełnej mocy

przesunąć SUWAK i przytrzymać poziomy mocy

poziom mocy i symbol [A] migają

Wybrany poziom mocy	Czas automatycznego
1	0:40
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:**

Działanie

Wybór pola grzejnego

Panel sterowania

Dotknąć panelu w obrębie pola

Wyświetlacz

poziom mocy i symbol [A] migają od [0] do [9]

Wybór poziomu mocy

Przesunąć SUWAK

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta chwilowo wstrzymuje gotowanie na całej płycie i pozwala do niego powrócić z tymi samymi ustawieniami.

- **Włączanie/Wyłączanie funkcji pauzy:**

Działanie

Wyświetlenie menu
Włączenie pauzy

Panel sterowania

Nacisnąć przycisk menu [⚙]
Nacisnąć SUWAK pod symbolem [II]

Wyświetlacz

Wyświetli się menu
[II] na wyświetlaczu

Wyłączanie pauzy

Nacisnąć SUWAK pod symbolem [II] i przytrzymać przez 3 s

Poprzednie ustawienie na wyświetlaczu

Funkcja przywracania ustawień

Po wyłączeniu płyty za pomocą przycisku [⌚] można przywrócić ostatnie ustawienia:

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

Procedura przywracania ustawień jest następująca:

- Nacisnąć przycisk [⌚]
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem [II]







Poprzednie ustawienia staną się znowu aktywne.

Funkcja utrzymywania ciepła

Funkcja ta pozwala płycie osiągnąć i automatycznie utrzymywać temperaturę około 42°C, 70°C lub 94°C.

Zapobiega to kipieniu i przypalaniu spodów naczyń.

• Włączanie funkcji utrzymywania ciepła


<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć na wyświetlaczu [0]	od [0] do [9] lub [H]
Utrzymywanie temperatury 42°C	Nacisnąć przycisk []	[]
Utrzymywanie temperatury 70°C	Nacisnąć przycisk []	[]
Utrzymywanie temperatury 94°C	Nacisnąć przycisk []	[]
Aby wyłączyć,	Przesunąć SUWAK	od [0] do [9] lub [H]

Funkcję można uruchamiać niezależnie dla wszystkich pól grzejnych.




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

Maksymalny czas utrzymywania ciepła to 2 godziny.



Blokada panelu sterowania

Aby zapobiec przypadkowej aktywacji lub zmianie ustawień pól grzejnych, szczególnie w trakcie czyszczenia urządzenia, można zablokować panel sterowania (z wyjątkiem przycisku wł./wył. []).

• Blokowanie:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączanie	Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać	[0] lub [H]
Włączyć menu	Nacisnąć przycisk []	pojawi się menu
Blokowanie płyty	Nacisnąć SUWAK pod symbolem []	Wyświetla się [L]



• Oblokowywanie:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączyć menu	Nacisnąć przycisk []	pojawi się menu
Odblokowanie płyty	Przyciskać SUWAK pod symbolem [] i przytrzymać przez 3 s	[0] lub [H]

Płyta zostaje odblokowana po zniknięciu symbolu [L].

Funkcja Bridge i automatyczna funkcja Bridge

Ta funkcja umożliwia używanie jednocześnie dwóch pól grzejnych o tych samych ustawieniach jako jednego pola grzejnego. Funkcja dodatkowej mocy nie jest wówczas dostępna.







<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączanie funkcji bridge	Umieścić naczynie na jednym z dwóch pól grzejnych, które zostaną połączone za pomocą funkcji Bridge i nacisnąć jednocześnie odpowiednie przyciski wyboru pól lub umieścić większe naczynie na 2 polach grzejnych [0] i przesunąć SUWAK	[] przy tylnym polu grzejnym
Wybrać poziom mocy tylnego pola grzejnego		od [0] do [9] i []
Wyłączanie funkcji Bridge	Jednocześnie nacisnąć przyciski przy dwóch połączonych polach	[0]

Funkcja szefa kuchni



Ta funkcja przekształca płytę w 2 lub 3 duże pola grzejne.

Przednie i tylne pola grzejne zostaną automatycznie przełączone w tryb Bridge z odpowiednim ustawieniem mocy. Ta funkcja pozwala ustawić konkretny poziom mocy jako nowe ustawienie standardowe. Za pomocą funkcji szefa kuchni zmienisz swoją płytę grzewczą w profesjonalny sprzęt kuchenny umożliwiając intensywnie gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu lub utrzymywanie ciepła potraw.

