

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

3774 / 3784

NOVY

RESUMEN

SEGURIDAD	3
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	3
UTILIZACION DEL APARATO	4
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	5
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	6
OTRAS PRECAUCIONES	6
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
CARACTERISTICAS TECNICAS	7
ZONA DE MANDOS	8
UTILIZACIÓN DEL APARATO	8
INDICACIONES	8
VENTILACIÓN	8
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	9
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	9
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	9
TECLAS TACTILES	9
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	9
PUESTA EN MARCHA	10
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE	10
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	10
FUNCIÓN POWER	11
FUNCIÓN SUPER POWER (SOLO PARA 3774).....	11
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	11
ZONA FLEX (SOLO PARA 3774).....	12
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	13
CONSEJOS DE COCCIÓN	13
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	13
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS	14
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	14
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....	14
PRIMER USO DEL APARATO.....	14
MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN	14
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	16
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	18
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	18
CONEXIÓN ELÉCTRICA	20

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).
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- 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 VENDE 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	3774	3784
Potencia total	3700 W	3700 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	169.5 Wh/kg	174.2 Wh/kg
Fogón delantera	240 x 200 mm	Ø 175 mm
Diámetro mínimo	Ø 120 mm	Ø 110 mm
Potencia nominal *	1600 W	1100 W
Potencia de refuerzo *	1850 W	1400 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	B	B
Consumo energético EC _{cw} **	161.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Fogón trasera	240 x 200 mm	Ø 210 mm
Diámetro mínimo	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Potencia nominal *	2100 W	2300 W
Potencia de Power *	2300 W	3000 W
Potencia de Super Power *	3000 W	-
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C	C
Consumo energético EC _{cw} **	177.6 Wh/kg	171.1 Wh/kg

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

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

Consumo de energía	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo de apagado - P ₀	≤ 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

P₀: 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.

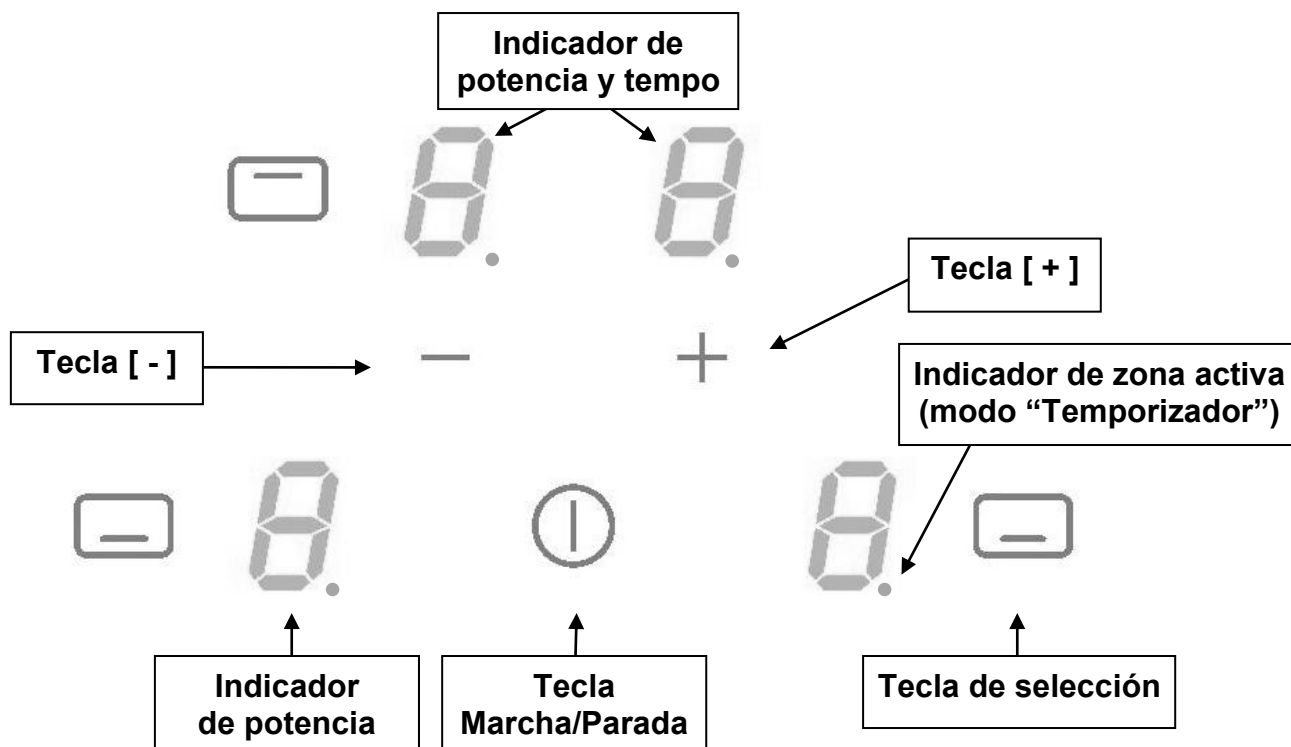
P_s: El modo en espera se define como sigue:

- 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

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
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Power	Activada la potencia 'power'
„	Super Power	Activada la potencia 'super power'
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados
<u>7</u>	Zona flex	2 zonas de cocción combinadas

Ventilación

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

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

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

Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

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

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

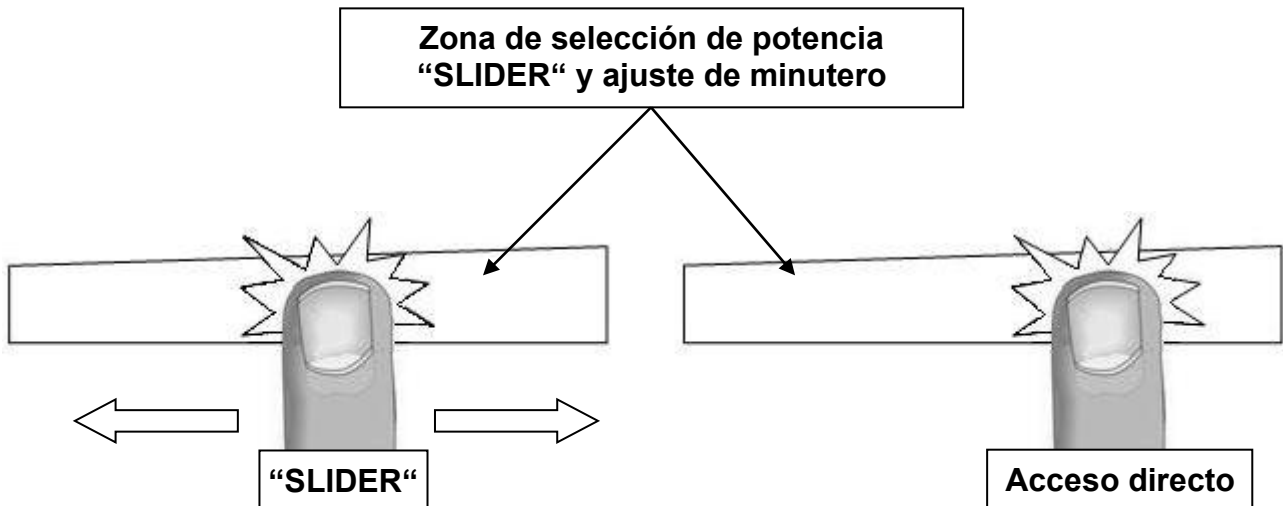
Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo [U].

