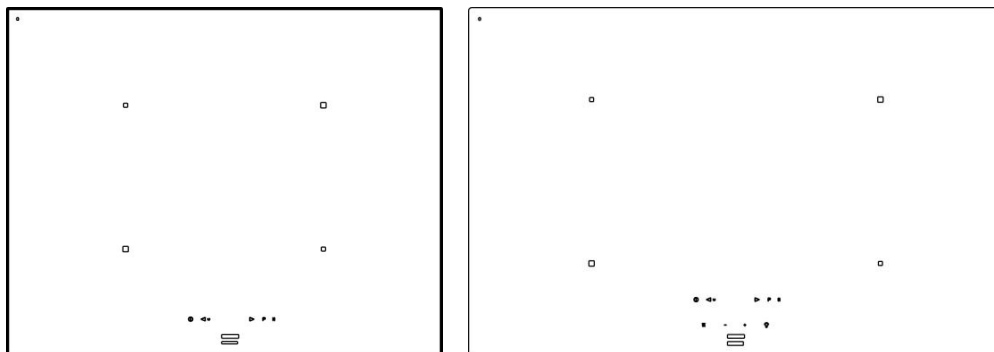




Instrucciones de uso y de instalación

Placa de inducción Comfort

Manuale d'uso e installazione

Piano cottura a induzione Comfort

Instrukcja obsługi i montażu

Płyta indukcyjna Comfort

Návod k použití a montáži

Indukční varná deska Comfort

1753-2 / 1754-2 / 1755-3

1753-g1V03 / 1755-g1V03

NOVY

RESUMEN

SEGURIDAD.....	4
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR.....	4
UTILIZACION 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
CARACTERISTICAS TECNICAS.....	8
ZONA DE MANDOS	9
UTILIZACIÓN DEL APARATO	10
TECLAS TÁCTILES	10
INDICACIONES	10
VENTILACIÓN	11
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	11
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	11
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	11
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO	11
PUESTA EN MARCHA.....	12
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE.....	12
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	12
FUNCIÓN POWER.....	13
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	13
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	14
FUNCIÓN PAUSA	15
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES	15
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”	15
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS	16
CONSEJOS DE COCCIÓN.....	17
CALIDAD DE LAS CACEROLAS	17
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS.....	17
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	18
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	18
PRIMER USO DEL APARATO	18
MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE COCCION	18
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	20
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	22
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	23
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	24

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

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

Utilización del aparato

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

Precauciones para no deteriorar el aparato

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

Precauciones en caso de fallo del aparato

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

Otras precauciones

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



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

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



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Características técnicas

Modelo	1753-2 1754-2 1755-3 1753-g1V03 1755-g1V03
Potencia total	7400 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	174 Wh/kg
Fogón delantera	Ø 210 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2300 W
Potencia de refuerzo *	3000 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C
Consumo energetico EC _{cw} **	168.4 Wh/kg
Fogón trasera	Ø 175 mm
Diámetro mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal *	1100 W
Potencia de refuerzo *	1400 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	B
Consumo energetico EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Fogón trasera	Ø 210 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2300 W
Potencia de refuerzo *	3000 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C
Consumo energetico EC _{cw} **	168.4 Wh/kg
Fogón delantera	Ø 175 mm
Diámetro mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal *	1100 W
Potencia de refuerzo *	1400 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	A
Consumo energetico EC _{cw} **	181.9 Wh/kg

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

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

Consumo de energía	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo de apagado - P_o	≤ 0.5	W
Consumo de energía en modo de espera - P_s	≤ 0.5	W
Consumo de energía en modo de espera con mantenimiento de conexión de red - P_N	≤ 2.0	W

Según el Reglamento (CE) nº 1275/2008 Anexo II y el Reglamento (UE) 2023/826

P_o : El modo de Apagado se define como sigue:

- La placa de cocina está apagada.
- Ningún ventilador está activo.
- Ninguna indicación de calor residual está activa.

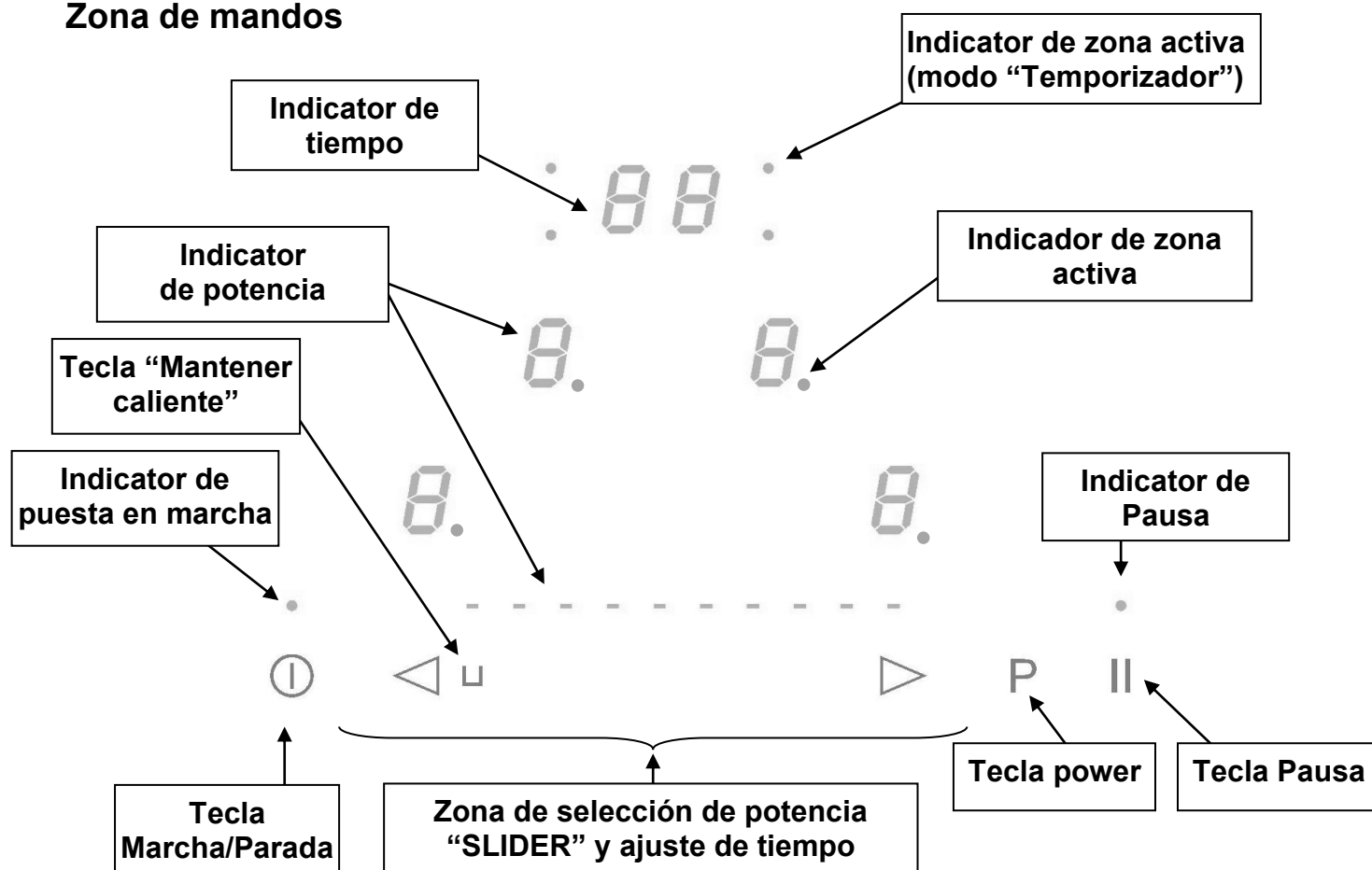
P_s : El modo en espera se define como sigue:

- La placa de cocina está encendida sin ninguna función principal activa. (<20min)

P_N : El modo de espera con mantenimiento de conexión de red se define como sigue:

- La placa de cocina está encendida sin ninguna función principal activa. (<20min)
- La conexión de red está activada.

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Teclas táctiles

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

No toque una tecla más de una vez.

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>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	Power	Activada la potencia power
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados
II	Pausa	La pausa está activada
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°C

Ventilación

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

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

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

Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

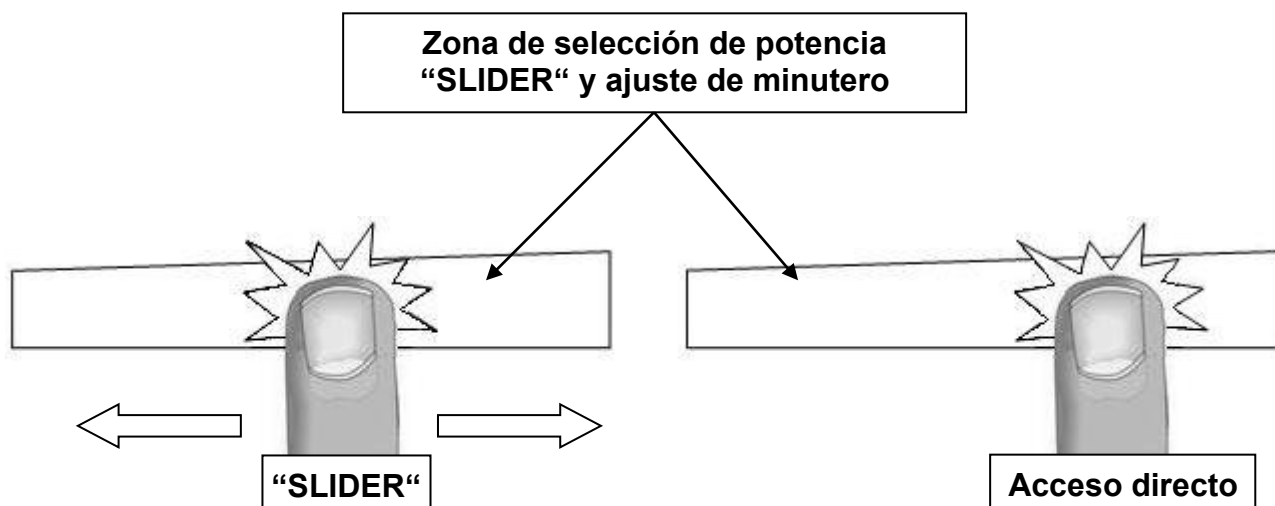
- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable,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

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

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

Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterio

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



Puesta en marcha

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

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

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

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

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

Detección del recipiente

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

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

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

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

Indicador de calor residual

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

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

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

Función Power

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

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

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

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

- **Gestión de la potencia máxima:**

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

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

<u>Zona de cocción seleccionada</u> [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.

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

Ejemplo para 16 minutos hasta potencia 7 :

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

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

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

Ejemplo para 13 minutos hasta potencia 7 :

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

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

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

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

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

Ejemplo para 29 minutos :

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

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

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

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

Programación de la cocción automática

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

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

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

- **Parada de la cocción automática:**

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

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

Función pausa

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

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

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

Memorización de funciones

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

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

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

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

La configuración precedente queda activada.

Función "Mantener caliente"

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

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

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

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

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

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

El tiempo máximo de duración es de 2 horas.

Bloqueo de la zona de mandos

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

- **Bloqueo:**

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

- **Desbloqueo:**

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

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

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

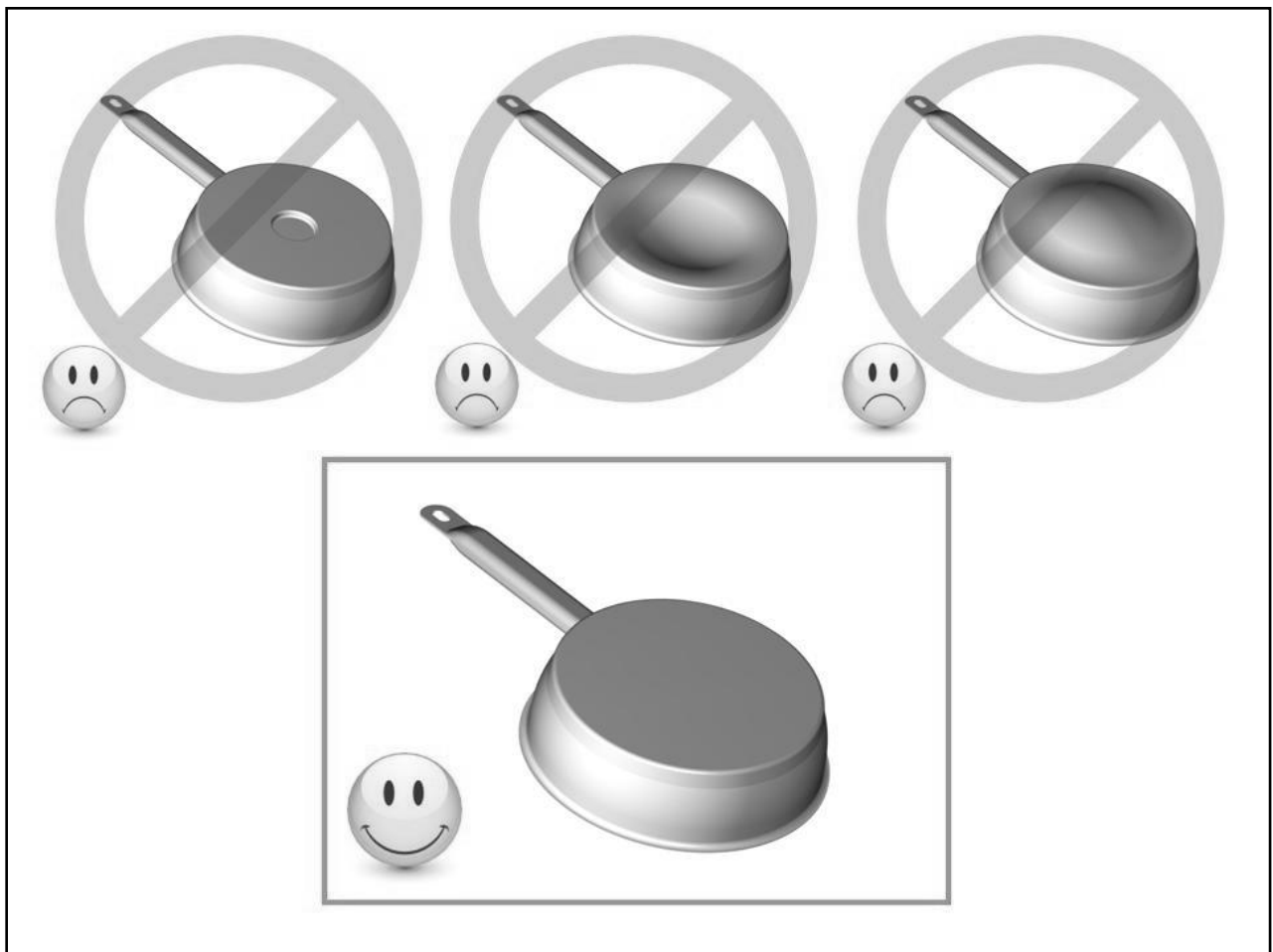
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

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

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

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

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



Dimensión de las cacerolas

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

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

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir 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	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Primer uso del aparato

Limpie la superficie de vidrio antes de usar la placa de inducción por primera vez de la siguiente manera:

- Utilice un paño suave y húmedo o una esponja no abrasiva que no raye.
- Limpie con un producto de limpieza específico para vidrio cerámico.
Respete siempre las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
- Seque el vidrio con un paño de microfibra para obtener un acabado brillante y sin rayas.