• Uruchamianie funkcji szefa kuchni:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wyświetlenie menu	Nacisnąć przycisk menu []	Wyświetli się menu
Włączenie funkcji szefa kuchni	Nacisnąć SUWAK pod symbolem []	[C], [H], [E], [F] następnie [3] i [], [6], [9] i [] od [0] do [9] i [] przy tylnym polu grzejnym od [0] do [9] i [] przy tylnym polu grzejnym
Wybór strefy szefa kuchni	Nacisnąć lewy, środkowy lub prawy przycisk	
Zmiana poziomu mocy	Przesunąć SUWAK	




• Wyłączanie funkcji szefa kuchni:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wyświetlenie menu	Nacisnąć przycisk menu []	Wyświetli się menu
Wyłączenie funkcji szefa kuchni	Nacisnąć SUWAK pod symbolem []	[0]


Funkcja grilla

Ta funkcja umożliwia optymalne wykorzystanie patelni grillowej „zub.-Nr. 1303” poprzez połączenie dwóch pól i zastosowanie odpowiednich ustawień mocy grzania.

• Uruchamianie funkcji grilla:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączyć menu	Nacisnąć przycisk []	pojawi się menu
Włączanie funkcji grilla	Nacisnąć SUWAK pod symbolem [GRILL]	[] przy tylnym polu grzejnym
Zmiana poziomu mocy	Przesunąć SUWAK	[] przy tylnym polu grzejnym


• Wyłączanie funkcji grilla:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wyświetlenie menu	Nacisnąć przycisk []	pojawi się menu
Wyłączenie funkcji grilla	Nacisnąć SUWAK pod symbolem [GRILL]	[0]

Funkcja Clean-Lock

Aby uniknąć przypadkowego włączenia lub modyfikacji ustawień pól grzejnych, na przykład podczas czyszczenia, można zablokować panel sterowania (za wyjątkiem przycisku wł./wył. []).




• Uruchamianie funkcji Clean-Lock:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wyświetlenie menu	Nacisnąć przycisk menu []	Wyświetli się menu
Włączanie funkcji Clean-Lock	Nacisnąć SUWAK pod symbolem [CLEAN]	[20], [19], [18]... na wyświetlaczu minutnika/licznika

Ustawienie jasności

Funkcja umożliwia zmianę jasności.




- **Zmiana poziomu jasności:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wyświetlenie menu	Nacisnąć przycisk menu []	Wyświetli się menu
Przejdź do ustawień jasności	Nacisnąć SUWAK pod symbolem []	SUWAK pokazuje poziom jasności
Zmiana poziomu jasności	Przesunąć SUWAK	SUWAK pokazuje poziom jasności
Zatwierdzenie ustawień	Nacisnąć przycisk menu []	[0]

Ustawienie głośności

Funkcja umożliwia zmianę głośności.

- **Zmiana poziomu głośności:**



<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączyć menu	Nacisnąć przycisk []	pojawi się menu
Przejdź do ustawień głośności	Nacisnąć SUWAK pod symbolem []	SUWAK pokazuje poziom głośności
Zmiana poziomu głośności	Przesunąć SUWAK	SUWAK pokazuje
Sprawdzanie ustawienia	Nacisnąć przycisk []	[0]

Funkcja pamięci gotowania

Po ustawieniu mocy gotowania i minutnika dla określonej strefy możliwe jest zapamiętanie następujących ustawień dla tej strefy:

- etapy gotowania na polu grzejnym (poziom mocy),
- minuty i sekundy zaprogramowane w minutniku pola grzejnego,
- funkcja utrzymywania ciepła,
- funkcja gotowania automatycznego.

- **Zapamiętywanie ustawienia dla strefy:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć [0] na wyświetlaczu wybranego pola	[0]
Ustawianie poziomu mocy (np. « 7 »)	Przesunąć SUWAK w prawo lub w lewo	[7]
Wybrać « Minutnik »	Nacisnąć wyświetlacz minutnika i przytrzymać przez 2 s	[00]
Wprowadzenie jedności	Przesunąć SUWAK na [9]	[0 podświetlone] [9 miga]
Zatwierdzenie jedności	Nacisnąć [09] na wyświetlaczu	[0 miga] [9 podświetlone]
Wprowadzenie dziesiątek	Przesunąć SUWAK na [2]	[2 miga] [9 podświetlone]
Zatwierdzenie dziesiątek	Poczekaj 2 sekundy	[29]
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć [7] na wyświetlaczu wybranego pola	[7]
Wyświetlenie menu	Nacisnąć przycisk menu []	Wyświetli się menu
Zapamiętywanie ustawień	Nacisnąć SUWAK pod symbolem [] i przytrzymać przez 3 s	[●] obok [7]