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora. **No toque una tecla más de una vez.**

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



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




Puesta en marcha

En primer lugar debe conectar la placa de cocción y después la zona de calentamiento:

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

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

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar	Pulsar tecla de selección de la zona []	[0]
Aumentar	Pulsar [+] de la zona	[1] hasta [9]
Disminuir	Pulsar [-]	[9] hasta [1]
Apagar	Pulsar [-]	[0] o [H]

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

Detección del recipiente

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

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

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

Indicador de calor residual

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

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

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

Función Power

La función 'Power' [P] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada. Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 5 minutos con una potencia notablemente más alta. El 'power' está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar tecla de selección de la zona	[0]
Aumentar	Pulsar [+]	[1] hasta [9]
Conectar el 'power'	Pulsar [+]	[P] durante 5 min.
Apagar el 'power'	Pulsar [-]	[9]

Función Super Power (Solo para 3774)

La función Super Power [,, !!] disponible en la zona trasera proporciona un refuerzo de potencia a la zona de cocción seleccionada. Si esta función está activada, las zonas de cocción funcionan durante 5 minutos con una potencia ultra alta.

- **Iniciar / Parar la función Super Power:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Selección de zona	Pulsar la tecla de selección de la zona	[0]
Aumentar potencia	Pulsar la tecla [+]	[1] a [9]
Activar la función Power	Pulsar la tecla [+]	[P]
Activar la función Super Power	Pulsar la tecla [+]	[,, !!]
Desactivar la función (Super) Power	Pulsar la tecla [-]	[9]

- **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 centellea [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 [7] 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:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar tecla de selección de la zona []	[0]
Seleccionar la potencia	Pulsar [+] o [-]	[1] ... [9]
Seleccionar "Temporizador"	Pulsar simultáneamente [+] y [-]	Minutero [00] minutos
Disminuir la duración	Pulsar [-]	[30] pasa a 29, 28, ...
Aumentar la duración	Pulsar [+]	El tiempo aumenta...

Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de "centelleo" a "fijo".
La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función Temporizador:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar tecla de selección de la zona []	[1] ... [9]
Seleccionar "Temporizador"	Pulsar simultáneamente [+] y [-]	Tiempo restante
Desactivar "Temporizador"	Pulsar [-]	Pasa a [00] y después se apaga

Cuando hay varios temporizadores activados, basta repetir la operación.


- **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 centelleo, basta pulsar una tecla.

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar []	[0]
Seleccionar "Temporizador"	Pulsar simultáneamente [+] y [-]	Minutero [00] minutos
Disminuir la duración	Pulsar [-]	[30] pasa a 29, 28, ...
Aumentar la duración	Pulsar [+]	El tiempo aumenta...



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

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

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar una tecla.

Zona flex (Solo para 3774)

Esta función permite utilizar las 2 zonas de cocción al mismo tiempo con las mismas características que una única zona de cocción. La función Power no está permitida.

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa	Pulsar la pantalla []	[0] o [H] en las 2 pantallas
Activar la zona flex	Pulsar simultáneamente las 2 teclas	[0] aparece en la zona frontal y [] en la zona trasera
Aumentar la zona flex	Pulsar la tecla [+]	[1] a [9]
Desactivar la zona flex	Pulsar simultáneamente las 2 teclas de selección	[0] o [H] en las zonas

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 simultáneamente [-] y [⏸] Pulsar de nuevo [⏸]	Sin cambio [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 simultáneamente [-] y [⏸] Pulsar de nuevo [-]	[L] ninguno
----------------------	---	------------------

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

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

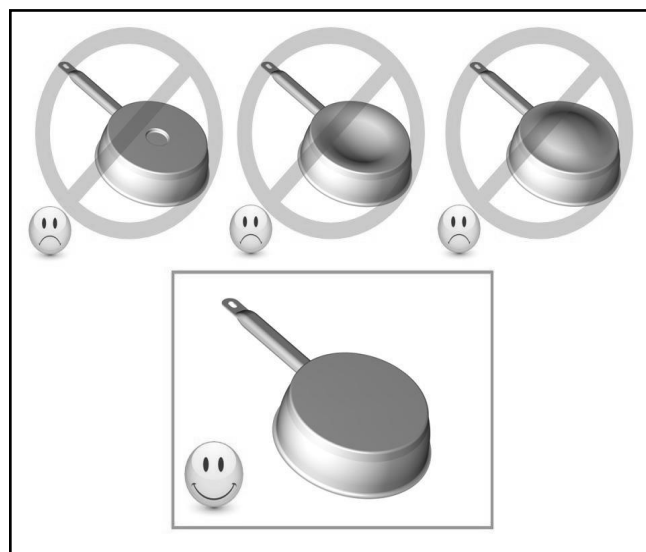
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

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 o " "	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.

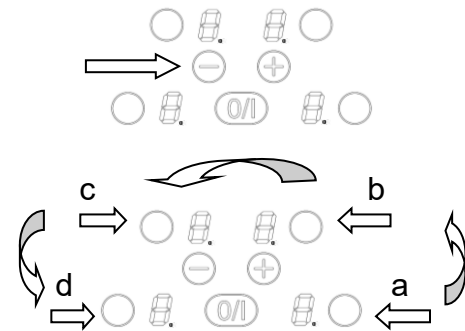
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

Aparece el símbolo [E 4]:

- 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 de 2 minutos después de la conexión a la red eléctrica.
 - No pulsar la tecla [0/I]

II) Primero hay que anular la configuración existente

1. Apretar la tecla [-] y dejarla apretada.
 2. Con un dedo de la otra mano apretar sucesivamente y rápido (en menos de 2s) en las teclas de selección partir de Arriba-izquierda y en sentido inverso a las agujas del reloj (a → b → c → d). Un "bip" doble significa error de manipulación. En este caso, repetir la operación a partir de la etapa nº1.
 3. Quitar los dedos de las teclas y apretar simultáneamente la tecla [+] y [-] durante un segundo hasta que aparezca el símbolo [E] parpadeando.
 4. Esperamos a que [E] quede fijo.
 5. Los símbolos [E] se transforman automáticamente en [C]. La configuración está anulada.
- Nota:** En las placas de inducción con tres zonas de cocción. La zona trasera derecha no existe, hay que pulsar dos veces la zona delantera derecha (a → a → b → c).



III) Reconfigurar la placa

- 1) Coger un recipiente con fondo ferromagnético de diámetro 16 cm mínimo.
- 2) Seleccionar la zona de cocción apoyando en tecla de selección correspondiente.
- 3) Poner el recipiente en la zona a configurar.
- 4) Esperar hasta que [C] se transforme en [-]. La zona de cocción está configurada
- 5) Proceder de la misma manera con todas las zonas que aparezca [C].
- 6) La placa de cocción ha sido configurada cuando todas las zonas han sido detectadas y no aparezca ningún símbolo.

Utilice un solo recipiente para efectuar la configuración.