Consulte la sección **Mantenimiento de la placa de cocción** para obtener instrucciones completas sobre la limpieza después del uso.

Mantenimiento de la placa de cocción

Limpieza del vidrio de la placa de cocción

- Limpie la superficie de vidrio de la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos generados al cocinar se incrusten y dañen la superficie.
- Asegúrese de que el exterior de la olla esté seco y limpio. Compruebe que no haya granos de polvo en la placa de cerámica ni debajo del utensilio de cocina.
- Levante los utensilios al moverlos para evitar rayar la superficie de cocción.
- Las salpicaduras de azúcar, mermelada, gelatina, etc. deben eliminarse de inmediato. Así evitará daños en la superficie de cocción.

Instrucciones de limpieza paso a paso

- Deje que la superficie se enfríe completamente para evitar el riesgo de quemaduras.
- No aplique productos de limpieza sobre una placa caliente, ya que esta podría decolorarse.
- Utilice un paño suave y húmedo o una esponja no abrasiva que no raye.
- Limpie con un producto de limpieza específico para vidrio cerámico.
- Respete siempre las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
- Para las manchas y marcas persistentes, puede utilizar un rascador adecuado para superficies de vidrio cerámico.
- Seque el vidrio con un paño de microfibra para obtener un acabado brillante y sin rayas.

Productos de limpieza inadecuados

Evite utilizar los siguientes productos, ya que podrían dañar la superficie:

- Líquido lavavajillas sin diluir
- Detergentes para lavavajillas
- Productos de limpieza abrasivos
- Productos de limpieza abrasivos o corrosivos (como espráis para hornos o quitamanchas)
- Estropajos abrasivos o cualquier objeto que pueda rayar el vidrio cerámico
- Aparatos de limpieza a alta presión o vapor

! Nota: Utilice siempre productos suaves y materiales adecuados para prolongar la vida útil de la placa de cocina y evitar daños.

! Nota: Asegúrese de que las bases de las ollas estén limpias para evitar arañazos y residuos quemados en la superficie de vidrio.

Manchas difíciles

La suciedad y las manchas (manchas de cal, manchas brillantes anacardas) se eliminan mejor cuando la placa aún está templada. Utilice productos y métodos de limpieza habituales.

Si esto no fuera suficiente, puede seguir los siguientes pasos:

1. Utilice un rascador para cristal para eliminar la mayor cantidad posible de manchas con cuidado.
2. Si aún quedan manchas, aplique una crema limpiadora suave y alcalina y déjela actuar durante 10 minutos.
3. A continuación, frote con una esponja o un paño no abrasivo para desprender la suciedad.
4. Finalmente, seque el cristal con un paño de microfibra para un resultado brillante y sin marcas.

Alimentos derramados: remojar primero con un paño mojado y a continuación retirar los restos con un raspacristales especial para placas de vitrocerámica. Después, limpie la placa de cocción según se indica en el apartado '**Limpieza del vidrio de la placa de cocción**'.

Azúcar quemada y material sintético fundido: elimínelos de inmediato con un raspacristales, con la placa aún caliente. Después, limpie la placa de cocción según se indica en el apartado '**Limpieza del vidrio de la placa de cocción**'. Los granos de arena, que pueden acabar en las placas de cocción al pelar patatas o limpiar lechuga, pueden dejar marcas al mover los recipientes. Asegúrese de que no haya granos de arena en la superficie.

Los **cambios de color** de la placa de cocción no afectan al funcionamiento y la resistencia de la vitrocerámica. No son daños en la placa, sino que se trata de restos no eliminados que han quedado incrustados.

Las marcas brillantes se deben al desgaste del fondo del recipiente, especialmente cuando se utilizan baterías de cocina con un fondo de aluminio o productos de limpieza inadecuados. No resulta fácil eliminarlos con los productos de limpieza habituales. Si es necesario, límpielas varias veces.

Con el uso de productos de limpieza agresivos y fondos de recipiente que rayan, la superficie de cristal se va desgastando y aparecen manchas oscuras.

No utilice la placa de cocción como encimera ni para colocar materiales encima.

Levante siempre los recipientes de cocina y no los arrastre sobre la placa de cristal.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

EL símbolo [E 4] aparece :

i) La placa debe ser reconfigurada según el siguiente procedimiento:

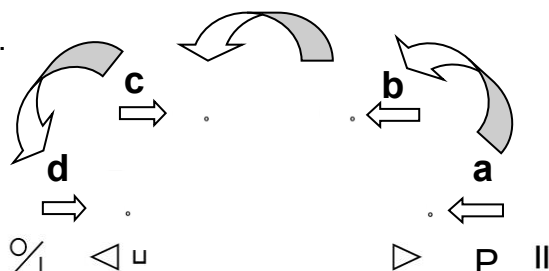
- Antes de iniciar el procedimiento hay que:
- Retirar todos los recipientes de la placa de inducción.
- Tener a mano un recipiente adecuado para inducción.
- Desconectar la placa de la red eléctrica : Desconectar el cable de corriente.
- Conectar otra vez la placa a la red eléctrica : Conectar de nuevo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

II) Primero hay que anular la configuración existente

1) Presionar la tecla [P] y mantener presionado.

2) En cada indicador aparece un [.]

3) Con un dedo de la otra mano presionar sucesiva y rápidamente (en menos de 2 segundos) las [.]. Partiendo de la zona delantera derecha y girando en sentido contrario a las agujas del reloj (a -> b -> c -> d).



Un doble "bip" significa un error de manipulación. En este caso, repetir la operación a partir de la etapa numero 1.

4) Retirar los dedos de las teclas y volver a presionar la tecla [0/I] durante algunos segundos hasta que aparezcan las [E] parpadeantes.

5) Esperar hasta que las [E] permanezcan fijas.

6) Las [E] cambiarán automáticamente a [C]. La configuración ha sido anulada.

Nota : En las placas de inducción con 3 zonas de cocción : poner en marcha con la zona trasera derecha (b) (la zona delantera derecha no existe).

III) Como reconfigurar la placa :

1) Utilizar un recipiente ferromagnético con un diametro minimo de 16cm.

2) Seleccionar la zona de cocción presionando la [C] correspondiente.

3) Poner el recipiente sobre la zona a configurar.

4) Esperar hasta que la [C] cambie a [-]. La zona de cocción se ha configurada.

5) Proceder de la misma forma para todas las zonas de cocción en las que aparecen la [C].

6) La placa de cocción han sido configuradas

Utilizar solo un recipiente para efectuar la configuración.

Ne colocar jamás más recipiente sobre los fogones durante la configuración.

- Si el indicador [E 4] persiste, llame al Servicio Post-Venta.

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 panel de control indica [L]:

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

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

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

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

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

El símbolo [E3] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E6] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [E C] aparece en la pantalla:

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

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

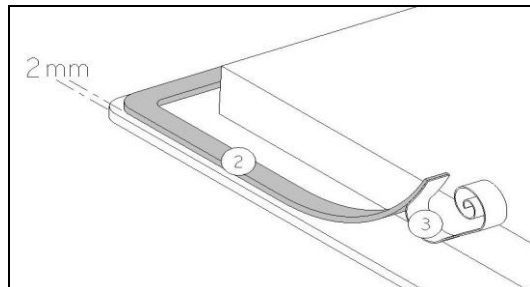
El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble.

Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



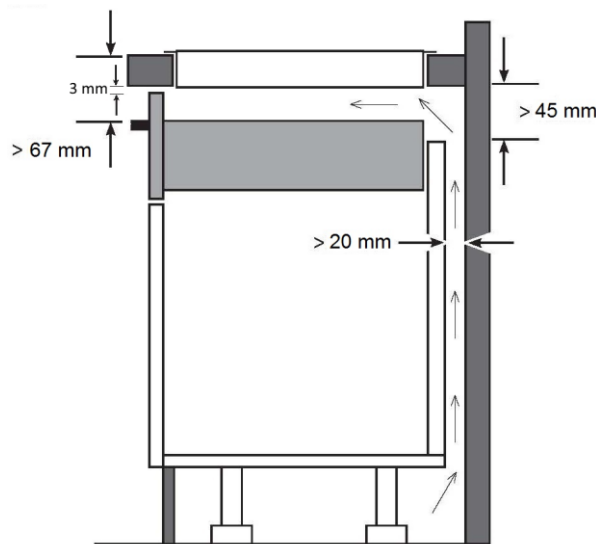
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

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

	Tamanho de corte		Montagem embutida			Tamanho do vidro		
Type	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Raio	Larg.	Prof.	Espessura
1753-2 1753-g1V03	560 mm	490 mm	654 mm	524mm	7 mm	650 mm	520 mm	4 mm
1754-2 1755-3 1755-g1V03	750 mm	490 mm	804 mm	524 mm	7 mm	800 mm	520 mm	4 mm

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



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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Atención!

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

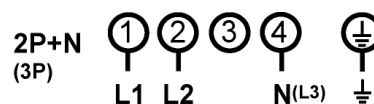
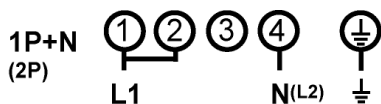
Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

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

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



Atención! Asegúrese de que los cables están correctamente insertados y bien ajustados hacia abajo.

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.....	26
PRECAUZIONI PER L'USO DEL DISPOSITIVO	26
USO DELL'APPARECCHIO	27
PRECAUZIONI CONTRO I DANNI	28
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.....	29
ALTRE MISURE PRECAUZIONALI	29
DESCRIZIONE APPARECCHIATURA	30
CARATTERISTICHE TECNICHE	30
PANNELLO COMANDI.....	31
USO DELL'APPARECCHIO	32
COMANDI A SFIORAMENTO	32
VENTILAZIONE	32
MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO	33
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	33
FUNZIONAMENTO DELL'INDUZIONE	33
ZONA "CURSORE" DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA E IMPOSTAZIONE DEL TIMER.....	33
AZIONAMENTO.....	34
RICONOSCIMENTO PENTOLA	34
INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO.....	34
FUNZIONE POWER	35
FUNZIONE TIMER.....	35
PROGRAMMAZIONE DELL'AVVIAMENTO RAPIDO.....	37
FUNZIONE STOP & Go	37
FUNZIONE DI RIPETIZIONE.....	38
FUNZIONE SCALDAVIVANDE	38
BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI.....	38
CONSIGLI DI COTTURA	39
QUALITÀ DELLE PENTOLE DI COTTURA	39
MISURE DELLE PENTOLE	39
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA	40
MANUTENZIONE E PULIZIA	40
PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	40
MANUTENZIONE DEL PIANO COTTURA	40
RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI	42
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE	44
PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE	45
COLLEGAMENTO ELETTRICO	46

Precauzioni per l'uso del dispositivo

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

Uso dell'apparecchio

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

Precauzioni contro i danni

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

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

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

Altre misure precauzionali

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



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



DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

Caratteristiche tecniche

Modello	1753-2 1754-2 1755-3 1753-g1V03 1755-g1V03
Potenza totale	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	174 Wh/kg
Zona anteriore sinistra	Ø 210 mm
Riconoscimento pentola	Ø 100 mm
Normale*	2300 W
Con Booster *	3000 W
Categoria standardizzata pentole e tegami**	C
Consumo energetico EC _{cw} **	168.4 Wh/kg
Zona posteriore sinistra	Ø 175 mm
Riconoscimento pentola	Ø 90 mm
Normale*	1100 W
Con Booster *	1400 W
Categoria standardizzata pentole e tegami**	B
Consumo energetico EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Zona posteriore destra	Ø 210 mm
Riconoscimento pentola	Ø 100 mm
Normale*	2300 W
Con Booster *	3000 W
Categoria standardizzata pentole e tegami**	C
Consumo energetico EC _{cw} **	168.4 Wh/kg
Zona anteriore destra	Ø 175 mm
Riconoscimento pentola	Ø 90 mm
Normale*	1100 W
Con Booster *	1400 W
Categoria standardizzata pentole e tegami**	A
Consumo energetico EC _{cw} **	181.9 Wh/kg

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

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

Consumo energetico	Valore	Unità
Consumo di energia in modalità spento - P_o	≤ 0.5	W
Consumo energetico in modalità stand-by - P_s	≤ 0.5	W
Consumo di energia in modalità stand-by con mantenimento della connessione di rete - P_N	≤ 2.0	W

In conformità ai regolamenti (CE) n. 1275/2008 e (UE) 2023/826

P_o : La modalità spento è definita come segue::

- Il piano cottura è spento.
- Nessun ventilatore è attivo.
- Nessuna indicazione di calore residuo è attiva.

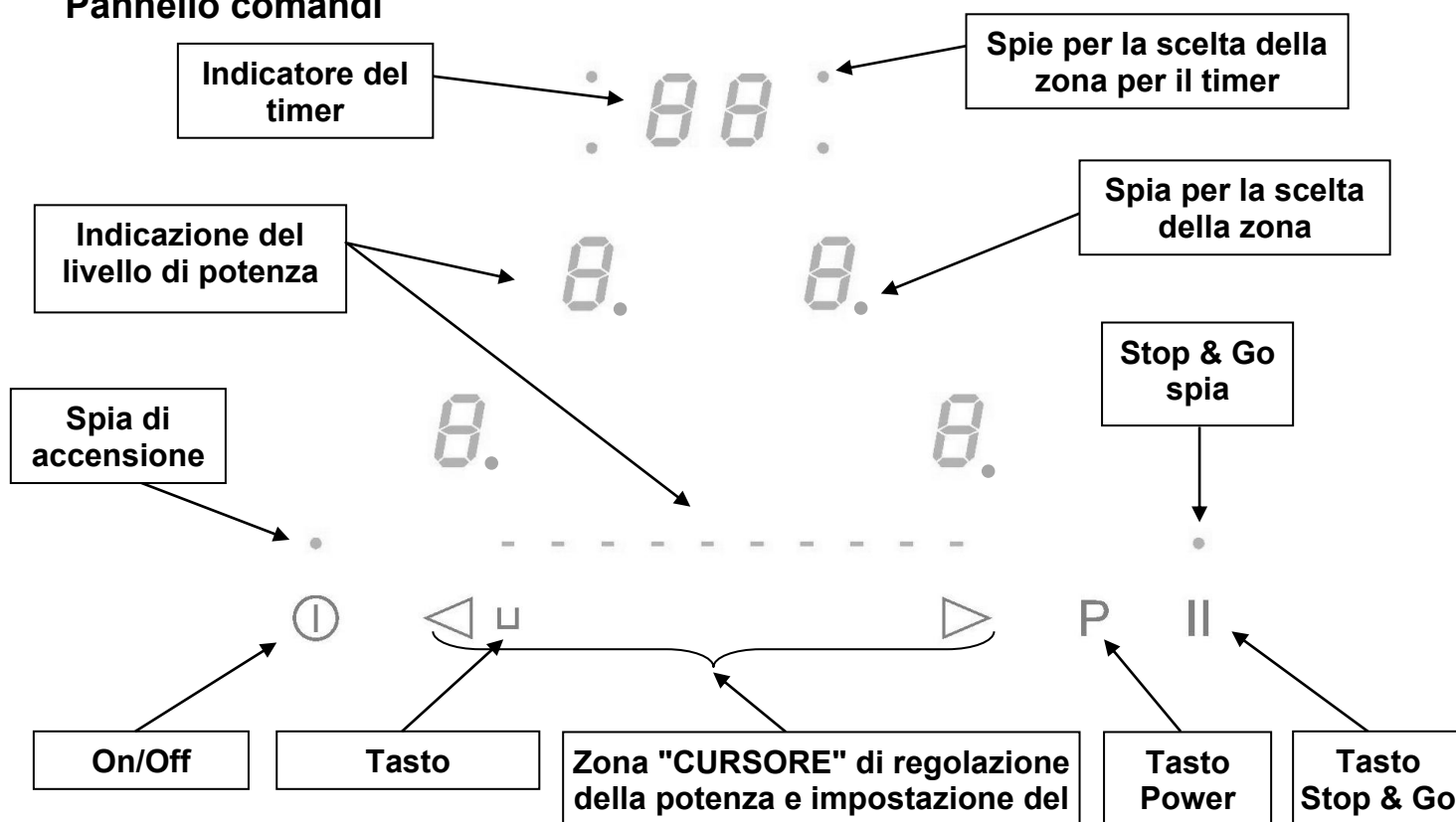
P_s : La modalità stand-by è definita come segue:

- Il piano cottura è acceso senza alcuna funzione principale attiva. (<20min)

P_N : La modalità di sospensione con mantenimento della connessione di rete è definita come segue:

- Il piano cottura è acceso senza alcuna funzione principale attiva. (<20min)
- La connessione di rete è attiva.