- **Przywracanie ustawienia dla pola grzejnego:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybrać pole grzejne za pomocą [●]	Nacisnąć [0] na wyświetlaczu wybranej strefy	[0] i [●]
Wyświetlenie menu	Nacisnąć przycisk menu [⚙]	Wyświetli się menu [●] obok [7]
Zapamiętywanie ustawień	Nacisnąć SUWAK pod symbolem [●]	i [29] na wyświetlaczu minutnika

- **Usuwanie ustawienia dla strefy:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybrać pole grzejne za pomocą [●]	Nacisnąć [0] na wyświetlaczu wybranej strefy	[0] i [●]
Wyświetlenie menu	Nacisnąć przycisk menu [⚙]	Wyświetli się menu [0]
Zapamiętywanie ustawień	Nacisnąć SUWAK pod symbolem [●] i przytrzymać przez 3 s.	

Funkcja przesunięcia garnka

Funkcja umożliwia zamianę miejscami parametrów 2 stref.

- **Zamiana 2 stref miejscami:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybrać strefę	Przyciskać wyświetlacz strefy przez 3 sek.	Wszystkie inne strefy
Przesunąć strefę zamienione	Wcisnąć inną strefę lub przesunąć garnek	Strefy zostały

Ograniczenie czasu pracy

Każde pole grzejne jest wyposażone w funkcję ograniczenia czasu pracy: pole grzejne wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu, przy czym ustawienia pozostają bez zmian. Czas ten różni się w zależności od wybranego poziomu mocy grzania, jak ukazano w poniższej tabeli.

Poziom mocy	Czas pracy (H : min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

PORADY 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 garnek nadaje się do gotowania na płycie, należy:

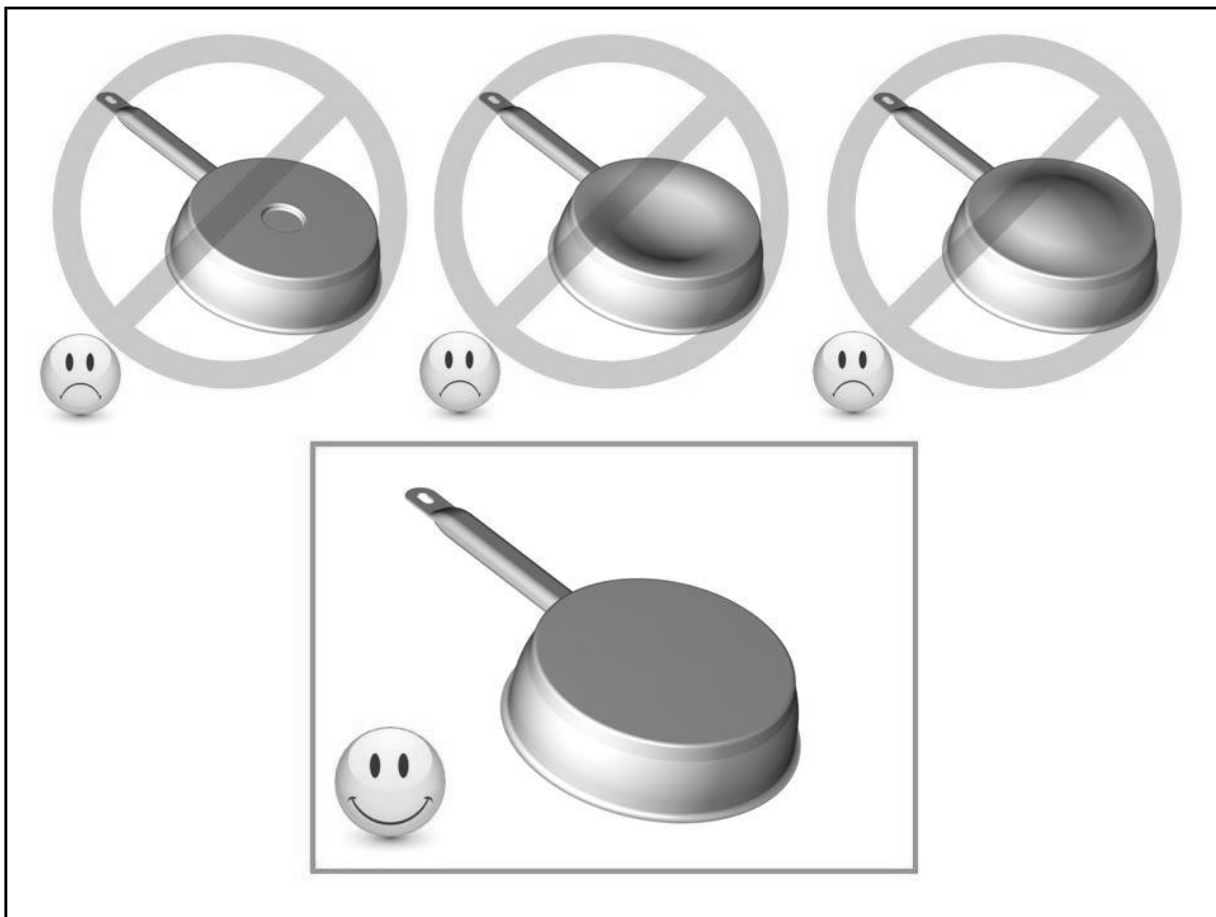
- nalać do naczynia niewielką ilość wody i umieścić je na polu grzejnym, którego moc ustawiono na [9]. Woda powinna się zagotować w ciągu kilku sekund;
- Dno garnka lub patelni powinno przyciągać magnes.