Nunca poner varios recipientes sobre los fuegos durante la configuración.

- Si el símbolo [E 4] persiste llamar 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 sistema de cocción automática no se enciende:

- La zona de cocción sigue caliente [H].
- El nivel de potencia más alto está seleccionado [9].

El panel de control muestra [?]:

- Consultar el capítulo de la zona flex.

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 panel de control indica [L]:

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

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 [E4] aparece».

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



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

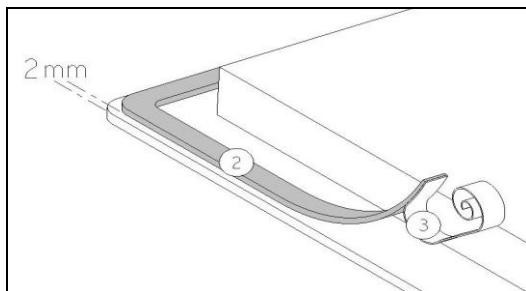
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

Colocación de la junta de estanqueidad

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



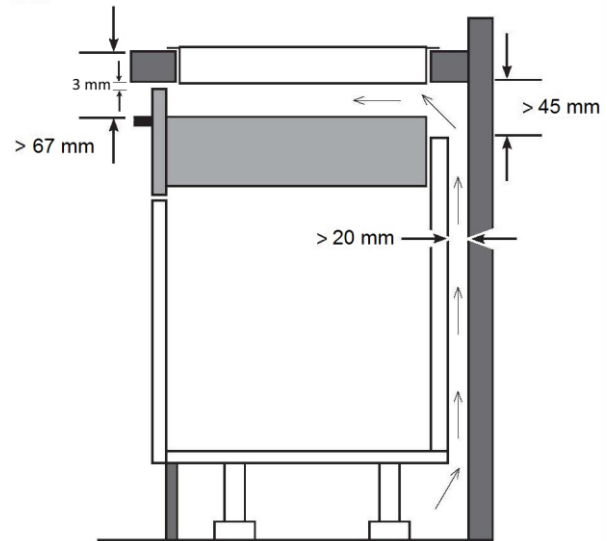
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

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

Type	Tamanho de corte		Montagem embutida			Tamanho do vidro		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Raio	Larg.	Prof.	Espessura
3774 3784	280 mm	490 mm	384 mm	524 mm	7 mm	380 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 500 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 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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

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

INDICE

SICUREZZA	22
PRECAUZIONI PER L'USO DEL DISPOSITIVO	22
USO DELL'APPARECCHIO	23
PRECAUZIONI CONTRO I DANNI.....	24
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	25
ALTRE MISURE PRECAUZIONALI.....	25
DESCRIZIONE APPARECCHIATURA	26
CARATTERISTICHE TECNICHE	26
PANNELLO COMANDI	27
USO DELL'APPARECCHIO.....	27
DISPLAY	27
VENTILAZIONE.....	27
MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO	28
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	28
FUNZIONAMENTO DELL'INDUZIONE	28
TASTI A SFIORAMENTO	28
ZONA "CURSORE" DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA E IMPOSTAZIONE DEL TIMER.....	28
AZIONAMENTO	29
RICONOSCIMENTO PENTOLA	29
INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO	29
FUNZIONE POWER.....	30
FUNZIONE SUPER POWER (SOLO PER 3774)	30
FUNZIONE TIMER	30
FLEXZONE (SOLO PER 3774).....	31
BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI	31
CONSIGLI DI COTTURA.....	32
QUALITÀ DELLE PENTOLE DI COTTURA	32
MISURE DELLE PENTOLE	33
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	33
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	33
PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	33
MANUTENZIONE DEL PIANO COTTURA	33
RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI	34
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....	36
PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	37
COLLEGAMENTO ELETTRICO	38

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).
- **AVVERTENZE:** prestare attenzione alla cottura con olio e grasso perché potrebbe risultare molto pericolosa.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere costantemente monitorato.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Se sotto l'apparecchio a incasso è presente un cassetto, assicurarsi che tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio sia presente una distanza sufficiente (2 cm) per garantire una buona ventilazione.
- Non posizionare nessun oggetto infiammabile (ad es. spray) nel cassetto sotto il piano cottura. Gli eventuali portaposate devono essere realizzati in materiale resistente al calore.

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

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

Altre misure precauzionali

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



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



DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

Caratteristiche tecniche

Modello	3774	3784
Potenza totale	3700 W	3700 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	169.5 Wh/kg	174.2 Wh/kg
Zona anteriore	240 x 200 mm	Ø 175 mm
Riconoscimento pentola	Ø 120 mm	Ø 110 mm
Normale*	1600 W	1100 W
Con Power *	1850 W	1400 W
Categoria standardizzata pentole e tegami**	B	B
Consumo energetico EC _{cw} **	161.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Zona posteriore	240 x 200 mm	Ø 210 mm
Riconoscimento pentola	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Normale*	2100 W	2300 W
Con Power *	2300 W	3000 W
Con Super Power*	3000 W	-
Categoria standardizzata pentole e tegami**	C	C
Consumo energetico EC _{cw} **	177.6 Wh/kg	171.1 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.

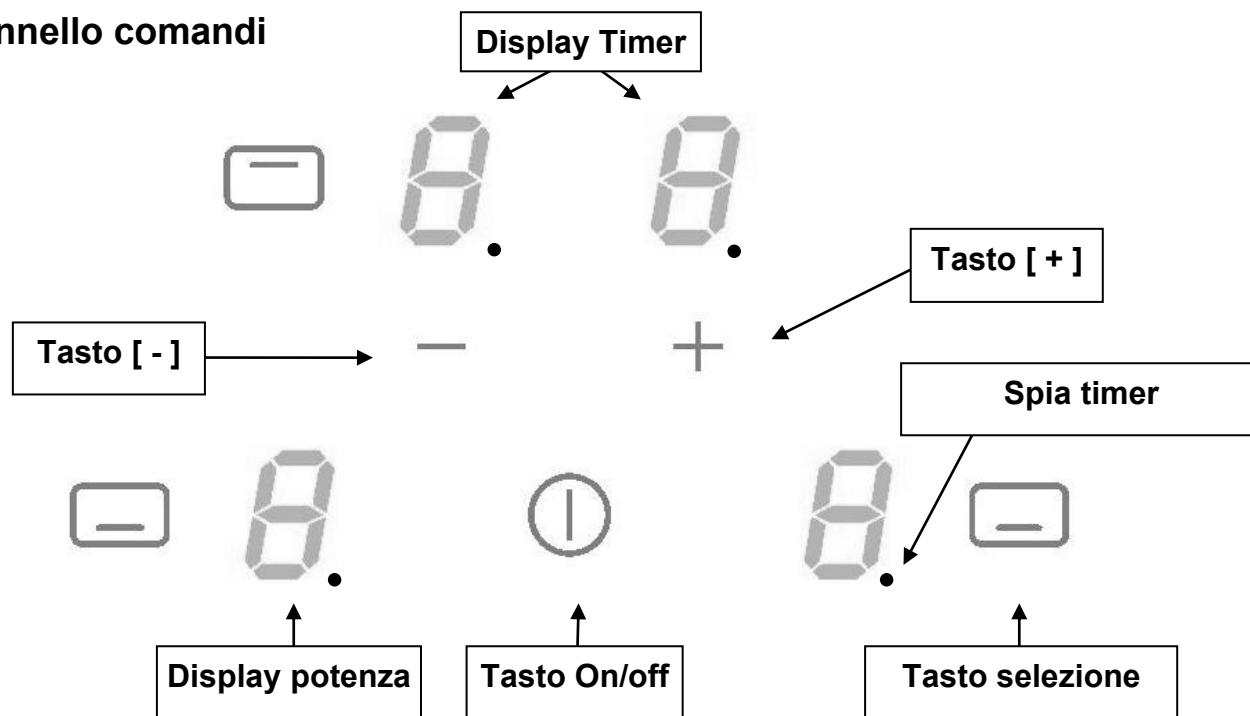
P_s : La modalità stand-by è definita come segue:

- 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

Display

<u>Display</u>	<u>Indicazione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	La piastra è attivata.
1...9	Livello potenza	Selezione del livello di potenza.
<u>U</u>	Sensore pentola	Pentola assente o non adatta
<u>E</u>	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
P	Prima power	Prima power è attivata.
	Super Power	Super power è attivata.
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo
<u>n</u>	Felxzone	2 zone di cottura combinate

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.

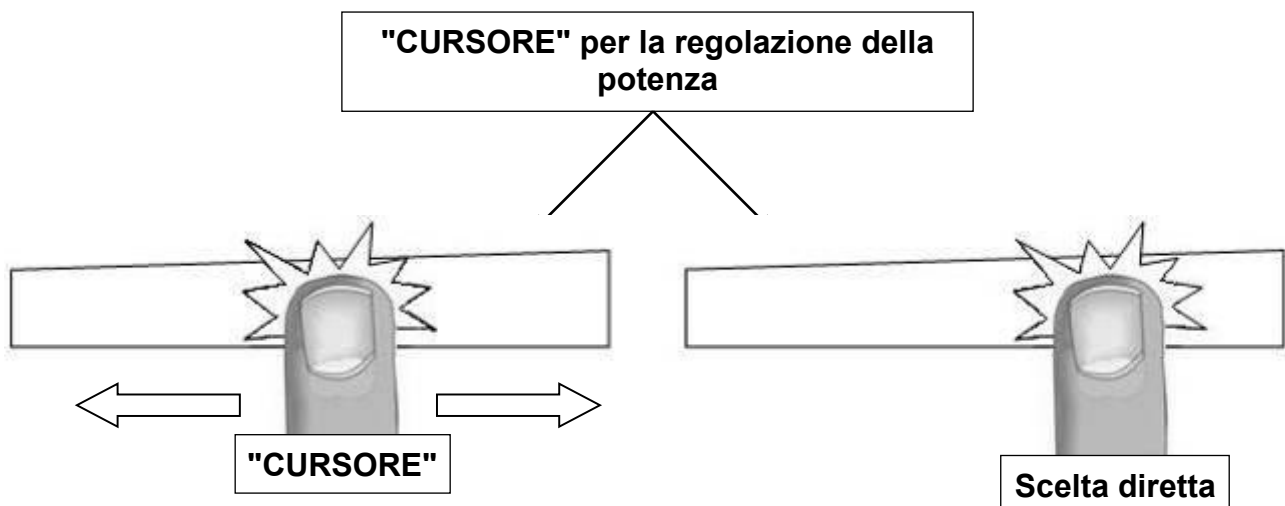
Quando la pentola non è adeguata al piano cottura il simbolo [U] si illumina.

Tasti a sfioramento

Il vostro piano cottura a induzione è equipaggiato con controlli elettronici azionati tramite tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente viene attivato. L'attivazione è confermata dalla spia relativa, o da una lettera o un numero sul display e/o da un segnale acustico. **Nell'utilizzo normale premere unicamente un tasto per volta**

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

- **Accensione/spegnimento dell'apparecchio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per accendere	premere []	[0] lampeggiano
Per arrestare	premere []	niente o [H]

- **Accensione/Spengimento di una piastra riscaldante:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione []	[0]
Aumentare la potenza	premere [+]	da [1] a [9]
Diminuire la potenza	premere [-]	da [9] a [1]
Arrestare	premere [-]	[0] o [H]

Se nessuna regolazione è effettuata entro 20 secondi l'apparecchio torna in modalità di attesa.

Riconoscimento pentola

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

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

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

Indicazione del calore residuo


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

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

Funzione Power

La funzione Power [P] garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. Quando la funzione viene attivata, la piastra funziona per 5 minuti ad una potenza molto elevata. Il Power serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

- **Accensione/Spegnimento della funzione Power:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione []	[0]
Aumentare la potenza	premere [+]	da [1] a [9]
Attivare il power	premere [+]	[P] per 5 minuti
Arrestare il power	premere [-]	[9]

Funzione Super Power (solo per 3774)

La funzione Super Power [" "] disponibile nella zona posteriore offre una potenza extra nella zona di riscaldamento selezionata. Quando questa funzione è attivata, le zone di riscaldamento funzionano per 5 minuti a una potenza extra.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione zona	Premere il tasto di selezione dalla zona	[0]
Aumentare la potenza	Premere il tasto [+]	Da [1] a [9]
Attivare la funzione Power	Premere il tasto [+]	[P] per 5 minuti
Attivare la funzione Super Power	Premere il tasto [+]	[" "]
Disattivare la funzione (Super) Power	Premere il tasto [-]	[9]

- **Gestione della potenza:**


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

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

Funzione timer


Il timer può essere utilizzato con entrambe le piastre simultaneamente e con regolazioni diverse (da 0 a 99 minuti) per ognuna di esse.

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

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione []	[0]
Selezionare il livello di potenza	premere [+] o [-]	[1]...[9] [P]
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	[00]
Diminuire il tempo	premere [-]	[00] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [+]	il tempo aumenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.
Il tempo è confermato e la cottura inizia.


- **Per arrestare il tempo di cottura**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione []	spia accesa
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	il tempo residuo
Disattivare « Timer »	premere [-]	Mostra [00] poi si arresta

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

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



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

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	premere display []	spie piastra accese
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	[00]
Diminuire il tempo	premere [-]	[00] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [+]	il tempo aumenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.
Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [00] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto. L'apparecchio si spegne.

Flexzone (solo per 3774)




Questa funzione permette di utilizzare 2 zone di cottura simultaneamente con le stesse funzionalità di una zona di cottura singola. In questa modalità, la funzione Power non è consentita.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano cottura	Premere sul display []	[0] o [H] sui 2 display
Attivare la Flexzone	Premere simultaneamente i 2 tasti	[0] appare sulla zona anteriore e [] sulla zona posteriore
Aumentare la Flexzone	Premere il tasto [+]	Da [1] a [9]
Disattivare la Flexzone	Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione	[0] o [H] sulle zone

Blocco del pannello comandi

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [0/I]).