Pannello comandi



USO DELL'APPARECCHIO

Comandi a sfioramento

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

Non premere contemporaneamente più comandi nell'uso normale.

Display

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

Ventilazione

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

MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

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

Funzionamento dell'induzione

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

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

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

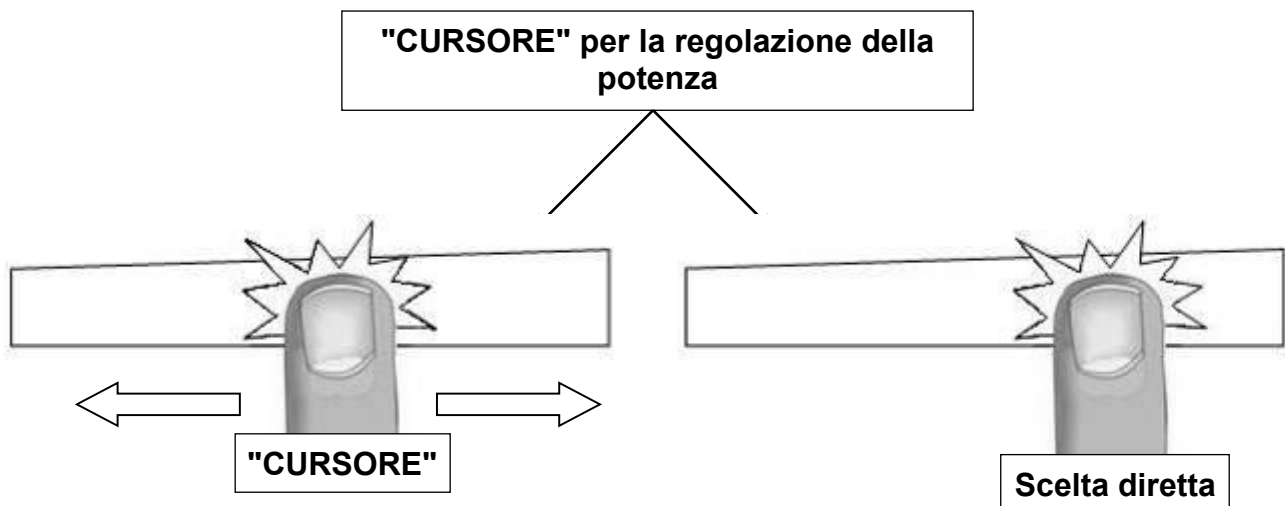
La zona di cottura a induzione prende immediatamente in considerazione la dimensione della pentola usata. Se il diametro è troppo piccolo, la pentola non funziona. Il diametro varia in funzione del diametro della zona cottura.

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

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

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

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



Azionamento

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

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

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

<u>Azione</u>	<u>Pannello comandi</u>	<u>Display</u>
Scegliere	Premere [0] della zona	[0] e spia della zona accesa
Regolazione (Regolazione della potenza)	scorrere sul "CURSORE" verso destra o verso sinistra	da [0] a [9]
Spegnere	Scorrere sul "CURSORE" fino a [0] o premere [0]	[0] o [H] [0] o [H]
Se per 20 secondi non viene eseguita nessuna regolazione, l'elettronica torna alla posizione di attesa.		

Riconoscimento pentola

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

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

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

Indicazione del calore residuo

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

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

Funzione Power

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

- **Attivazione e disattivazione di Power:**

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

- **Gestione della potenza massima:**

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

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

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

Funzione timer

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

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

Esempio 16 minuti in posizione 7:

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

Il tempo è impostato e comincia a scorrere.

- **Disattivazione della funzione timer:**

Esempio ancora 13 minuti alla posizione 7:

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

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

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

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

- **Uso del timer senza cottura:**

Esempio 29 minuti:

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

Il tempo è impostato e comincia a scorrere.

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

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

Programmazione dell'avviamento rapido

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

- **Programmazione dell'avviamento rapido:**

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

- **Sospensione dell'avviamento rapido:**

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

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

Funzione Stop & Go

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

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

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

Funzione di ripetizione

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

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

La procedura per la ripetizione è la seguente:

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

Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive

Funzione scaldavivande

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

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

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

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

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

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

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

Blocco del pannello comandi

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

- **Bloccaggio:**

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

- **Bloccaggio:**

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

CONSIGLI DI COTTURA

Qualità delle pentole di cottura

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

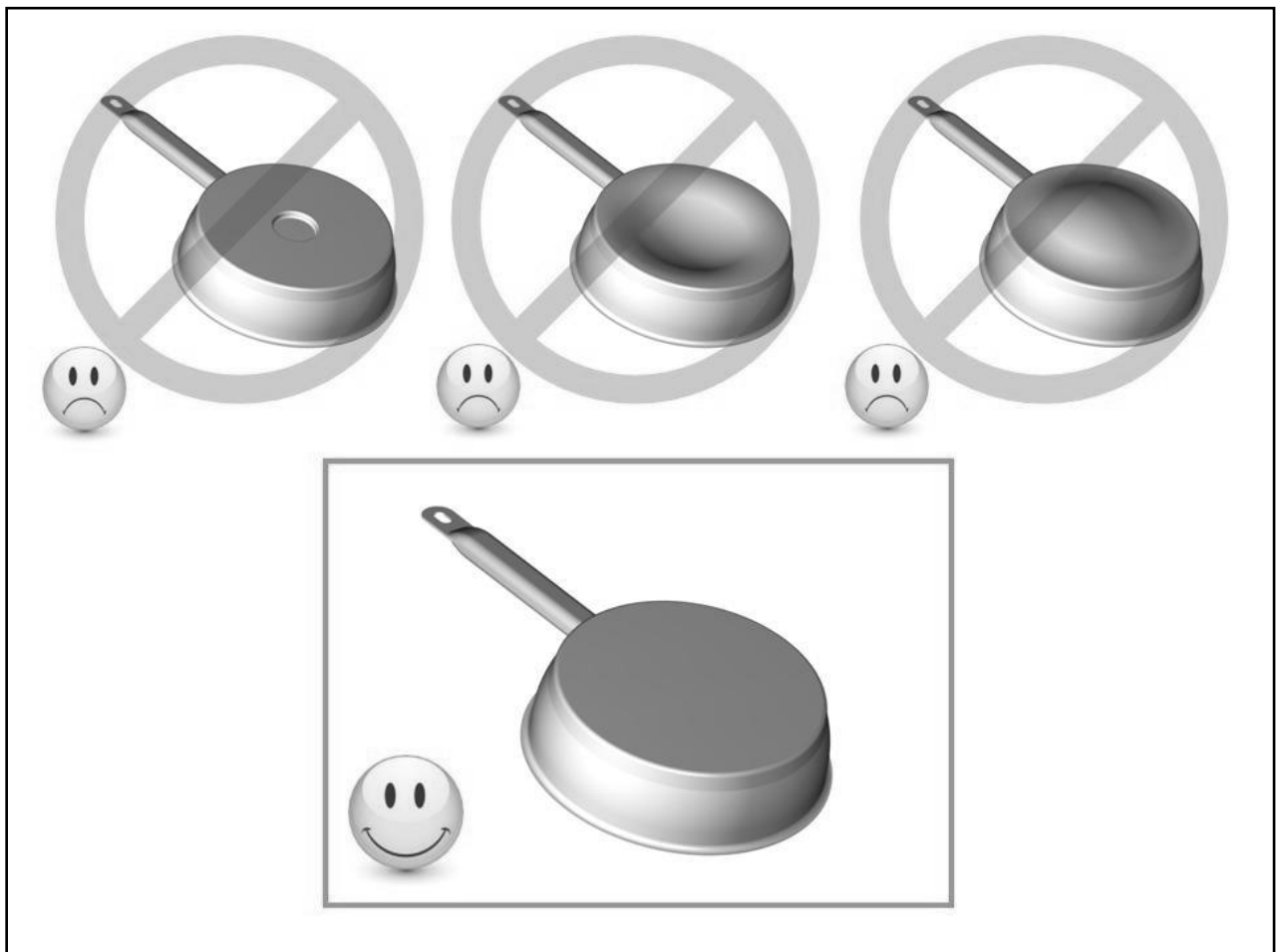
Pentole non idonee: alluminio e acciaio inox senza fondo magnetico, rame, ottone, ceramica, porcellana.

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

Per verificare se le pentole sono adatte:

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

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



Misure delle pentole

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

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

Esempi di regolazione della potenza

(i valori seguenti sono indicativi)

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

MANUTENZIONE E PULIZIA

Primo utilizzo dell'apparecchio

Pulire la superficie in vetro prima di utilizzare il piano a induzione per la prima volta come segue:

- Usare un panno morbido umido o una spugna non abrasiva che non graffi.
- Pulire utilizzando un detergente specifico per il vetro ceramico.
Seguire sempre le istruzioni del fabbricante del prodotto di pulizia.
- Asciugare il vetro con un panno in microfibra per ottenere una finitura lucida e senza aloni.

Consultare la sezione **Manutenzione del piano cottura** per istruzioni complete sulla pulizia dopo l'uso.

Manutenzione del piano cottura

Pulizia del vetro del piano cottura

- Pulire la superficie di vetro del piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare danni dovuti alla bruciatura dei residui di cottura.
- Assicurarsi che l'esterno della pentola sia asciutto e pulito. Verificare che non ci siano granelli di polvere sul piano in vetroceramica o sotto le pentole.
- Sollevare le pentole quando le si sposta per evitare di graffiare la superficie di cottura.
- Le fuoriuscite di zucchero, marmellata, gelatina, ecc. devono essere rimosse immediatamente. In questo modo si eviteranno danni alla superficie di cottura.

Istruzioni di pulizia passo per passo

- Lasciare che la superficie si raffreddi completamente per evitare il rischio di scottature.
- Non applicare i detergenti+F4ti sul piano di cottura se è caldo per non rischiare di scolorirlo.
- Usare un panno morbido umido o una spugna non abrasiva che non graffi.
- Pulire utilizzando un detergente specifico per il vetro ceramico.
- Seguire sempre le istruzioni del fabbricante del prodotto di pulizia.
- Per le macchie e i segni persistenti, è possibile utilizzare un raschietto adatto per vetroceramica.
- Asciugare il vetro con un panno in microfibra per ottenere una finitura lucida e senza aloni.

Prodotti di pulizia non idonei

Evitare di utilizzare i seguenti prodotti, in quanto potrebbero danneggiare la superficie:

- Detersivi liquidi non diluiti per piatti
- Detersivi per lavastoviglie
- Detergenti abrasivi
- Detergenti aggressivi o corrosivi (come spray per forni o smacchiatori)
- Spugne abrasive o qualsiasi oggetto che possa graffiare il vetroceramica
- Apparecchiature per la pulizia ad alta pressione o a vapore

! Nota: Utilizzare sempre prodotti delicati e materiali idonei per prolungare la vita utile del piano cottura ed evitare danni.

! Nota: assicurarsi che i fondi delle pentole siano puliti onde evitare graffi e residui di cottura bruciati sulla superficie del vetro.

Per le macchie ostinate

Le forti contaminazioni e le macchie (macchie di calcare, macchie lucide madreperlacee) si possono rimuovere in modo ottimale quando il piano cottura è ancora tiepido. Usare un prodotto e un metodo di pulizia abituali.

Se ciò non fosse sufficiente, può seguire i seguenti passaggi:

1. Utilizzi un raschietto per vetri per rimuovere con cura quante più macchie possibile.
2. Se rimangono ancora macchie, applichi una crema abrasiva delicata e alcalina e lasci agire per 10 minuti.
3. Poi strofini con una spugna o un panno non abrasivo per rimuovere le macchie.
4. Infine, asciughi il vetro con un panno in microfibra per un risultato lucido e senza aloni.

Gli alimenti bruciati vanno anzitutto impregnati con un panno umido, quindi i resti vanno rimossi con un raschietto da vetro speciale per piani cottura in ceramica. Quindi pulire il piano di cottura, come descritto in **“Pulizia del vetro del piano cottura”**.

Zucchero bruciato e plastica fusa vanno eliminati immediatamente – ancora a caldo – con un raschietto per vetro. Quindi pulire il piano di cottura, come descritto in **“Pulizia del vetro del piano cottura”**. Eventuali granelli di sabbia che possono cadere sul piano cottura dalle bucce di patata o dall'insalata, possono causare graffi quando si muovono le padelle. Assicurarsi che nessun granello di sabbia resti sulla superficie.

Eventuali cambiamenti di colore del piano di cottura non influenzeranno il funzionamento e la robustezza della vetroceramica. Questi non hanno nulla a che fare con danneggiamenti del piano cottura, ma con residui non rimossi e quindi bruciati.

Le macchie brillanti sono causate dall'usura della base delle pentole, particolarmente quando si utilizzano utensili da cucina con un fondo in alluminio o detersivi non adatti. È possibile rimuoverle, sia pure faticosamente, con i detersivi abituali. Se necessario, ripetere la pulizia più volte.

Se si usano detersivi aggressivi e fondi di pentole abrasivi, nel corso del tempo la superficie del vetro viene raschiata via e compaiono delle macchie scure.

Non utilizzare il piano cottura come un piano di lavoro o per appoggiarvi oggetti.

Sollevare sempre pentole e padelle senza farle scorrere sul vetro del piano.

RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

Simbolo [E 4] attivato:

- La piastra deve essere configurata con la seguente procedura:

I) Attenzione: non posizionare subito i recipienti sulla piastra ad induzione.

II) Scollegare il piano cucina dall'alimentazione, disinserire l'interruttore automatico o staccare l'interruttore generale.

III) Collegare nuovamente la piastra alla rete elettrica: reinserire l'interruttore automatico o l'interruttore principale.

IV) Procedura:

* Prendere una pentola con fondo ferromagnetico con un diametro minimo di 16 cm.

* Accendere il piano cottura entro 2 minuti dal collegamento alla rete elettrica.

* Non premere il tasto [0/I]

V) In primo luogo deve essere annullata la configurazione esistente

1) Premere il tasto [P] e tenerlo premuto.

2) Il simbolo [.] viene visualizzato su tutti i display

3) Ora ciascuna zona deve essere indicata in successione con il movimento (a -> b -> c -> d).

Eseguire tutto questo movimento entro 2 secondi premendo con il dito dell'altra mano su [.].

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

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

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

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

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

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

VI) Come si riconfigura il piano cottura?