Niektóre garnki wydają różne dźwięki po umieszczeniu na indukcyjnym polu grzejnym. Odgłosy te nie oznaczają usterki urządzenia i nie mają wpływu na przebieg gotowania.

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 naczyń 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. Niemniej jednak dno garnka nie może być mniejsze niż średnica minimalna określona dla danego pola grzejnego.

Aby używać płyty w sposób najbardziej efektywny, należy umieścić garnek lub patelnię pośrodku 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, naleśniki
7-8	Gotowanie	Ziemniaki, zapiekanki, wafle
9	Smażenie, pieczenie, gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone, woda
P lub II	Smażenie, pieczenie Gotowanie wody	eskalopki, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć.

Nie należy czyścić płyty, gdy szkło jest zbyt gorące, ponieważ istnieje **ryzyko oparzeń**.

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Płyta lub pole grzejne nie uruchamiają się:

- Brak połączenia z zasilaniem.
- Bezpiecznik wyłączył się.
- 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.
- Odłączyć i ponownie podłączyć płytę za pomocą wyłącznika automatycznego.

Wyłączone jest jedno lub wszystkie pole 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 [L] :

- Patrz rozdział „Blokada panelu sterowania”.

Na panelu sterowania wyświetla się [U]:

- Patrz rozdział „Utrzymywanie ciepła”.

Na panelu sterowania wyświetla się symbol [II] :

- Patrz rozdział „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] :

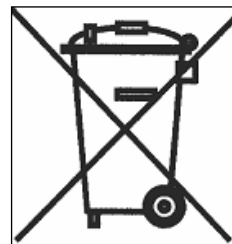
- Płyta nie jest podłączona do sieci elektrycznej. Należy sprawdzić połączenie i ponownie podłączyć płytę.

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 wyrzucać urządzenia wraz z odpadami domowymi.
- Należy skontaktować się z lokalnym punktem odbioru odpadów zajmującym się recyklingiem urządzeń gospodarstwa domowego.



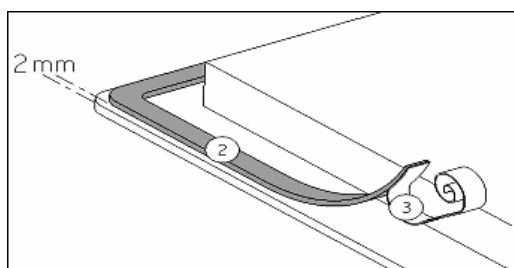
INSTRUKCJE MONTAŻU

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.