- **Blocco:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	premere display []	[0] o [H]
Blocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e []	Nessun cambiamento
	Premere di nuovo []	[L]

Sblocco:**Azione**

Attivare l'apparecchio

Pannello di controllo

premere display [⏸]

Display

[L]

Entro 5 secondi dall'accensione:

Sblocco dell'apparecchio

Premere simultaneamente

[-] e [⏸]

Premere di nuovo tasto [-]

[0]

Nessuna spia sui display

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:

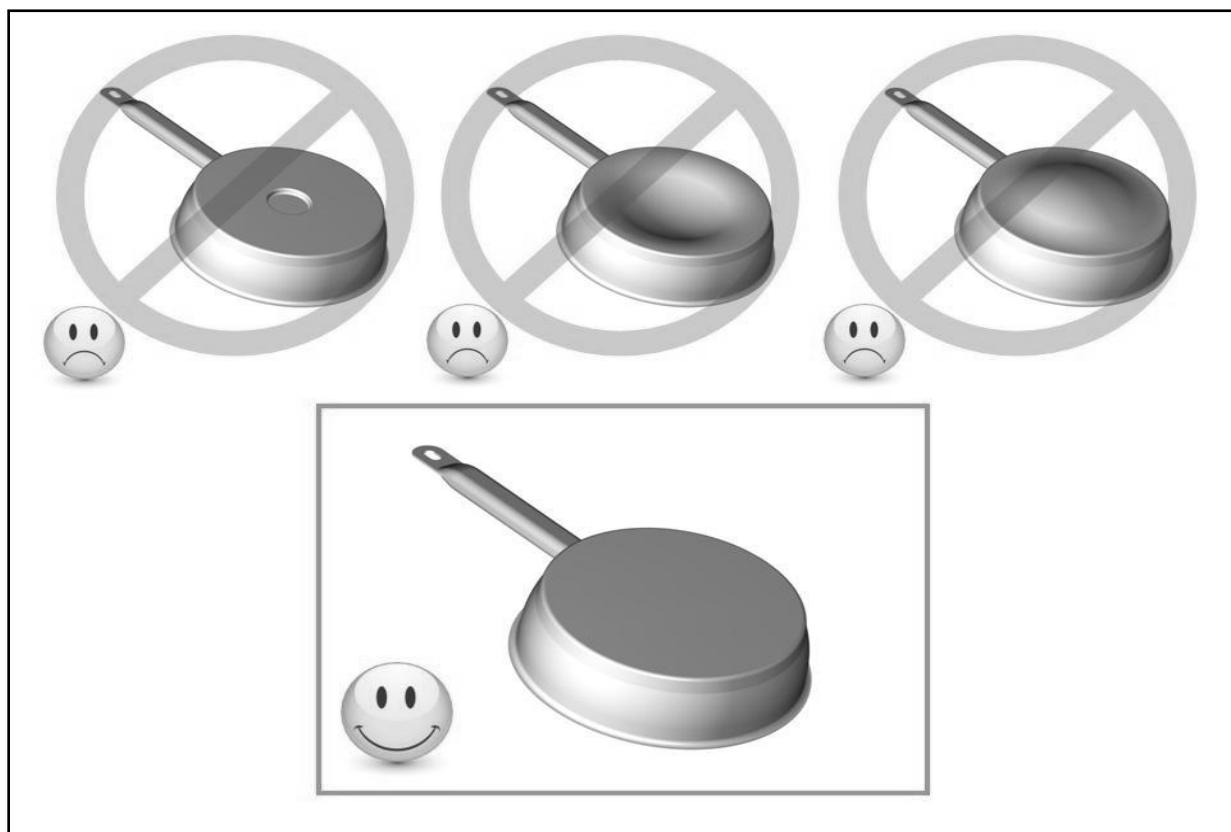
alluminio e acciaio inox senza fondo magnetico, rame, ottone, ceramica, porcellana.

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, bigné, pancakes
9	Arrostire Portare a temperatura	Bistecche, frittate acqua
P o u u	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.
- Assicurarvi 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.

RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

Appare il simbolo [E 4] :

I) L'apparecchio deve essere configurato secondo la procedura seguente:

- Ogni pentola o utensile deve essere rimossa dall'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o staccando la spina.
- Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica rimettendo il fusibile o collegando la spina.
- Necessario un contenitore con fondo ferromagnetico.
- Iniziare entro 2 minuti dopo il collegamento dell'alimentazione.
- Non usare il tasto [O/I].

II) Cancellare la configurazione esistente :

1) Premere il tasto [-] e tenere premuto

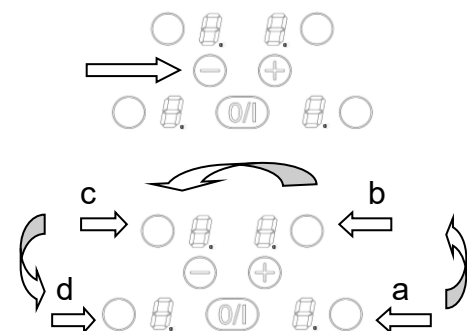
2) Con un dito dell'altra mano premere rapida successione (entro 2 secondi) tasti selezione. Premere ogni tasto e nell'ordine descritto di seguito (a -> b -> c -> d). [-] Appare. Un doppio "bip" segnala una sequenza errata; in questo caso è necessario ricominciare dal punto 1.

3) Togliere tutte le dita, indi premere di nuovo e tenere premuto simultaneamente per alcuni secondi il tasto [-] e [+], finché appare il simbolo [E] lampeggiante.

4) Attendere fino a che [E] smette di lampeggiare.

5) Il simbolo [E] si trasforma automaticamente in [C]. La configurazione è stata completata.

Nota : Apparecchi a tre piaster: la piastra posteriore destra non esiste. Premere ogni tasto e nell'ordine descritto di seguito (a -> a -> c -> d).



VI) Come configurare l'apparecchio?

- 1) Utilizzare una pentola da induzione adatta con un diametro minimo di 16 cm.
 - 2) Selezionare la piastra di cottura premendo il corrispondente tasto.
 - 3) Posizionare la pentola sulla piastra corrispondente.
 - 4) Attendere fino a che il simbolo [C] cambia in [-]. La piastra è configurata.
 - 5) Utilizzare la stessa procedura per ogni altra piastra che mostra il simbolo [C]
 - 6) La configurazione è completa se tutte le piastre vengono identificate correttamente e non compare alcun simbolo sul display .
- Utilizzare solo una pentola per configurare l'apparecchio.
Non mettere mai due o più pentole sulle piastre durante la configurazione.

- Se compare il simbolo [E 4] e rimane acceso, chiamare l'assistenza tecnica.

L'apparecchio non si accende

- L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente o il circuito aperto
- Il sistema di blocco è attivo
- I tasti a sfioramento sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su uno dei tasti.

Compare il simbolo [U]

- Manca la pentola sulla piastra.
- La pentola non è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.

Compare il simbolo [E]

- Sconnettere a riconnettere il piano.
- Contattare l'assistenza tecnica.

Il sistema di cottura automatico non si avvia :

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È impostato il livello di potenza massima [9].

Sul pannello di controllo appare [i7]:

- Consultare il capitolo Flexzone.

Una delle piastre viene disattivata

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di disattivare la piastra per un certo periodo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Entrata in funzione della funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio

- Questo non è un difetto di funzionamento. La ventola continua ad andare per proteggere le componenti elettroniche dal surriscaldamento.
- La ventola si arresta automaticamente.