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

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

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

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

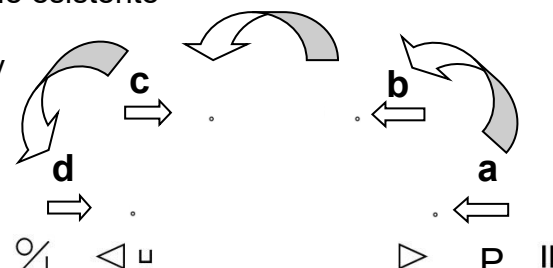
5) Continuare nello stesso modo per tutte le zone di cottura che mostrano una [C].

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

Utilizzare solo una pentola per eseguire la configurazione.

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

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



Il piano cottura o la zona di cottura non funziona:

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

Simbolo [U] attivato:

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

Simbolo [E] attivato:

- Chiamare il servizio post-vendita.

Una o tutte le zone si spengono:

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

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

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

Simbolo [L] attivato:

- Vedere il capitolo sul bloccaggio

Simbolo [Il] attivato:

- Vedere il capitolo "Pausa".

Simbolo [U] attivato:

- Vedere il capitolo "Funzione Scaldavivande".

Simbolo [] o [Er03] attivato:

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

Simbolo [E2] o [E H] attivato:

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

Simbolo [E3] attivato:

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

Simbolo [E6] attivato:

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

Simbolo [E8] attivato:

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

Simbolo [E C] attivato:

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

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

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

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



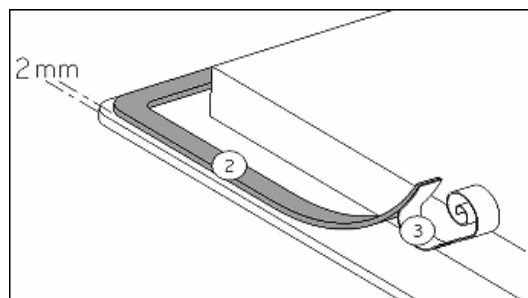
Non buttare via l'apparecchio con la spazzatura
Rivolgersi all'apposito servizio di prelievo a domicilio o portare
l'apparecchio elettrico al contenitore del proprio comune

PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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

Installazione della fascia impermeabile

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



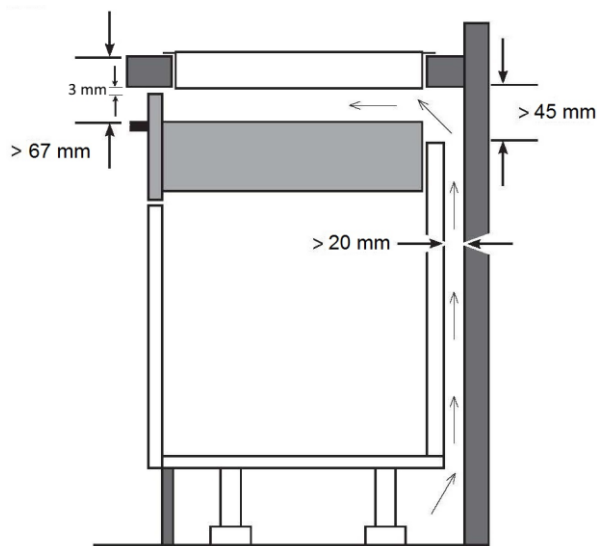
Rimuovere la pellicola protettiva (3) e incollare la fascia di guarnizione (2) sul bordo del piano cottura a 2 mm dal contorno

Incasso

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

Tipo	Dimensioni del taglio		Misure montaggio a raso			Dimensioni vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Altezza
1753-2 1753-g1V03	560 mm	490 mm	654 mm	524mm	7 mm	650 mm	520 mm	4 mm
1754-2 1755-3 1755-g1V03	750 mm	490 mm	804 mm	524 mm	7 mm	800 mm	520 mm	4 mm

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



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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

Attenzione!

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

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

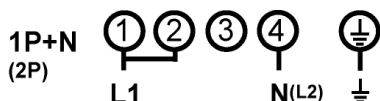
La scatola di collegamento si trova sotto il piano cottura.

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

COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA:

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

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



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

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

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	48
ŚRODKI OSTROŻNOSCI PRZED UŻYCIEM	48
EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	49
ŚRODKI OSTROŻNOSCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA	50
ŚRODKI OSTROŻNOSCI W PRZYPADKU USTERKI URZĄDZENIA	51
INNE ŚRODKI OSTROŻNOSCI	51
OPIS URZĄDZENIA.....	52
INFORMACJE TECHNICZNE	52
PANEL STEROWANIA.....	53
EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	54
STEROWANIE DOTYKOWE	54
WYSWIETLACZ	54
WENTYLACJA	55
URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA	55
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	55
ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI	55
SUWAK WYBORU MOCY I STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA	55
URUCHAMIANIE.....	56
WYKRYWANIE NACZYŃIA	56
WSKAZNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	56
FUNKCJA POWER.....	57
MINUTNIK	57
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE.....	58
FUNKCJA STOP&GO.....	59
FUNKCJA PRZYWRACANIA USTAWIEN	59
FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA	59
BLOKADA PANELU STEROWANIA	60
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA	61
JAKOŚĆ GARNKÓW	61
ROZMIAR GARNKÓW	61
PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA	62
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	62
PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA	62
KONSERWACJA PŁYTY GRZEWOCZEJ	62
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	64
OCHRONA ŚRODOWISKA	66
INSTRUKCJE MONTAŻU.....	67
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	68

Środki ostrożności przed użyciem

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

Eksploatacja urządzenia

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

Środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniu urządzenia

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

Środki ostrożności w przypadku usterki urządzenia

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

Inne środki ostrożności

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



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



OPIS URZĄDZENIA

Informacje techniczne

Typ	1753-2 1754-2 1755-3 1753-g1V03 1755-g1V03
Moc całkowita Zużycie energii przez płytę EC**	7400 W 174 Wh/kg
Lewe przednie pole grzejne Wykrywanie minimalnej średnicy Moc znamionowa* Dodatkowa moc* Ustandaryzowana kategoria naczyń Zużycie energii EC _{cw} **	Ø 210 mm Ø 100 mm 2300 W 3000 W C 168,4 Wh/kg
Lewe tylne pole grzejne Wykrywanie minimalnej średnicy Moc znamionowa* Dodatkowa moc* Ustandaryzowana kategoria naczyń Zużycie energii EC _{cw} **	Ø 175 mm Ø 90 mm 1100 W 1400 W B 177,3 Wh/kg
Prawe tylne pole grzejne Wykrywanie minimalnej średnicy Moc znamionowa* Dodatkowa moc* Ustandaryzowana kategoria naczyń Zużycie energii EC _{cw} **	Ø 210 mm Ø 100 mm 2300 W 3000 W C 168,4 Wh/kg
Prawe przednie pole grzejne Wykrywanie minimalnej średnicy Moc znamionowa* Dodatkowa moc* Ustandaryzowana kategoria naczyń Zużycie energii EC _{cw} **	Ø 175 mm Ø 90 mm 1100 W 1400 W A 181,9 Wh/kg

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

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

Tryb zużycia energii	Wartość	Jednostka
Tryb wyłączenia poboru energii - P_o	≤ 0.5	W
Pobór mocy w trybie czuwania - P_s	≤ 0.5	W
Pobór mocy w trybie czuwania z utrzymanym połączeniem sieciowym - P_N	≤ 2.0	W

Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1275/2008 oraz rozporządzeniem (UE) 2023/826

P_o : Tryb wyłączenia jest zdefiniowany w następujący sposób:

- Płyta grzejna jest wyłączona.
- Wentylator jest nieaktywny.
- Żaden wskaźnik ciepła resztkowego nie jest aktywny.

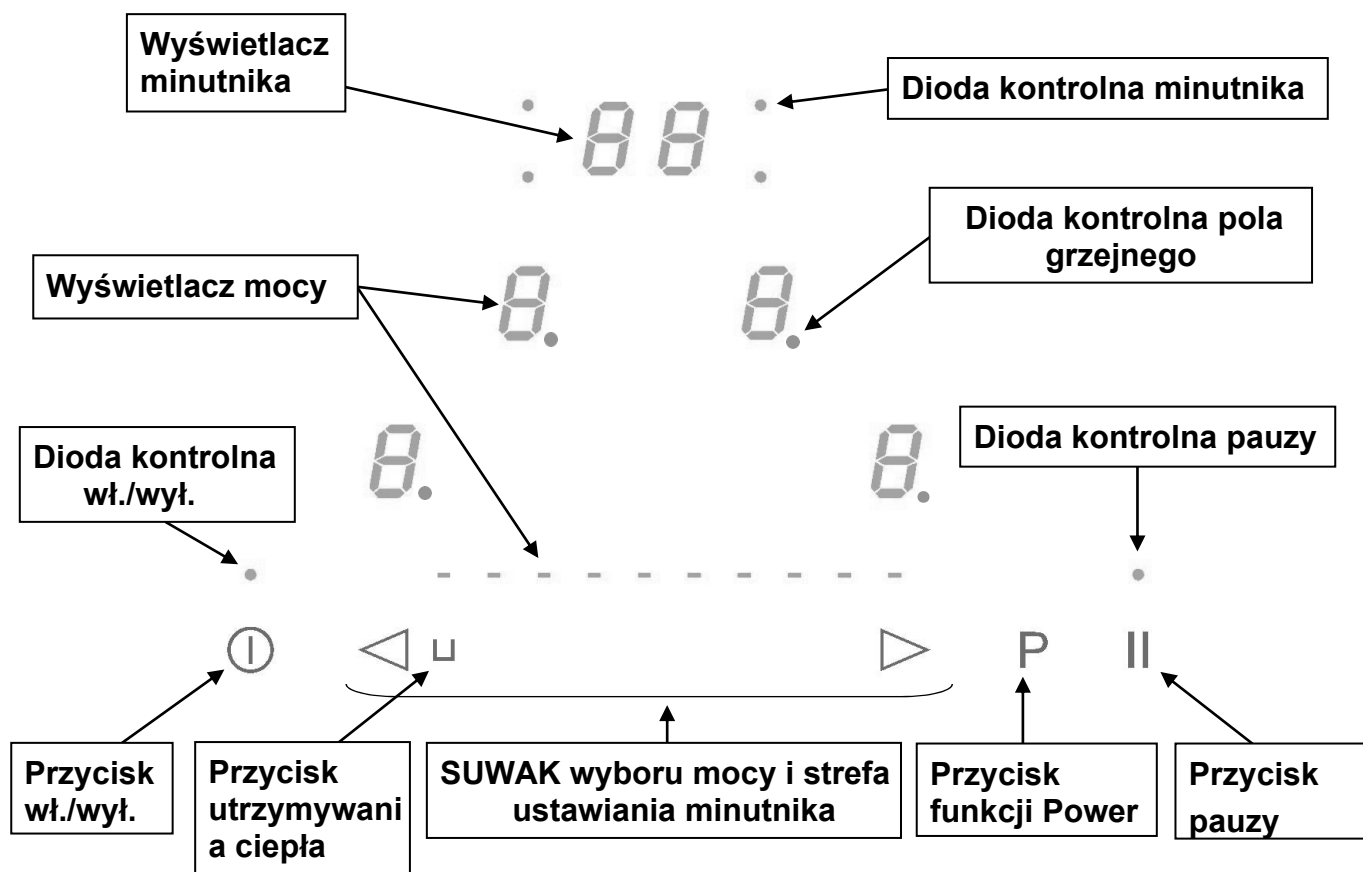
P_s : Tryb czuwania definiuje się następująco:

- Płyta grzejna jest włączona bez aktywnej funkcji głównej. (poniżej 20 minut)

P_N : Tryb czuwania z utrzymanym połączeniem sieciowym definiuje się następująco:

- Płyta grzejna jest włączona bez aktywnej funkcji głównej. (poniżej 20 minut)
- Połączenie sieciowe jest aktywne.

Panel sterowania



EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

Sterowanie dotykowe

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

W przypadku standardowego użycia należy naciskać tylko jeden przycisk jednocześnie.

Wyświetlacz

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

Wentylacja

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

URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

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

Zasada działania indukcji

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

Naturalnie konieczne jest korzystanie z odpowiednich garnków:

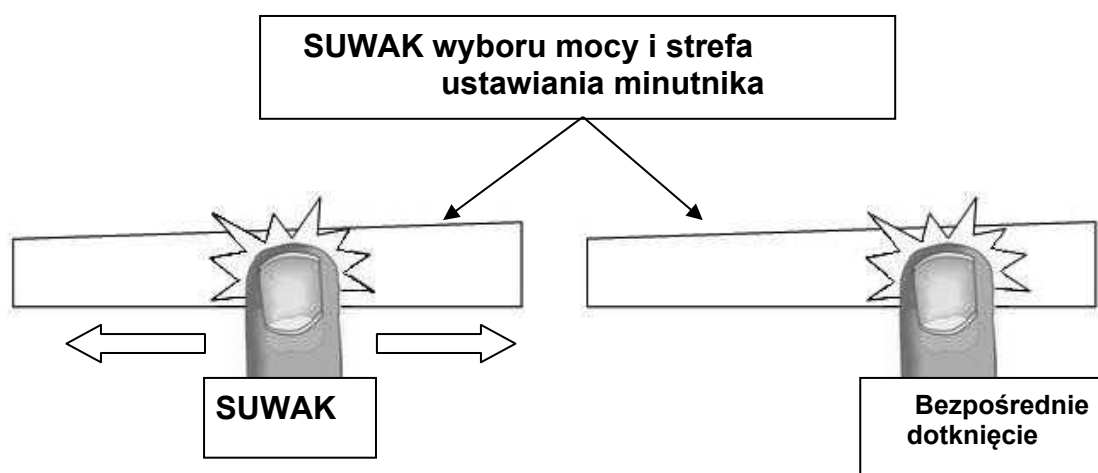
- Zaleca się stosowanie wszystkich garnków ferromagnetycznych (można to zweryfikować za pomocą magnesu): garnków żeliwnych i stalowych, emaliowanych oraz ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem.
- Nieodpowiednie naczynia to garnki i patelnie wykonane z: miedzi, stali nierdzewnej bez domieszek,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

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

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

SUWAK wyboru mocy i strefa ustawiania minutnika

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



Uruchamianie

- **Włączanie/Wyłączanie płyty**

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

- **Uruchamianie / wyłączanie pola grzeijnego:**

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

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

Wykrywanie naczyń

System wykrywania garnka zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie zachodzi:

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

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Symbol [H] znika, gdy pola grzejne ostygną na tyle, by można ich było bezpiecznie dotknąć.

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

Funkcja Power

Funkcja Power [P] zwiększa moc wybranego pola grzejnego.

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

- **Włączanie/Wyłączanie funkcji Power:**

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

- **Zarządzanie energią:**

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

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

Minutnik

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

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

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

Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie.

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

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

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

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

- **Funkcja minutnika do jajek:**

Przykład dla 29 minut:

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

Po kilku sekundach dioda kontrolna przestanie migać.

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

Gotowanie automatyczne

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

- **Włączanie:**

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

- **Wyłączanie automatycznego gotowania:**

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

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

Funkcja Stop&Go

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

- **Włączanie/Wyłączanie funkcji pauzy:**

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

Funkcja przywracania ustawień

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

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

W tym celu należy:

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

Funkcja utrzymywania ciepła

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

- **Włączanie funkcji utrzymywania ciepła**

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

Funkcję można uruchamiać niezależnie dla wszystkich pól grzejnych.