Ostrzeżenie: Nie uszczelniać przestrzeni między spodem płyty a blatem

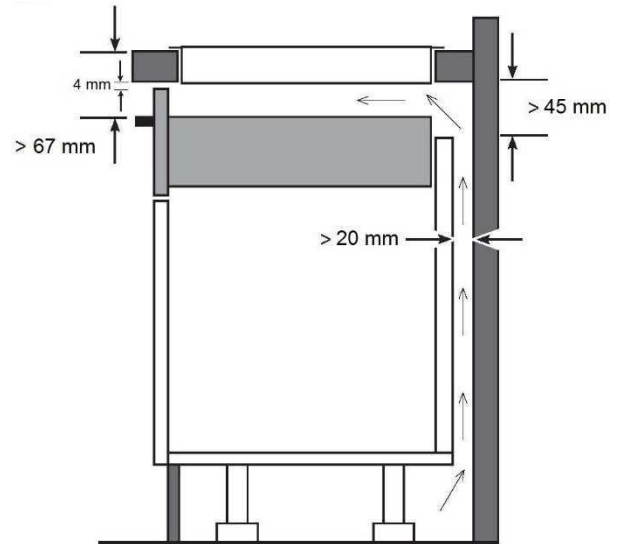
Montaż:

- **Wymiary wyciętych otworów są następujące:**

Typ	Rozmiar wycięcia		Rozmiar szkła			Rozmiar wycięcia w płaszczyźnie blatu		
	Szer	Głęb	Szer	Głęb	Grubość	Szero	Głęb	Promi
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	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. Niemniej jednak z drugiej strony nie może znajdować się żaden przedmiot ani przegroda wyższa niż płyta.

- Mebel lub podstawa, na której montowana jest płyta, oraz brzegi mebli, laminat i klej użyty do jego przyklejenia muszą wytrzymać temperaturę do 100 °C.
- Również krawędzie zabezpieczające przy ścianie
- muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy montować płyty na niewentylowanym piekarniku lub zmywarce.
- Pod dolną powierzchnią obudowy płyty powinno pozostać 20 mm wolnej przestrzeni, aby zapewnić elementom elektronicznym dobry przepływ powietrza.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się szuflada, należy unikać przechowywania w niej łatwopalnych przedmiotów (takich jak aerozole) oraz przedmiotów nieodpornych na działanie ciepła.
- Zapewnić otwór wentylacyjny min. 4 mm
- pod blatem do szerokości min. 600 mm dla skutecznego chłodzenia płyty.
- Materiały często stosowane do produkcji blatów rozszerzają się pod wpływem wody. Aby chronić krawędź blatu, należy zabezpieczyć ją warstwą lakieru lub specjalnego szczeliwa. Należy zachować szczególną ostrożność nakładając klej dostarczony z płytą, aby zapobiec wyciekowi kleju na meble. Uszczelka gwarantuje szczelność w przypadku gładkich blatów roboczych.
- Odległość między płytą a umieszczonym nad nią okapem kuchennym musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować odległość co najmniej 760 mm.
- Po montażu przewód zasilający nie powinien być w żaden sposób ograniczany, na przykład przez szufladę.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez niego jako odpowiednie w instrukcji użytkownika, 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 puszkii przyłączeniowej.
- Urządzenie musi być połączone z siecią elektryczną za pomocą wtyczki z uziemieniem lub wyłącznika omnipolarnego o rozwarciu styków wynoszącym co najmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny musi zostać oddzielony od sieci za pomocą takich urządzeń jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki lub styczniki.
- Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, instalacja musi zawierać elementy rozłączające zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przewód należy umieścić tak, by nie dotykał gorących elementów płyty lub piekarnika.

Uwaga!

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

Połączenia należy wykonać zgodnie ze schematem.

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

PODŁĄCZANIE PŁYTY 1773/2 – 1775/2 – 1777/2

Sieć elektryczna	Połączenie	Przewód zasilający	Przewód zasilający	Schemat połączeń elektrycznych	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~ 50/60 Hz	2 fazy + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
400 V~ 50/60 Hz (NL)	2 fazy +2N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 fazy	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 fazy	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.

PODŁĄCZENIE PŁYTY 1776/2 – 1778/3

Sieć elektryczna	Połączenie	Przewód zasilający	Przewód zasilający	Schemat połączeń elektrycznych	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 *
400 V~ 50/60 Hz (NL)	2 fazy +2N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 fazy + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 fazy	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 fazy	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.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieszczęśliwe wypadki spowodowane nieprawidłowym podłączeniem lub użyciem urządzenia bez uziemienia bądź z wadliwym uziemieniem.