Il pannello di controllo indica [L]:

- Vedere il capitolo riguardante il blocco del pannello di controllo.

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 nel 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. Ripristinare la vendita in ritardo in conformità con il simbolo capitolo", e se [E4] appare".

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.



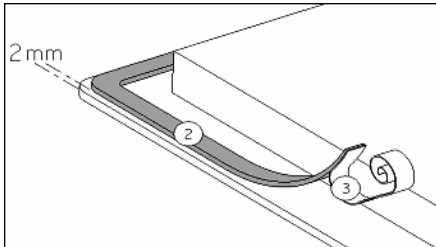
Non buttare via l'apparecchio con la spazzatura
Rivolgersi all'apposito servizio di prelievo a domicilio o portare
l'apparecchio elettrico al contenitore del proprio comune

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.



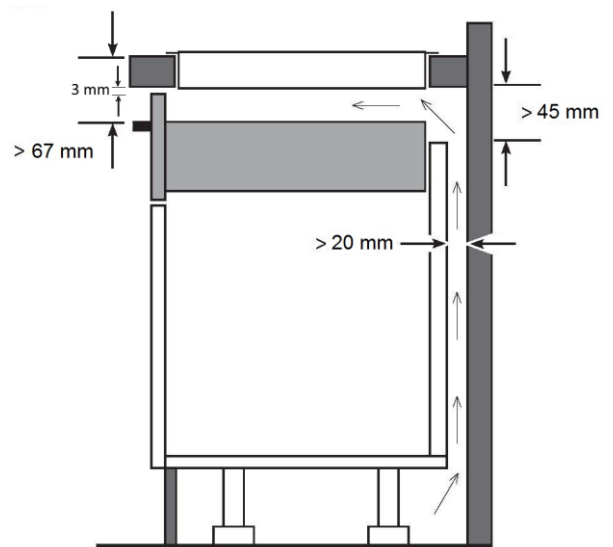
Rimuovere la pellicola protettiva (3) e incollare la fascia di guarnizione (2) sul bordo del piano cottura a 2 mm dal contorno

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
3774 3784	280 mm	490 mm	384 mm	524 mm	7 mm	380 mm	520 mm	4 mm

- **La distanza tra il piano cottura e la parete deve essere almeno di 50 mm.**
- Il piano cottura è un apparecchio che appartiene alla classe di protezione «Y». Su un lato o sul retro può essere incorporata una parete alta di un armadio o di un muro. Sull'altro lato non deve trovarsi alcun mobile o dispositivo la cui altezza superi la superficie del piano cottura.
- I rivestimenti dei piani di lavoro devono essere in materiali resistenti al calore (100°C)
- I materiali del piano di lavoro possono gonfiarsi a contatto dall'umidità. Proteggere le superfici tagliate ricoprendole con una vernice o una colla speciale.
- Le strisce sui bordi dei muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare il piano cottura sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie.
- Lasciare sotto l'involucro dell'apparecchio una distanza libera di 20 mm per assicurare una buona ventilazione delle apparecchiature elettroniche.
- Se sotto il piano cottura si trova un cassetto, accertarsi di non riporvi oggetti infiammabili (ad es. prodotti spray) e oggetti non resistenti 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 500 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 1.5 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	40
ŚRODKI OSTROŻNOCI PRZED UŻYCIEM	40
EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	41
ŚRODKI OSTROŻNOCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA.....	42
ŚRODKI OSTROŻNOCI W PRZYPADKU USTERKI URZĄDZENIA	43
INNE ŚRODKI OSTROŻNOCI.....	43
OPIS URZĄDZENIA	44
INFORMACJE TECHNICZNE	44
PANEL STEROWANIA	45
EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	45
WYSWIETLACZ	45
WENTYLACJA	45
URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA	46
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	46
ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI.....	46
STEROWANIE DOTYKOWE	46
SUWAK WYBORU MOCY I STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA.....	46
URUCHAMIANIE	47
WYKRYWANIE NACZYNIA	47
WSKAZNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	47
FUNKCJA DODATKOWEJ MOCY	48
FUNKCJA SUPER POWER (<i>DOTYCZY TYLKO 3774</i>).....	48
MINUTNIK	49
FLEXZONE (<i>DOTYCZY TYLKO 3774</i>).....	50
BLOKADA PANELU STEROWANIA	50
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA	51
JAKOŚĆ GARNKÓW	51
ROZMIAR GARNKÓW	52
PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA	52
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	52
PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA	52
KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ	52
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	54
OCHRONA ŚRODOWISKA	56
INSTRUKCJE MONTAŻU	56
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	57

Środki ostrożności przed użyciem

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

Eksploatacja urządzenia

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

Środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniu urządzenia

- Źle wykończone dna lub uszkodzone garnki (nieemaliowane, żeliwne) mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek i inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Należy unikać upuszczania nawet małych przedmiotów na vitroceramikę.
- Nie należy uderzać garnkami o krawędź szkła.
- Należy upewnić się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Na płycie vitroceramicznej nie należy stawiać ani pozostawiać pustych garnków i patelni.
- Cukier, materiały syntetyczne ani folia aluminiowa nie mogą mieć styczności z polami grzejnymi. Może to spowodować pęknięcie lub innego rodzaju uszkodzenie szkła vitroceramicznego na skutek schłodzenia. Należy wówczas wyłączyć urządzenie i niezwłocznie usunąć te materiały z pola grzejnego (zachowując ostrożność, aby się nie oparzyć).
- **OSTRZEŻENIE:** Ryzyko pożaru: na powierzchni płyty grzejnej nie można przechowywać żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie należy umieszczać rozgrzanych naczyń na panelu sterowania.
- Jeżeli pod zamontowanym urządzeniem znajduje się szuflada, należy zapewnić odpowiednią przestrzeń między zawartością szuflady a dolną powierzchnią urządzenia (2 cm). Ma to kluczowe znaczenie dla zapewnienia odpowiedniej wentylacji.
- W szufladzie pod płytą vitroceramiczną nigdy nie należy umieszczać przedmiotów łatwopalnych (takich jak aerozole). Ewentualne szuflady na 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	3774	3784
Moc całkowita	3700 W	3700 W
Zużycie energii przez płytę EC**	169.5 Wh/kg	174.2 Wh/kg
Przednie pole grzejne	240 x 200 mm	Ø 175 mm
Wykrywanie minimalnej średnicy	Ø 120 mm	Ø 110 mm
Moc znamionowa*	1600 W	1100 W
Dodatkowa moc*	1850 W	1400 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń	B	B
Zużycie energii EC _{cw} **	161.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Tylne pole grzejne	240 x 200 mm	Ø 210 mm
Wykrywanie minimalnej średnicy	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Moc znamionowa*	2100 W	2300 W
Dodatkowa moc*	2300 W	3000 W
Super Power*	3000W	-
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	C	C
Zużycie energii EC _{cw} **	177.6 Wh/kg	171.1 Wh/kg

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

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

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.