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

Maksymalny czas utrzymywania ciepła to 2 godziny.

Blokada panelu sterowania

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

- **Blokowanie:**

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

- **Odblokowywanie:**

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Jakość garnków

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

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

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

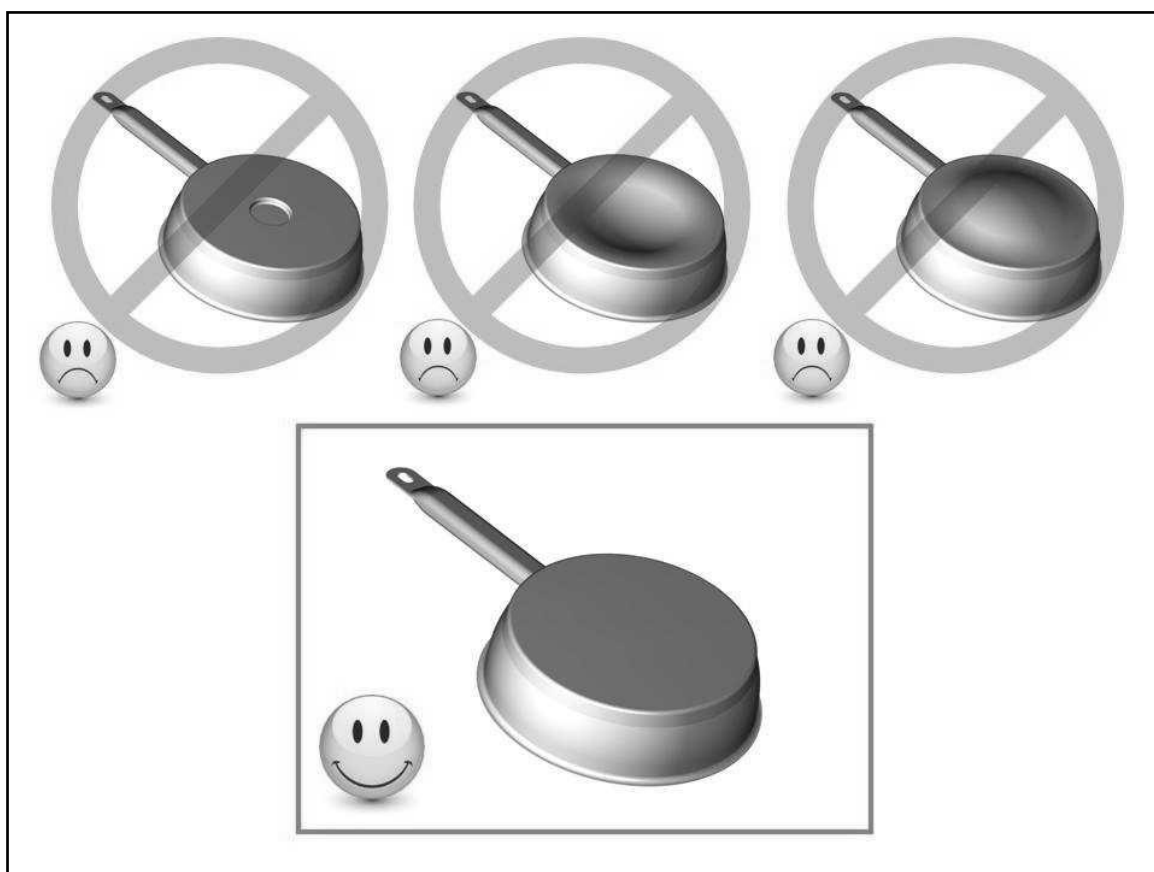
- nalać do naczynia niewielką ilość wody i umieścić je na polu grzejnym, którego moc ustawiono na [9]. Woda powinna się zagotować w ciągu kilku sekund;
- Dno garnka powinno przyciągać magnes.

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

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

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

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



ROZMIAR GARNKÓW

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

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

Przykładowe ustawienia mocy gotowania

(podane wartości stanowią jedynie wskazówki)

1-2	Topienie Podgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Wcześniej przygotowane dania
2-3	Gotowanie na wolnym ogniu Rozmrażanie	Ryż, pudding, syrop cukrowy 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, kielbaski, gulasze, rolady, flaki
7-8	Gotowanie	Ziemniaki, zapiekanki, wafle
9	Smażenie, pieczenie Gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone Woda
P	Gotowanie wody	eskalopki, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Pierwsze użycie urządzenia

Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy wyczyścić szklaną powierzchnię w następujący sposób:

- Używać wilgotnej, miękkiej ściereczki lub nierysującej, nieściernej gąbki.
- Czyścić za pomocą środka czyszczącego przeznaczonego specjalnie do szkła ceramicznego.

Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka czyszczącego.

- Osuszyć szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczące wykończenie bez smug.

Pełne instrukcje czyszczenia po użyciu znajdziesz w sekcji **Konserwacja płyty grzewczej**.

Konserwacja płyty grzewczej

Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

- Wyczyścić szklaną powierzchnię płyty grzejnej po każdym użyciu, aby zapobiec przypalaniu się pozostałości gotowania i uszkodzeniu powierzchni.
- Upewnij się, że zewnętrzna część garnka jest sucha i czysta. Sprawdź, czy na płycie ceramicznej lub pod naczyniami nie ma ziarenek kurzu.
- Podnoś naczynia podczas ich przesuwania, aby uniknąć zarysowania powierzchni grzewczej.
- Rozlane cukry, dżem, galaretka itp. należy usunąć natychmiast. W ten sposób zapobiegiesz uszkodzeniu powierzchni grzewczej.

Instrukcje czyszczenia krok po kroku

- Pozwól powierzchni całkowicie ostygnąć, aby uniknąć ryzyka oparzeń.
- Nie nakładać środków czyszczących na rozgrzaną płytę grzejną – może to spowodować odbarwienia.
- Używać wilgotnej, miękkiej ściereczki lub nierysującej, nieściernej gąbki.
- Czyścić za pomocą środka czyszczącego przeznaczonego specjalnie do szkła ceramicznego.
- Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka czyszczącego.
- W przypadku uporczywych plam i zabrudzeń można użyć odpowiedniego skrobaka do szkła ceramicznego.
- Osuszyć szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczące wykończenie bez smug.

Nieodpowiednie produkty czyszczące

Unikać używania następujących produktów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię:

- Nierozcieńczony płyn do mycia naczyń
- Detergenty do zmywarek
- Ścierne środki czyszczące
- Ostre lub żrące środki czyszczące (takie jak spraye do piekarników lub odplamiacze)
- Zmywaki ścierne lub jakiegokolwiek przedmioty, które mogą porysować szkło ceramiczne.
- Wysokociśnieniowe lub parowe urządzenia czyszczące

! Uwaga: Zawsze używać łagodnych produktów i odpowiednich materiałów, aby przedłużyć żywotność płyty grzejnej i zapobiec jej uszkodzeniu.

! Uwaga: Upewnić się, że podstawy naczyń kuchennych są czyste, aby uniknąć zarysowań i przypalonych pozostałości na szklanej powierzchni.

Usuwanie uporczywych plam

Uporczywe zanieczyszczenia i plamy (osady kamienia, błyszczące miejsca) najlepiej usuwać, gdy płyta indukcyjna jest jeszcze ciepła. W tym celu stosuj powszechnie używane środki czyszczące i metody czyszczenia

Jeśli to nadal nie wystarczy, proszę postępować zgodnie z poniższymi krokami:

1. Użyj skrobaka do szkła, aby ostrożnie usunąć jak najwięcej plam.
2. Jeśli plamy pozostają, nałóż łagodny, zasadowy krem czyszczący i pozostaw na 10 minut.
3. Następnie przetrzyj nieścierającą gąbką lub ściereczką, aby usunąć zabrudzenia.
4. Na końcu wytrzyj szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczący efekt bez smug.

Żywność, która wykipiała z garnków, należy najpierw namoczyć mokłą szmatką.

Zanieczyszczenia należy usuwać skrobakiem szklanym przeznaczonym do płyt ceramicznych.

Następnie należy wyczyścić płytę grzewczą w sposób opisany w punkcie „**Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej**”.

Przypalony cukier i stopione tworzywa sztuczne najlepiej usuwać od razu — gdy są wciąż gorące — skrobakiem szklanym. Następnie należy wyczyścić płytę grzewczą w sposób opisany w punkcie „**Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej**”. Ziarna brudu/piasku mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia warzyw i mogą spowodować zadrapania podczas przestawiania garnków. W związku z tym upewnij się, że na powierzchni nie ma żadnych ziaren.

Odbarwienia płyty nie wpływają na jej działanie ani siłę vitroceramiki. Nie są to uszkodzenia płyty, ale wynik niedokładnie usuniętych pozostałości na płycie, które uległy wypaleniu.

Błyszczące miejsca powstają w wyniku zużycia spowodowanego przez podstawy garnków, w szczególności garnków ze spodem aluminiowym, lub użycia nieodpowiednich środków czyszczących. Przy użyciu zwykłych środków czyszczących można je usunąć, tylko z dużą trudnością. W razie potrzeby należy powtórzyć czyszczenie kilka razy.

Ze względu na zastosowanie agresywnych środków czyszczących i zarysowania spowodowane przez podstawy garnków, powierzchnia szkła jest z czasem ścierana i pozostają ciemne plamy.

Nie należy używać płyty kuchennej jako blatu stołowego ani do odkładania naczyń.

Zawsze podnoś garnki/patelnie do góry i nie przesuwaj ich po płycie szklanej.

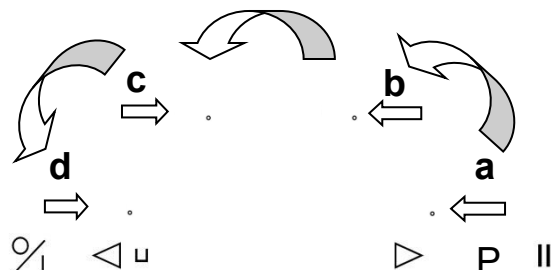
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.

Gdy pojawia się symbol [E 4]:

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

V) Krok pierwszy: anulowanie istniejącej konfiguracji

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



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

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

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

VI) Krok drugi: nowa konfiguracja

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

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

Płyta lub pole grzejne nie uruchamiają się:

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

Na panelu sterowania wyświetla się [U]:

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

Na panelu sterowania wyświetla się [E]:

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

Wyłączone jest jedno lub wszystkie pola grzejne:

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

Wentylacja nie wyłącza się po wyłączeniu płyty:

- Nie jest to usterka, wentylator chroni elementy elektroniczne.
- Wentylator 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 „Funkcja pauzy”.

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

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

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

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

Na panelu sterowania wyświetla się [E3] :

- Patelnia nie jest odpowiednia. Należy użyć innej patelni.

Na panelu sterowania wyświetla się [E6] :

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

Na panelu sterowania wyświetla się [E8] :

- Wlot powietrza wentylatora jest zablokowany. Należy go udrożnić.

Na panelu sterowania wyświetla się [E C]:

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

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

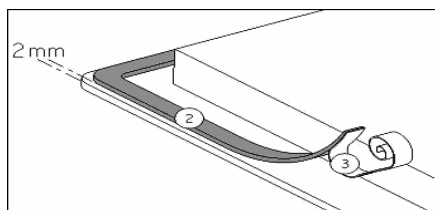
INSTRUKCJE MONTAŻU

Instalacją powinien się zajmować wyłącznie specjalista.

Montaż musi być zgodny z obowiązującymi przepisami i standardami krajowymi.

Montaż uszczelki:

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



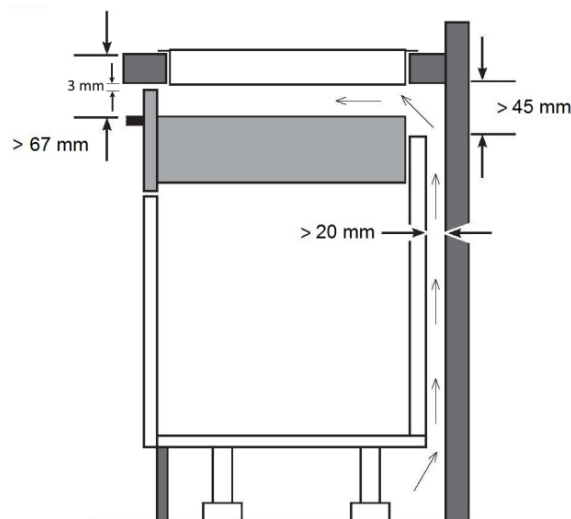
Należy zdjąć z uszczelki taśmę ochronną (3), a następnie przykleić uszczelkę (2) dwa mm od zewnętrznej krawędzi szkła.

Montaż:

Wymiary wyciętych otworów są następujące:

Nr	Rozmiar		Rozmiar wycięcia w			Rozmiar		
	Szerokość	Głębokość	Szerokość	Głębokość	Promień	Szerokość	Głębokość	Grubość
1753-2 1753-g1V03	560 mm	490 mm	654 mm	524 mm	7 mm	650 mm	520 mm	4 mm
1754-2 1755-3 1755-g1V03	750 mm	490 mm	804 mm	524 mm	7 mm	800 mm	520 mm	4 mm

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



- Po montażu przewód zasilający nie powinien być w żaden sposób ograniczany, na przykład przez szufladę.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez niego jako odpowiednie w instrukcji użytkowania, bądź osłon płyty stanowiących część urządzenia. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną nieszczęśliwego wypadku.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

Uwaga!

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

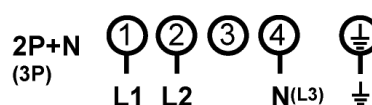
Połączenia należy wykonać zgodnie ze schematem.

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

PODŁĄCZENIE PŁYTY:

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

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



Uwaga! Należy upewnić się, że przewody są odpowiednio zamoc

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

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si vybrali naši indukční varnou desku.

Abyste mohli spotřebič co nejlépe využívat, doporučujeme vám, abyste si pozorně přečetli následující pokyny a uschovali si je pro pozdější použití.

PŘEHLED

BEZPEČNOST	70
OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM.....	70
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBÍČE.....	71
OPATŘENÍ NA OCHRANU PŘED POSKOZENÍM SPOTŘEBÍČE.....	72
OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ SELHÁNÍ SPOTŘEBÍČE	73
OSTATNÍ OCHRANNÉ PRVKY.....	73
POPIS SPOTŘEBÍČE	74
TECHNICKÉ VLASTNOSTI.....	74
OVLADACÍ PANEL.....	75
POUŽITÍ SPOTŘEBÍČE.....	76
DOTYKOVÉ OVLADÁNÍ.....	76
DISPLEJ.....	76
ODVETRAVÁNÍ.....	76
SPUŠTĚNÍ A OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBÍČE	76
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	76
PRINCIP INDUKCE.....	76
POSUVNÍK ZONY VÝBERU VÝKONU A ZONA NASTAVENÍ MINUTKY.....	77
SPUSTENÍ.....	77
DETEKCE NADOBÍ.....	77
INDIKACE ZBYTKOVÉHO TEPLA.....	78
FUNKCE VÝKONU.....	78
MINUTKA.....	78
AUTOMATICKÉ VARENÍ.....	79
FUNKCE POZASTAVENÍ.....	80
FUNKCE PAMĚTI.....	80
FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty.....	80
UZAMČENÍ OVLADACÍHO PANELU.....	81
DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ.....	82
KVALITA NADOBÍ.....	82
ROZMĚRY NADOBÍ.....	82
PŘÍKLADY NASTAVENÍ VARNEHO VÝKONU.....	83
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	83
PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBÍČE.....	83
ÚDRŽBA VARNE DESKY	83
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMU	85
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	86
NÁVOD K MONTÁŽI	87
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ	88

BEZPEČNOST

Opatření před použitím

- Vybalte všechny materiály.
- Montáž a připojení spotřebiče musí provádět schválený odborník. Výrobce nemůže nést odpovědnost za škody způsobené chybami při zabudovávání nebo připojení.
- Aby bylo možné spotřebič používat, musí být dobře zabudován a namontován v kuchyňské lince a na upravené a schválené pracovní ploše.
- Tento domácí spotřebič je určen výhradně k vaření potravin s vyloučením jakéhokoli jiného domácího, komerčního nebo průmyslového použití.
- Z keramického skla odstraňte všechny etikety a nálepky.
- Spotřebič neměňte ani neupravujte.
- Varná deska nesmí být používána jako samostatně stojící ani jako pracovní povrch.
- Spotřebič musí být uzemněn a připojen v souladu s místními normami.
- K připojení nepoužívejte žádný prodlužovací kabel.
- Spotřebič se nesmí používat nad myčkou nádobí nebo sušičkou: pára může elektronické spotřebiče poškodit.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Používání spotřebiče

- Po použití varné zóny vypněte.
- Dávejte pozor na vaření s použitím tuků nebo olejů: mohou se rychle vznítit.
- Dávejte pozor, abyste se při používání nebo po používání spotřebiče nepopálili.
- Dbejte na to, aby se žádný kabel pevného nebo pohyblivého spotřebiče nedotýkal skla ani horkého hrnce.
- V blízkosti zapnutého spotřebiče se nesmí nacházet magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky).
- Nepokládejte žádné kovové předměty s výjimkou nádobí na ohřev. V případě předčasného zapojení nebo zbytkového tepla může dojít k jejich zahřátí, roztavení, nebo dokonce spálení.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte tkaninou ani ochranným povlakem. Velmi se rozžhaví a vzplane.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice, na povrch varné desky, protože se mohou rozpálit.

Opatření na ochranu před poškozením spotřebiče

- Neošetřená dna pánví nebo poškozené hrnce (nesmaltované litinové hrnce) mohou keramické sklo poškodit.
- Písek nebo abrazivní materiály poškodit keramické sklo.
- Nedovolte, aby na sklokeramickou desku padaly předměty, a to ani malé.
- Zajistěte, aby odvětrávání spotřebiče fungovalo podle pokynů výrobce.
- Zabraňte nárazům hrnců na hrany skla.
- Na sklokeramické varné desky nepokládejte prázdné hrnce ani je na nich nenechávejte.
- Varných zón se nesmí dotýkat cukr, syntetické materiály ani hliníkové plechy. Ty mohou způsobit prasknutí nebo jiné změny sklokeramického skla ochlazením: spotřebič zapněte a okamžitě je vyjměte z horké varné zóny (pozor: nepopalte se).
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varnou plochu neodkládejte žádné předměty.
- Nad ovládací panel nikdy nepokládejte žádné horké nádoby.
- Pokud je pod vestavěným spotřebičem umístěna zásuvka, ujistěte se, že prostor mezi obsahem zásuvky a spodní částí spotřebiče je dostatečně velký (2 cm). To je nezbytné pro zajištění správného odvětrávání.
- Do zásuvky pod sklokeramickou desku nikdy nevkládejte žádné hořlavé předměty (např. spreje). Případné zásuvky na příbory musí být odolné vůči teple.

Opatření v případě selhání spotřebiče

- Pokud zjistíte závadu, spotřebič vypněte a vypněte přívod elektřiny.
- Pokud je keramické sklo prasklé nebo popraskané, musíte spotřebič odpojit od sítě a kontaktovat poprodejní servis.
- Opravy musí provádět odborníci. Spotřebič sami neotevírejte.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.

Ostatní ochranné prvky

- Dbejte na to, aby nádobí bylo vždy ve středu varné zóny. Dno nádobí musí co nejvíce zakrývat varnou zónu.
- U uživatelů s kardiostimulátorem by mohlo magnetické pole ovlivnit jeho fungování. Doporučujeme se informovat u prodejce nebo lékaře.
- Nepoužívejte nádobí z hliníku nebo syntetických materiálů: mohly by se roztavit na ještě horkých varných zónách.
- **NIKDY** se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte např. poklicí nebo protipožární dekou.



POUŽITÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ NEBO
INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ
NÁDOBÍ MÁ ZA NÁSLEDEK ZNEPLATNĚNÍ
ZÁRUKY. V TAKOVÉM PŘÍPADĚ NEMŮŽE
VÝROBCE NĚST ODPOVĚDNOST ZA ŠKODU
ZPŮSOBENOU NA VARNÉ DESCE A JEJÍM OKOLÍ.



POPIS SPOTŘEBIČE

Technické vlastnosti

Typ	1753-2 1754-2 1755-3 1753-g1V03 1755-g1V03
Celkový výkon Spotřeba varné desky EC _{hob} **	7400 W 174 Wh/kg
Přední levá zóna Minimální detekce Jmenovitý výkon* Výkon funkce Booster* Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí** Energetická spotřeba EC _{cw} **	Ø 210 mm Ø 100 mm 2300 W 3000 W C 168.4 Wh/kg
Zadní levá zóna Minimální detekce Jmenovitý výkon* Výkon funkce Booster* Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí** Energetická spotřeba EC _{cw} **	Ø 175 mm Ø 90 mm 1100 W 1400 W B 177.3 Wh/kg
Přední pravá zóna Minimální detekce Jmenovitý výkon* Výkon funkce Booster* Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí** Energetická spotřeba EC _{cw} **	Ø 210 mm Ø 100 mm 2300 W 3000 W C 168.4 Wh/kg
Zadní pravá zóna Minimální detekce Jmenovitý výkon* Výkon funkce Booster* Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí** Energetická spotřeba EC _{cw} **	Ø 175 mm Ø 90 mm 1100 W 1400 W A 181.9 Wh/kg

* Uvedený výkon se může lišit v závislosti na rozměrech a materiálu nádobí.

** Vypočteno podle metody měření výkonu (EN 60350-2).

Režim spotřeby energie	Hodnota	Jednotka
Spotřeba energie v režimu vypnuto - P_0	≤ 0.5	W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu - P_s	≤ 0.5	W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu se zachovaným síťovým připojením - P_n	≤ 2.0	W

Podle 1275/2008 EC Příloha 2 & (EU) 2023/826

P_0 : Režim vypnuto je definován následovně:

- Varná deska je vypnutá.
- Žádný ventilátor není aktivní.
- Nezobrazuje se žádná indikace zbytkového tepla.

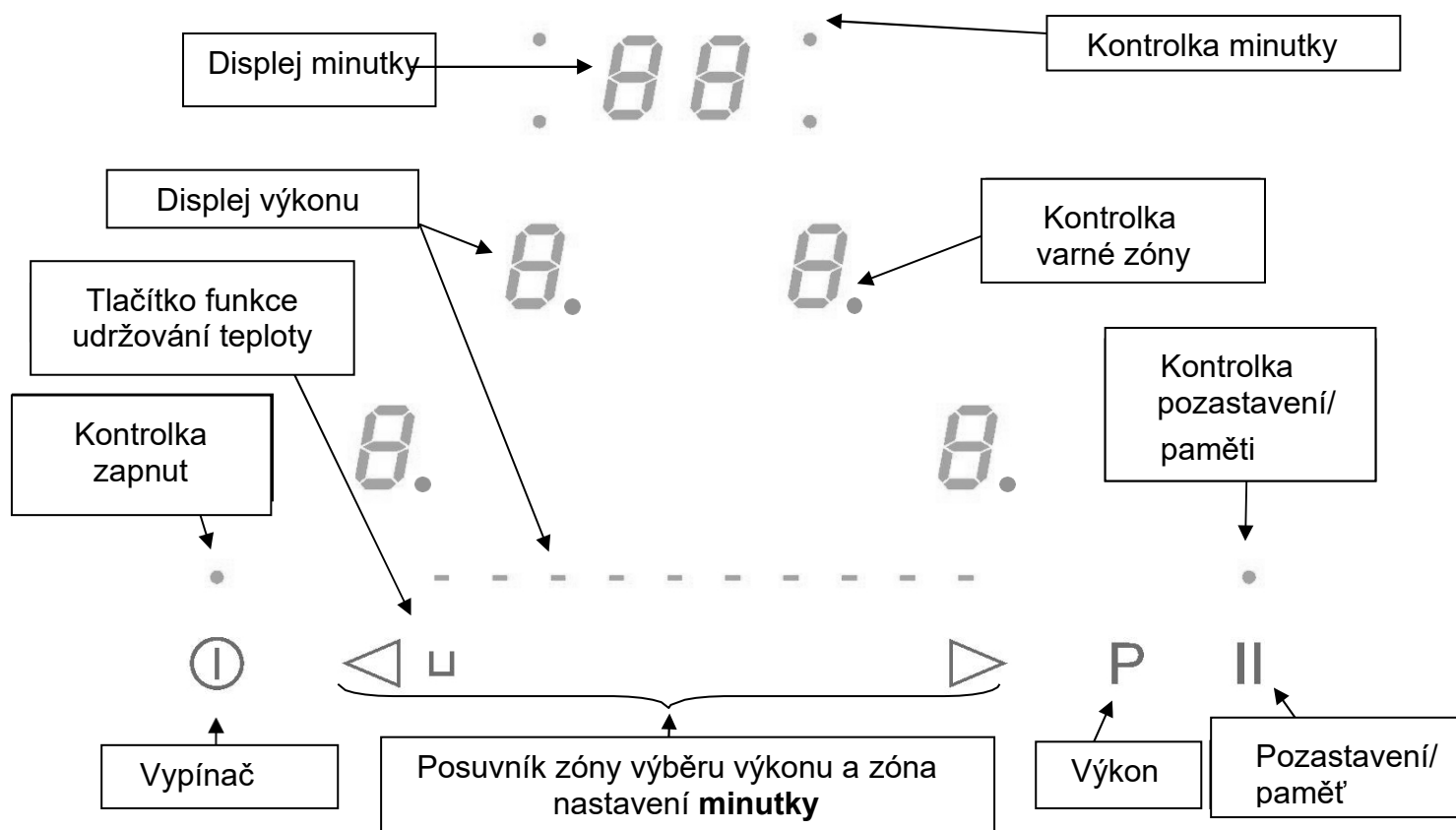
P_s : Pohotovostní režim je definován následovně:

- Varná deska je zapnutá bez aktivní hlavní funkce. (<20 min)

P_n : Pohotovostní režim se zachovaným síťovým připojením je definován následovně:

- Varná deska je zapnutá bez aktivní hlavní funkce. (<20 min)
- Síťové připojení je aktivní.

Ovládací



POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Dotykové ovládání

Indukční varná deska je vybavena elektronickým ovládáním s dotykovými tlačítky. Po stisknutí tlačítka prstem se aktivuje příslušný příkaz. Tato aktivace je potvrzena kontrolkou, písmenem nebo číslem na displeji nebo zvukovým signálem.

Při normálním používání vždy stiskněte současně pouze jedno tlačítko.

Displej

<u>Displej</u>	<u>Označení</u>	<u>Funkce</u>
0	Nula	Varná zóna je aktivována.
1–9	Úroveň výkonu	Výběr úrovně vaření.
<u>U</u>	Detekce nádobí	Žádné nebo nedostatečné nádobí.
A	Urychlení ohřevu	Automatické vaření.
E	Chybová zpráva	Elektrická závada.
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je horká.
P	Výkon	Je aktivován výkon Booster.
L	Uzamčení	Ovládací panel je uzamčen.
U	Udržování teploty	Automatické udržování teploty 70 °C.
II	Pozastavení	Varná deska je pozastavena.

Odvětrávání

Systém chlazení je plně automatický. Chladicí ventilátor se spustí při nízkých otáčkách, když kalorie vyprodukované elektronickým systémem dosáhnou určité úrovně. Při intenzivním používání varné desky se odvětrávání spustí vysokou rychlostí. Jakmile je elektronický obvod dostatečně ochlazen, chladicí ventilátor sníží otáčky a automaticky se zastaví.

SPUŠTĚNÍ A OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

Před prvním použitím

Varnou desku čistěte vlhkým hadříkem a poté povrch důkladně osušte. Nepoužívejte mycí prostředky. Ty by mohly způsobit modré zabarvení povrchu skla.

Princip indukce

Pod každou varnou zónou je umístěna indukční cívka. Při zapnutí vytváří proměnné elektromagnetické pole, které vytváří indukční proudy ve feromagnetickém dně nádobí. Výsledkem je zahřátí nádobí umístěného ve varné zóně.

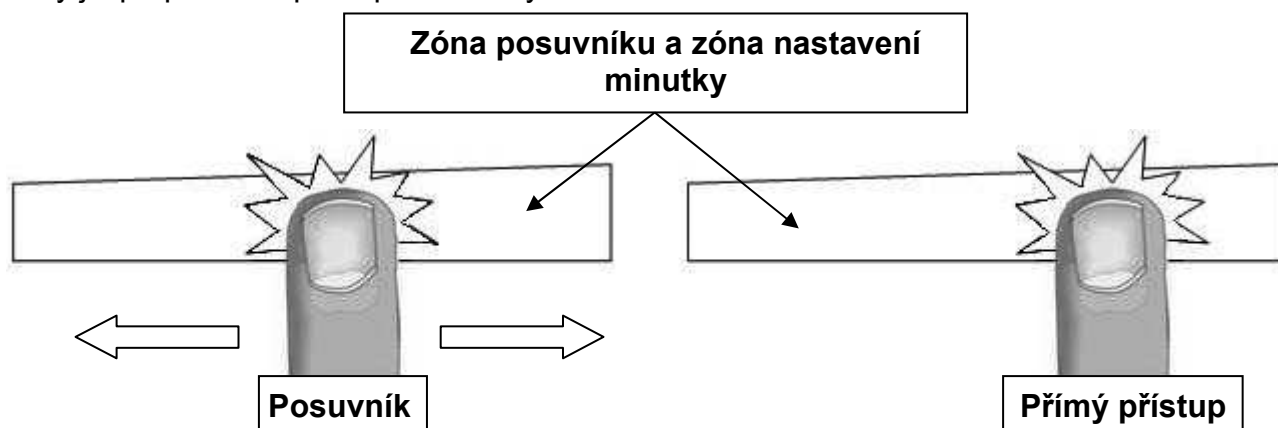
Nádobí je samozřejmě nutné přizpůsobit:

- Doporučuje se veškeré feromagnetické nádobí (ověřit si ho můžete pomocí malého magnetu): litinové a ocelové nádobí, smaltované nádobí, nádobí z nerezové oceli s feromagnetickým dnem...
- Nefunguje: měď, čistě nerezová ocel, hliník, sklo, dřevo, keramika, kamenina...

Indukční varná zóna se automaticky přizpůsobí velikosti nádobí. Nádobí s příliš malým průměrem nefunguje. Tento průměr se mění v závislosti na průměru varné zóny. Pokud nádobí není přizpůsobeno indukční varné desce, zobrazí se na displeji [U].

Posuvník zóny výběru výkonu a zóna nastavení minutky

Chcete-li zvolit výkon pomocí posuvníku, posuňte prst na zóně posuvníku. Přímý přístup je možný již po přiložení prstu přímo na vybranou úroveň.



Spuštění

• Spuštění/vypnutí varné desky:

Akce

Ke spuštění

K vypnutí

Ovládací panel

Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [①].

Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [①].

Displej

[0] blikají

nic nebo [H]

• Spuštění/vypnutí varné zóny:

Akce

Výběr zóny

Nastavení

(upravte výkon)

K zastavení

Ovládací panel

Stiskněte vybrané [0]

Přejedte po posuvníku

doprava nebo doleva

Přejedte na [0] na posuvníku

Nebo stiskněte [0]

Displej

[0] a kontrolka svítí

[0] až [9]

[0] nebo [H]

[0] nebo [H]

Pokud do 20 sekund není provedena žádná činnost, elektronika se vrátí do polohy čekání.

Detekce nádobí

Detekce nádobí zajišťuje naprostou bezpečnost. Indukce nefunguje:

- Když není ve varné zóně žádné nádobí nebo použité nádobí není vhodné na indukci. V tomto případě je nemožné zvýšit výkon a na displeji se zobrazuje [U]. Tento symbol zmizí, když se do varné zóny položí nádobí.
- Když je nádobí odstraněno z varné zóny, provoz se zastaví. Na displeji je [U]. Symbol [U] zmizí, když se do varné zóny vloží zpět nádobí. Vaření pokračuje s dříve nastaveným stupněm výkonu.

Po použití vypněte topné těleso: nenechávejte detekci nádobí [U] aktivní.

Indikace zbytkového tepla

Po vypnutí varné zóny nebo úplném zastavení varné desky jsou varné zóny stále horké a na displeji se zobrazuje [H].

Symbol [H] zmizí, když je možné se varné zóny bezpečně dotknout.

Pokud svítí indikátory zbytkového tepla, nedotýkejte se varných zón a nepokládejte na ně žádné předměty citlivé na teplo. **Existuje riziko popálení nebo požáru.**

Funkce výkonu

Funkce výkonu [P] zvýší výkon zvolené varné zóny.

Pokud je tato funkce aktivována, varné zóny fungují po dobu 10 minut s ultravysokým výkonem. Funkce výkonu se hodí například v situacích rychlého ohřevu velkého množství vody, jako je vaření nudlí.

• Spuštění/zastavení funkce výkonu:

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej Zóna</u>
Výběr zóny	Stiskněte tlačítko [0] zóny	[0] a kontrolka svítí
Spuštění funkce výkonu	Stiskněte tlačítko [P]	[P]
Vypnutí funkce výkonu	Přejeďte na posuvníku] nebo stiskněte [P]	[P] až [0] [9]

• Ovládání výkonu:

Varná deska je vybavena maximálním celkovým výkonem. Pokud je aktivována funkce výkonu a není překročen maximální výkon, elektronický systém nastaví automatické snížení výkonu jiné varné zóny. Na displeji několik sekund bliká [9] a poté se zobrazí maximální povolený výkon:

<u>Vybraná varná zóna</u>	<u>Druhá varná zóna:</u>	(například: úroveň výkonu 9)
je zobrazeno [P]	[9] se změní na [6] nebo [8] v závislosti na typu zóny	

Minutka

Minutku lze používat současně se všemi třemi varnými zónami (podle modelu), a to s různým nastavením času (od 0 do 99 minut) pro každou varnou zónu.

• Nastavení a úprava doby vaření:

Příklad pro 16 minut na úrovni výkonu 7:

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	Stiskněte na displeji [0]	[0] a kontrolka svítí
Vyberte úroveň výkonu	Přejeďte na posuvníku na [7]	[7]
Výběr minutky	Stiskněte na displeji [CL]	[00]
Nastavení jednotek	Přejeďte na posuvníku na [6]	[0 svítí] [6 bliká]
Potvrzení jednotek	Stiskněte na displeji [06]	[0 bliká] [6 svítí]
Nastavení desítek	Přejeďte na posuvníku na [1]	[1 bliká] [6 svítí]
Potvrzení desítek	Stiskněte na displeji [16]	[16]

Čas je potvrzen a vaření se spustí.

- **Zastavení minutky:**

Příklad pro 13 minut na úrovni výkonu 7:

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	Stiskněte na displeji [7]	[0] a kontrolka svítí
Výběr minutky	Stiskněte tlačítko [13]	[13]
Deaktivace jednotek	Přejeďte na posuvníku na [0]	[1 svítí] [0 bliká]
Potvrzení jednotek	Stiskněte na displeji [10]	[1 bliká] [0 svítí]
Deaktivace desítek	Přejeďte na posuvníku na [0]	[0 bliká] [0 svítí]
Potvrzení desítek	Stiskněte na displeji [00]	[00]

- **Automatické zastavení po uplynutí doby vaření:**

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozbliká symbol [00] a ozve se zvuk. K zastavení zvuku a blikání stačí stisknout tlačítko [00].

- **Funkce minutky na vajíčka:**

<u>Příklad pro 29 minut: Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Aktivace varné desky	Stiskněte na 2 sekundy na [①]	Kontrolky zóny svítí
Výběr minutky	Stiskněte displeji [CL]	[00]
Nastavení jednotek	Přejeďte na posuvníku na [9]	[0 svítí] [9 bliká]
Potvrzení jednotek	Stiskněte na displeji [09]	[0 bliká] [9 svítí]
Nastavení desítek	Přejeďte na posuvníku na [2]	[2 bliká] [9 svítí]
Potvrzení desítek	Stiskněte na displeji [29]	[29]

Po několika sekundách kontrolka přestane blikat.

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozbliká symbol [00] a ozve se zvuk. K zastavení zvuku a blikání stačí stisknout displej [00]. Varná deska se vypne.

Automatické vaření

Všechny varné zóny jsou vybaveny automatickým varným zařízením Stop&Go. Varná zóna začne po určité době pracovat na plný výkon a poté automaticky sníží svůj výkon na předem zvolenou úroveň.

- **Spuštění:**

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	Stiskněte na displeji [0]	[0] a kontrolka svítí
Nastavení maximálního výkonu	Přejeďte na posuvníku na [9]	Přejde z [0] na [9]
Automatické vaření	Stiskněte [►]	[9] problikává s [A]
Výběr úrovně výkonu (například „7“)	Přejeďte na posuvníku na [7]	[9] se změní na [8] [7]
		[7] problikává s [A]

• Vypnutí automatického vaření:

Akce

Výběr zóny

Výběr úrovně výkonu

Ovládací panel

Stiskněte tlačítko [7] ze zóny

Přesuňte posuvník

Displej

[7] bliká s [A]

z [1] na [9]

Vybraný výkon	Automatické vaření čas (min:s)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	- : -

Funkce pozastavení

Tato funkce zastaví veškerou činnost varné desky a umožní její opětovné spuštění se stejným nastavením.

• Spuštění/zastavení funkce pozastavení:

Akce

Pozastavení

Opětovné spuštění

Ovládací panel

Stiskněte tlačítko [II] během 2 sekund

Stiskněte tlačítko [II] během 2 sekund

Znovu stiskněte nebo pozastavení

nesvítí Posuňte posuvník

Displej

[II]

Kontrolka pozastavení bliká

kontrolka pozastavení

vypnuta

Funkce paměti

Po vypnutí varné desky (0/I) je možné vyvolat poslední nastavení.

- Fáze vaření všech varných zón (výkon)
- Minuty a sekundy naprogramovaných minutek varných zón
- Funkce ohřevu

Postup vyvolání z paměti je následující:

- Stiskněte tlačítko [0/I]
- Poté do 6 sekund stiskněte tlačítko [II].

Aktivují se předchozí nastavení.

Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje dosáhnout a automaticky udržovat teplotu 70 °C. Tím se zabrání přetečení tekutin a rychlému připálení na dně nádobí.

• Zapnutí funkce udržování teploty:

Akce

Volba zóny
Zapnutí
Zastavení

Ovládací panel

Stiskněte vybrané zobrazení [0]
Stiskněte tlačítko []
na posuvníku []
Přejeďte na posuvníku

Displej

[0] až [9] nebo [H]
[U]
[U]
[0] až [9] nebo [H]

Tuto funkci lze spustit nezávisle na všech varných zónách.

Když nádobí opustí varnou zónu, funkce udržování teploty zůstane aktivní přibližně 10 minut.
Maximální doba udržování teploty je 2 hodiny.

Uzamčení ovládacího panelu

Aby se zabránilo změně nastavení varných zón, zejména při čištění, lze ovládací panel uzamknout (s výjimkou tlačítka zapnutí/vypnutí [0/I]).

• Uzamčení:

Akce

Spuštění
Uzamčení varné desky

Ovládací panel

Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [].
1. Stiskněte současně [P] a [0]
Žádná změna displeje pravé přední zóny
2. Znovu stiskněte [0]

Displej

[0] nebo [H] na displejích
Žádná změna
[L] na displejích

• Odemčení:

Akce

Spuštění

Do 5 sekund po spuštění:

Odemčení varné desky

Ovládací panel

Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [].
1. Stiskněte současně [P] a [L]
displejích pravé přední zóny
2. Stiskněte tlačítko [P]

Displej

[L] na displejích
[0] nebo [H] na
Displeje nesvítí

DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

Kvalita nádobí

Vhodné materiály: ocel, smaltovaná ocel, litina, feromagnetická nerezová ocel, hliník s feromagnetickým dnem.

Nevhodné materiály: hliník a nerezová ocel bez feromagnetického dna, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Výrobci uvádějí, zda jsou jejich výrobky kompatibilní s indukcí. Kontrola kompatibility nádobí:

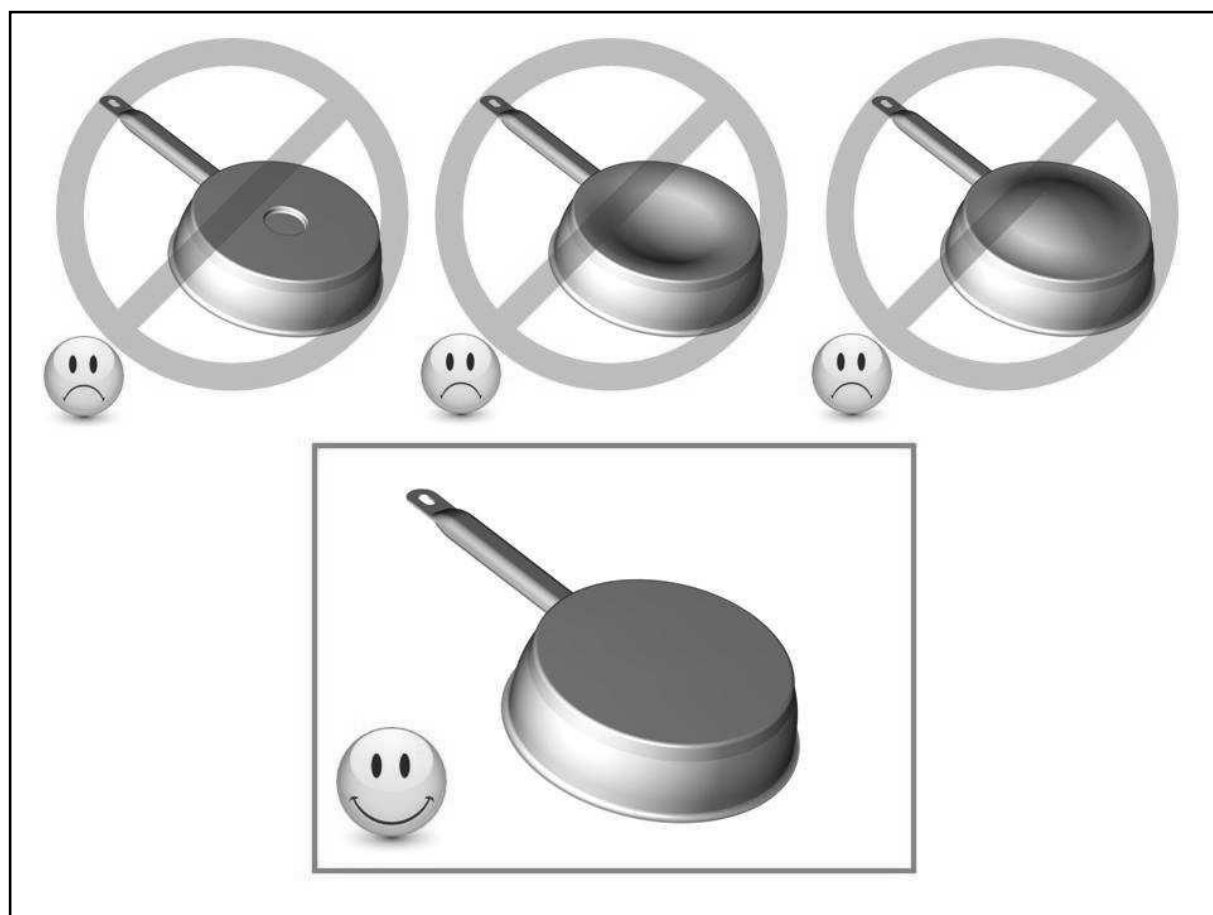
- Dejte trochu vody do nádoby umístěné na indukční varné zóně nastavené na úroveň [9]. Tato voda se musí během několika sekund ohřát.
- Na dno nádobí se musí přichytit magnet.

Některé nádobí může při umístění na indukční varnou zónu vydávat zvuk. Tento zvuk neznamena žádnou závadu na spotřebiči a nemá vliv na průběh vaření.

Složení dna nádobí může ovlivnit rovnoměrnost výsledků vaření a příjem energie induktory.

Používejte pouze hrnce a pánve s hladkým dnem. Hrubý podklad keramické sklo poškrábe.

Pokud je to možné, používejte nádobí se svislou stranou. Má-li nádobí hranaté stěny, působí indukce i na boční strany. Strany nádobí mohou změnit barvu.



Rozměry nádobí

Varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobují průměru nádobí. Dno tohoto nádobí však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny.

Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte pánev co nejvíce do středu varné zóny.

Příklady nastavení varného výkonu

(uvedené hodnoty jsou pouze ilustrativní)

1–2	Rozpouštění Ohřev	Omáčky, máslo, čokoláda, želatina Předem připravené pokrmy
2–3	Dušení Rozmrazování	Rýže, pudink, cukrový sirup Sušená zelenina, ryby, mražené výrobky
3–4	Vaření v páře	Zelenina, ryby, maso
4–5	Voda	Brambory vařené v páře, polévky, těstoviny, čerstvá zelenina
6–7	Vaření na střední teplotu Dušení	Maso, játra, vejce, klobásy Guláš, roláda, dršťky
7–8	Vaření	Brambory, hranolky, vafle
9	Smažení, pečení Vaření vody	Steaky, omelety, smažené pokrmy, voda
P	Smažení, pečení Vaření vody	mušle, steaky Vaření velkého množství vody

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

První použití spotřebiče

Před prvním použitím indukční varné desky očistěte skleněný povrch následujícím způsobem:

- Použijte vlhký měkký hadřík nebo neabrazivní houbičku, která nezpůsobí poškrábání.
- Čistěte čisticím prostředkem určeným speciálně na keramické sklo.
Vždy se řiďte pokyny výrobce čisticího prostředku.
- Sklo otřete dosucha utěrkou z mikrovlákna, abyste docílili lesklého povrchu beze šmouh.

Úplné pokyny k čištění po použití naleznete v části **Údržba varné desky**.