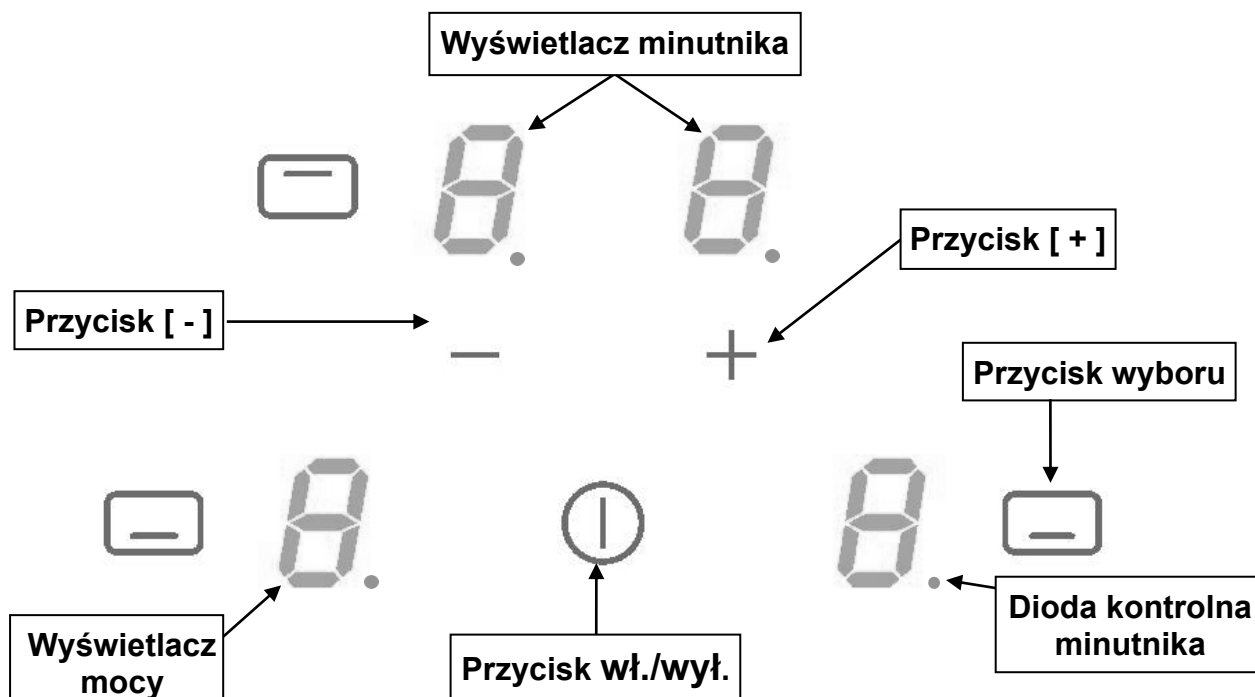
P_s : Tryb czuwania definiuje się następująco:

- 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

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>	Wykrywanie naczynia	Brak garnka lub niewłaściwy garnek.
<u>E</u>	Komunikat błędu	Usterka elektroniczna.
<u>H</u>	Ciepło resztkowe	Pole grzejne jest gorące.
<u>P</u>	Dodatkowa moc	Aktywacja funkcji zwiększonej mocy.
„	Super Power	Aktywacja funkcji Super power
<u>L</u>	Blokada	Blokada panelu sterowania.
<u>fl</u>	Flexzone	2 strefy gotowania łączone

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 szkle 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].

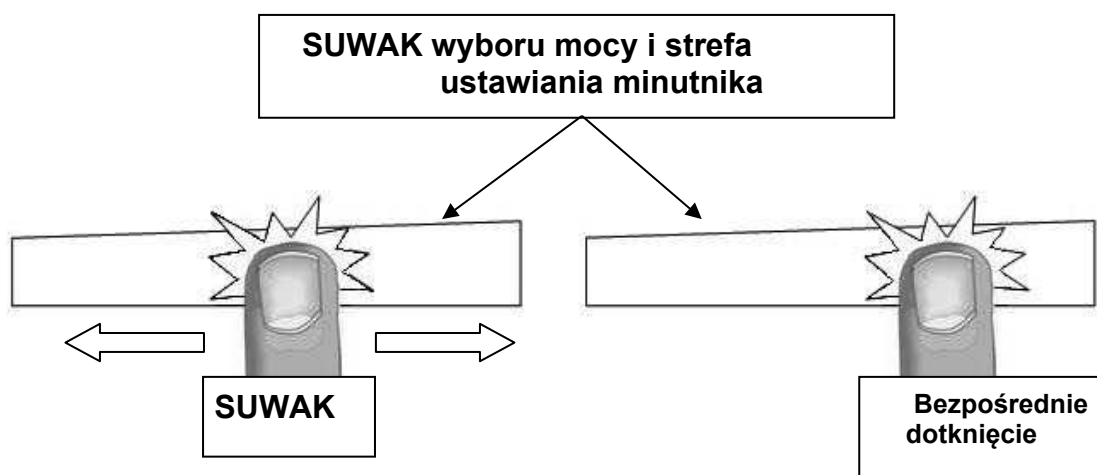
Sterowanie dotykowe

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

W przypadku standardowego użycia należy naciskać tylko jeden przycisk jednocześnie.

SUWAK wyboru mocy i strefa ustawiania minutnika



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




Uruchamianie

Należy najpierw włączyć płytę, a następnie pole grzejne:

- **Uruchamianie / wyłączenie płyty:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Uruchamianie	Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać przez 2 sek.	[0]
Wyłączanie	Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać przez 2 sek.	Brak symbolu lub [H]

- **Uruchamianie / wyłączenie strefy grzania:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć [] przy wybranym polu grzejnym	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	od [1] do [9]
Zmniejszenie mocy	Nacisnąć przycisk [-]	od [9] do [1]
Wyłączanie	Naciskać przycisk [-], aż wyświetli się 0	[0] lub [H]

Po 20 sekundach bezczynności sterowanie elektroniczne powraca do trybu oczekiwania.

Wykrywanie naczynia

System wykrywania garnka zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie zachodzi:

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

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

Wskaźnik ciepła resztkowego


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

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

Funkcja dodatkowej mocy

Funkcja dodatkowej mocy [P] zwiększa moc grzania wybranego pola grzejnego. Jeśli ta funkcja jest włączona, pola grzejne przez 5 minut pracują z dodatkowo zwiększoną mocą. Funkcja dodatkowej mocy służy m.in. do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, na przykład podczas gotowania klusek.

- **Włączanie/Wyłączanie funkcji dodatkowej mocy:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć [] przy wybranym polu grzejnym	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	od [1] do [9]
Włączenie funkcji dodatkowej mocy	Naciskać przycisk [+], aż wyświetli się P	[P] przez 5 min
Wyłączenie funkcji dodatkowej mocy	Nacisnąć przycisk [-]	[9]

Funkcja Super Power (dotyczy tylko 3774)

Funkcja Super Power [„ ”] dostępna w tylnej strefie zapewnia zwiększenie mocy wybranej strefy grzejnej. Po włączeniu tej funkcji strefy grzejne działają przez 5 minut z bardzo wysoką mocą.