Údržba varné desky

Čištění skla varné desky

- Skleněný povrch varné desky vyčistěte po každém použití, abyste předešli připalování zbytků z vaření a poškození povrchu.
- Ujistěte se, že vnější část hrnce je suchá a čistá. Zkontrolujte, zda se na sklokeramické desce nebo pod nádobím nenachází zrnka prachu.
- Při přemísťování nádobí jej zvedejte, abyste zabránili poškrábání varné plochy.
- Rozlité látky jako cukr, marmeláda, želé apod. je nutné okamžitě odstranit. Tím předejdete poškození varné plochy.

Pokyny k čištění krok za krokem

- Nechte povrch zcela vychladnout, abyste předešli riziku popálení.
- Nenanášejte čisticí prostředky na teplou varnou desku, jelikož by to mohlo způsobit změnu barvy.
- Použijte vlhký měkký hadřík nebo neabrazivní houbičku, která nezpůsobí poškrábání.
- Čistěte čisticím prostředkem určeným speciálně na keramické sklo.
- Vždy se řiďte pokyny výrobce čisticího prostředku.
- Na odolné skvrny a nečistoty můžete použít vhodnou škrabku na sklokeramiku.
- Sklo otřete dosucha utěrkou z mikrovlákna, abyste docílili lesklého povrchu beze šmouh.

Nevhodné čisticí prostředky

Nepoužívejte následující prostředky, neboť mohou poškodit povrch:

- Neředěné mycí prostředky
- Mycí prostředky určené do myček nádobí
- Abrazivní čisticí prostředky
- Velmi silné nebo žíravé čisticí prostředky (např. spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn)
- Drátěnky nebo jakékoli předměty, které mohou poškrábat sklokeramickou desku.
- Vysokotlaké nebo parní čističe

! Poznámka: Vždy používejte šetrné výrobky a vhodné materiály, abyste prodloužili životnost varné desky a zabránili jejímu poškození.

! Poznámka: Ujistěte se, že je dno nádobí čisté, aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu a připálení zbytků.

V případě odolných skvrn

Silné znečištění a odolné skvrny (skvrny způsobené vodním kamenem, perleťově lesklé skvrny) se nejlépe odstraní v okamžiku, kdy je varná deska dosud teplá. Použijte běžné čisticí prostředky a běžný postup čištění.

Pokud by to nestačilo, můžete postupovat následovně:

1. Použijte škrabku na sklo, abyste opatrně odstranili co nejvíce skvrn.
2. Pokud skvrny zůstanou, naneste jemný alkalický čisticí krém a nechte působit 10 minut.
3. Poté otřete neabrazivní houbou nebo hadříkem, abyste skvrny uvolnili.
4. Nakonec osušte sklo hadříkem z mikrovlákna, aby bylo lesklé a bez šmouh.

Vyteklé pokrmy nejprve odsajte vlhkou utěrkou; zbytky znečištění odstraňte škrabkou na sklo, která je určena speciálně na sklokeramické varné desky. Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění skla varné desky“.

Napálený cukra roztavený plast se nejlépe odstraní ještě za horka škrabkou na sklo.

Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění skla varné desky“. Zrnka nečistot/písku mohou při loupání brambor nebo mytí zeleniny spadnout na varnou desku a při přesunu hrnce způsobit škrábance. Proto se ujistěte, že se na povrchu nenacházejí žádné nečistoty.

Změna barvy varné desky nemá žádný vliv na funkci nebo výkon sklokeramické desky. Neznamená poškození varné desky, ale je výsledkem neodstraněných a napálených zbytků nečistot.

Lesklé skvrny se objevují jako důsledek opotřebení způsobeného dnem hrnců, zvláště při používání hrnců s hliníkovým dnem nebo nesprávných čisticích prostředků. Lze je jen obtížně odstranit za použití běžných čisticích prostředků. Je-li to nutné, proces čištění několikrát opakujte.

Skleněný povrch je v průběhu času namáhán používáním agresivních čisticích prostředků a poškrábáním způsobeným dny hrnce, toto namáhání zanechává na povrchu tmavé skvrny.

Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

Pánve/hrnce vždy nadzvedněte, neposouvejte je po skleněné desce.

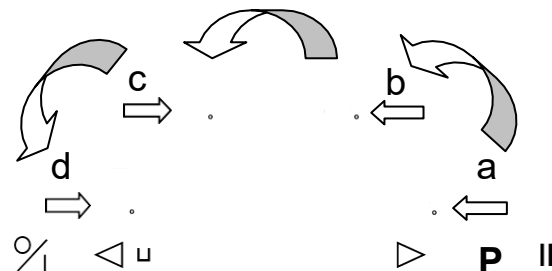
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMU

- **Když se zobrazí [E 4]:**

- Stůl je třeba překonfigurovat. Provedte následující kroky:
 - I) Důležité: Než začnete, ujistěte se, že na varné desce není umístěno žádné nádobí.
 - II) Před vytažením pojistky nebo vypnutím jističe odpojte spotřebič od elektrické sítě.
 - III) Stůl znovu připojte k elektrické síti
 - IV) Postup: Vezměte nádobí s feromagnetickým dnem a minimálním průměrem 16 cm.
 - * Zahajte postup do 2 minut po opětovném připojení varné desky k elektrické síti.
 - * Nepoužívejte tlačítko [O/I]

- V) První krok: Zrušte stávající konfiguraci.

- 1) Stiskněte tlačítko č. 2 a podržte ho.
- 2) Na každém displeji se zobrazí symbol [-].
- 3) Druhou rukou rychle po sobě (po méně než 2 sekundách) stiskněte jednotlivé displeje [-]. Začněte pravou přední stranou a postupujte proti směru hodinových ručiček, jak je znázorněno na obrázku (od do d).



Dvojité pípnutí znamená to, že došlo k chybě. V takovém případě začněte znovu od položky 1).

- 4) Sundejte prsty z dotykového ovládání a během několika sekund stiskněte tlačítko 1 tak, aby se objevily blikající symboly [E].
- 5) Počkejte, než symboly [E] přestanou blikat.
- 6) Po několika sekundách se [E] automaticky změní na [C]. Stávající nastavení bylo zrušeno.

Poznámka: U indukčních varných desek se třemi varnými zónami zadní pravá zóna neexistuje, proto je třeba postup zahájit v pravé zadní zóně (b).

- VI) Druhý krok: nové nastavení

- 1) Vezměte feromagnetické nádobí o minimálním průměru 16 cm.
- 2) Stisknutím příslušného tlačítka displeje [C] zvolte varnou zónu.
- 3) Umístěte nádobí na zónu, kterou chcete nastavit.
- 4) Počkejte, než se [C] změní na [-]. Vybraná varná zóna je nyní nakonfigurovaná.
- 5) Stejně postupujte u každé varné zóny s [C] na displeji.
- 6) Po zhasnutí všech displejů jsou všechny varné zóny jsou nakonfigurovány. Pro celý postup použijte stejné nádobí.

Při nastavování nikdy nedávejte na zóny několik kusů nádobí současně.

- Pokud se i nadále zobrazuje [E 4], zavolejte na oddělení péče o zákazníky.

- **Varná deska nebo varná zóna se nespustí:**

- Varná deska je špatně připojena k elektrické síti.
- Je vypnutá ochranná pojistka
- Je aktivována funkce uzamčení.
- Dotyková tlačítka jsou pokrytá tukem nebo vodou.
- Na tlačítku je umístěn předmět.

- **Na ovládacím panelu je zobrazeno [U]:**

- Na varné zóně není žádné nádobí.
- Nádobí není kompatibilní s indukci.
- Průměr dna nádobí je příliš malý.

- **Na ovládacím panelu je zobrazeno [C] nebo [E]:**
- Obratíte se na poprodejní servis.
- **Jedna nebo více varných zón se vypne:**
 - Aktivoval se bezpečnostní systém.
 - Dlouho jste zapomněli varnou zónu vypnout.
 - Některá dotyková tlačítka jsou vypnutá.
 - Nádobí je prázdné a jeho dno se přehřívá.
 - Varná deska má také automatické snížení úrovně výkonu a automatické přerušení přehřívání.
- **Odvětrávání pokračující i po vypnutí varné desky:**
 - Nejedná se o závadu, ventilátor nepřetržitě chrání elektronické zařízení.
 - Chlazení větráku se automaticky vypne.
- **Systém automatického vaření se nespustí:**
 - Varná zóna je stále teplá [H].
 - Je nastavena nejvyšší úroveň výkonu [9].
- **Na ovládacím panelu je zobrazeno [L]:**
 - Podívejte se do kapitoly o uzamčení ovládacího panelu.
- **Na ovládacím panelu je zobrazeno [U]:**
 - Podívejte se do kapitoly „Udržování teploty“.
- **Na ovládacím panelu je zobrazeno [II]:**
 - Podívejte se do kapitoly „Pozastavení“.
- **Na ovládacím panelu je zobrazeno [] nebo [Er03]:**
 - Ovládací tlačítka jsou zakryta nějakým předmětem nebo kapalinou. Symbol zmizí, jakmile tlačítko uvolníte nebo vyčistíte.
- **Na ovládacím panelu je zobrazeno [E2]:**
 - Varná deska je přehřátá, nechte ji vychladnout a poté ji znovu zapněte.
- **Na ovládacím panelu je zobrazeno [E3] nebo [E7]:**
 - Nádobí není vhodné, vyměňte ho.

Pokud některý z výše uvedených symbolů zůstává rozsvícený, zavolejte servis.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné.
- Elektronické spotřebiče se skládají z recyklovatelných a z materiálů, které mohou někdy být pro životní prostředí škodlivé, ale jsou nezbytné pro dobrý chod a bezpečnost spotřebiče.

- Nevyhazujte spotřebič do směsného odpadu.
 - Obratíte se na sběrné středisko odpadů ve vaší obci, které je uzpůsobeno pro recyklaci domácích spotřebičů.



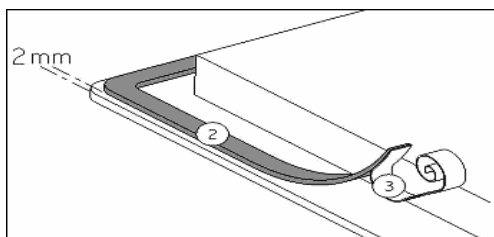
NÁVOD K MONTÁŽI

Za montáž jsou zodpovědní výhradně odborníci.

Montážní technik je povinen dodržovat právní předpisy a normy platné v jeho dané zemi.

• Postup lepení těsnění:

Těsnění dodávané s varnou deskou zabraňuje pronikání kapalin do skříňky. Jeho montáž musí být provedena pečlivě a v souladu s následujícím výkresem.



Po odstranění ochranné fólie (3) nalepte těsnění (2) dva milimetry od vnějšího okraje skla.

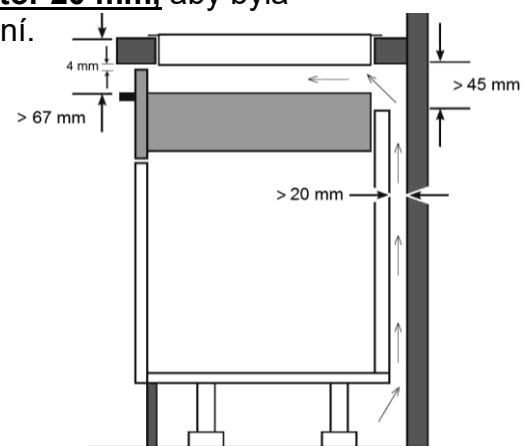
Vložení – montáž:

Velikosti výřezu jsou:

Typ	Velikost výřezu		Velikost skla			Velikost výřezu při zapuštěné montáži		
	Šířka	Hloubka	Šířka	Hloubka	Tloušťka	Šířka	Hloubka	Průměr
1753-2 1753-g1V03	560	490	654	524	7	650	520	4
1754-2 1755-3 1755-g1V03	750	490	804	524	7	800	520	4

Dbejte na to, aby mezi varnou deskou a stěnou nebo bočními stěnami byla vzdálenost alespoň 50 mm.

- Varné desky jsou zařazeny do třídy „Y“ z hlediska tepelné ochrany. V ideálním případě by měla být varná deska instalována s dostatečným prostorem po obou stranách. V zadní části může být zeď, vysoké skříňky nebo zeď na jedné straně. **Na druhé straně však nesmí žádná skříňka ani příčka dosahovat výše než varná deska.**
- Nábytek nebo podpěra, do které má být varná deska namontována, stejně jako hrany nábytku, laminátové lišty a lepidlo použité k jejich upevnění, musí odolávat teplotám až 100 °C.
- Nástěnné tyče okraje musí být tepelně odolné.
- Varnou desku nemontujte nad nevětranou troubu nebo myčku nádobí.
- Pod spodní částí těla varné desky je třeba zajistit prostor 20 mm, aby byla zajištěna dobrá cirkulace vzduchu elektronického zařízení.
- Pokud je pod pracovní deskou umístěna zásuvka, nekládejte do ní hořlavé předměty (například spreje) ani předměty, které nejsou tepelně odolné.
- Materiály, které se často používají k výrobě kuchyňských desek, se při styku s vodou rozpínají. Pro ochranu vyříznuté hrany naneste vrstvu laku nebo speciální těsnicí hmoty. Při aplikaci lepicí spáry dodávané s varnou deskou je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby nedošlo



k zatečení do spodní skříňky. Toto těsnění zaručuje správné utěsnění ve spojení s hladkým povrchem pracovní desky.

- Bezpečnostní mezera mezi varnou deskou a digestoří umístěnou nad ní musí respektovat údaje výrobce digestoře. V případě absence pokynů dodržujte vzdálenost minimálně 500 mm.

Připojovací kabel po zabudování nesmí být mechanicky omezován, například zásuvkou.

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryty varných desek navržené výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo kryty varných desek zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných krytů může být příčinou nehod.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

- Montáž tohoto spotřebiče a připojení k elektrické síti lze svěřit pouze elektrikáři, který dokonale zná normativní předpisy a důsledně je dodržuje.
- Po zabudování musí být zajištěna ochrana dílů pod napětím.
- Údaje o nutném připojení jsou uvedeny na samolepkách umístěných na krytu varné desky v blízkosti připojovací skříňky.
- Připojení k hlavní síti musí být provedeno pomocí uzemněné zástrčky nebo přes omnipolární vypínací zařízení s rozepínacím kontaktem nejméně 3 mm.
- Elektrický obvod musí být od sítě oddělen přizpůsobenými zařízeními, například jističi, pojistkami nebo stykači.
- Pokud spotřebič není vybaven přístupnou zástrčkou, musí být v pevné montáži zabudovány odpojovací prostředky v souladu s předpisy pro instalaci.
- Přívodní hadice musí být umístěna tak, aby se nedotýkala žádné z horkých částí varné desky nebo trouby.

Upozornění!

Tento spotřebič musí být připojen výhradně k síti 230 V ~ 50/60 Hz. Vždy připojte zemnicí vodič.

Dodržujte schéma připojení.

Připojovací skříňka je umístěna zespodu na zadní straně skříně varné desky. K otevření krytu použijte střední šroubovák. Vložte ho do štěrbin a kryt otevřete.

PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY:

Elektrické napájení	Připojení	Napájecí kabel	Napájecí kabel	Jistič
230 V ~ 50/60 Hz	1 fáze + N	3 × 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V ~ 50/60 Hz	2 fáze + N	4 × 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* vypočteno s faktorem souběhu podle normy EN 60 335-2-6



Upozornění! Dbejte na správné zapojení a utažení kabelů.

Nemůžeme nést odpovědnost za žádné události způsobené nesprávným připojením nebo které by mohly vzniknout v důsledku používání spotřebiče, který nebyl uzemněn nebo byl vybaven vadným uzemněním.