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór strefy	Naciśnij przycisk wyboru strefy	[0]
Zwiększenie mocy	Naciśnij przycisk [+]	[1] do [9]
Aktywacja funkcji Power	Naciśnij przycisk [+]	[P] przez 5 min
Włączenie funkcji Super Power	Naciśnij przycisk [+]	[„ ”]
Wyłączenie funkcji (Super) Power	Naciśnij przycisk [-]	[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. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga cyfra [9], a następnie wyświetlacz pokazuje maksymalną dozwoloną moc ([6] lub [8]).

<u>Wybrane pole grzejne</u>	<u>Drugie pole grzejne: (przykład: poziom mocy 9)</u>
Wyświetla się [P]	[9] zmienia się na [7] 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:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć [] przy wybranym polu grzejnym	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	[1] ... [9] [P]
Wybór funkcji « Minutnik »	Nacisnąć <u>jednocześnie</u> [-] i [+]	[00]
Skrócenie czasu	Nacisnąć przycisk [-]	[00] malejąco: 29....
30,		
Wydłużenie czasu	Nacisnąć przycisk [+]	Wydłużenie

Po kilku sekundach dioda kontrolna przestanie migać.

Ustawienia czasu zostały potwierdzone. Rozpoczyna się gotowanie, które zostaje przerwane, gdy licznik dojdzie do [00].

- **Wyłączanie czasu gotowania:**


<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć [] przy wybranym polu grzejnym	[0]
Wybór funkcji « Minutnik »	Nacisnąć <u>jednocześnie</u> [-] i [+]	Pozostały czas
Zatrzymanie minutnika	Naciskać przycisk [-],	[00] i odliczanie
zatrzymuje się	aż wyświetli się 0	

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

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

Po upływie wybranego czasu gotowania na wyświetlaczu minutnika będzie migać [00] i będzie słyszalny sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i migający wyświetlacz, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

- **Funkcja minutnika:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączyć płytę	Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać przez 2	[0] lub [H]
Wybór funkcji « Minutnik »	Nacisnąć <u>jednocześnie</u> [-] i [+]	[00]
Skracanie czasu	Nacisnąć przycisk [-]	[00] malejąco: 30,29....
Wydłużanie czasu	Nacisnąć przycisk [+]	Wydłużanie

Po kilku sekundach dioda kontrolna przestanie migać.

Po upływie wybranego czasu gotowania na wyświetlaczu minutnika będzie migać [00] i będzie słyszalny sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i migający wyświetlacz, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

Flexzone (dotyczy tylko 3774)

Ta funkcja umożliwia jednoczesne korzystanie z 2 stref grzejnych z takimi samymi funkcjami jak w przypadku pojedynczej strefy grzejnej. Funkcja Power nie jest dozwolona.

Działanie

Aktywacja płyty grzejnej

Aktywacja Flexzone

Zwiększenie Flexzone

Wyłączenie Flexzone

Panel sterowania

Naciśnij wyświetlacz [①]

Naciśnij jednocześnie 2 przyciski

Naciśnij przycisk [+]

Naciśnij jednocześnie 2 przyciski wyboru

Wyświetlacz

[0] lub [H] na 2 wyświetlaczach [0] pojawi się na przedniej strefie, a [7] na tylnej strefie [1] do [9] [0] lub [H] na strefach

Blokada panelu sterowania

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

• Blokowanie:

Działanie

Włączanie

Blokada płyty

Panel sterowania

Nacisnąć przycisk [①] i

przytrzymać przez 2 s

Nacisnąć jednocześnie [-] i [□]

Ponownie nacisnąć [□]

Wyświetlacz

[0] lub [H] na wyświetlaczach

brak zmian

Wyświetla się [L]

• Odblokowywanie:

Działanie

Włączanie

W ciągu 5 sekund:

Odblokować płytę

Panel sterowania

Nacisnąć przycisk [①] i przytrzymać

Nacisnąć jednocześnie [-] i [□]

Nacisnąć przycisk [-]

Wyświetlacz

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:

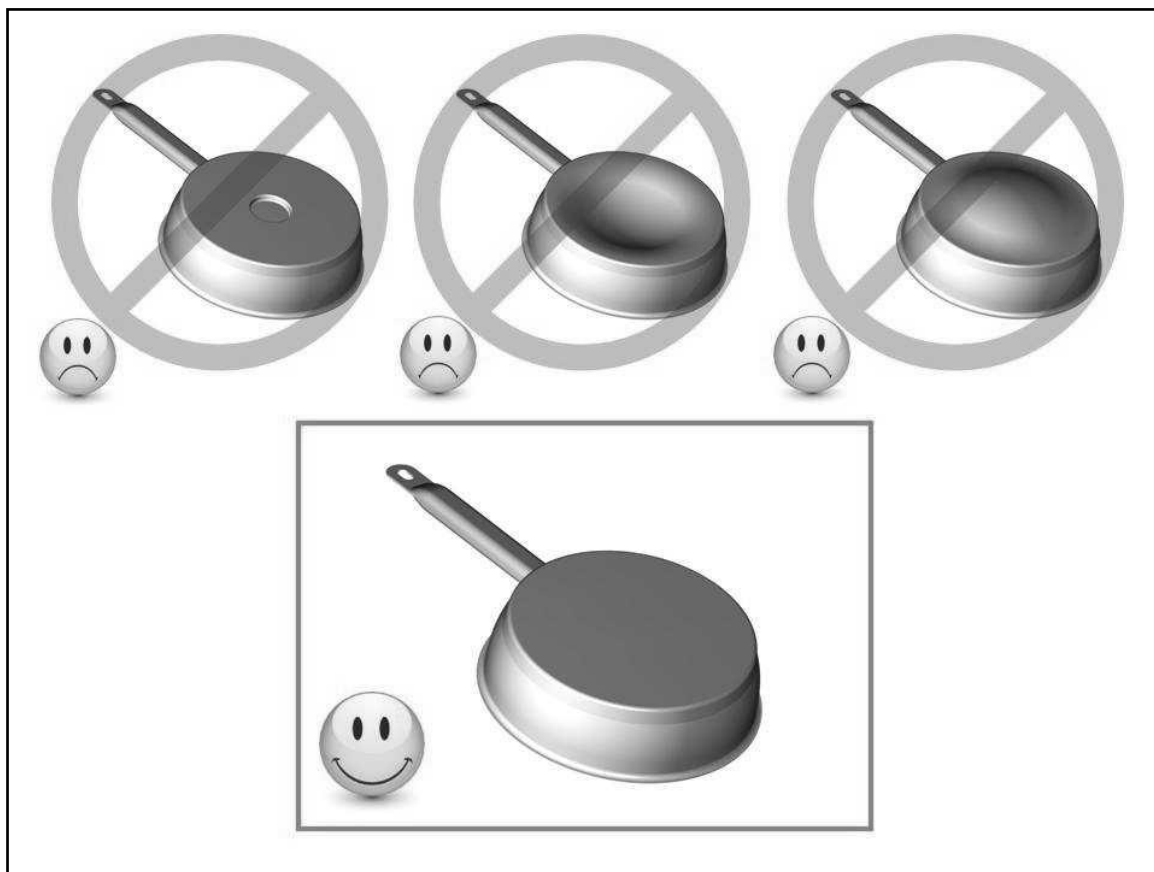
- nalać do naczynia niewielką ilość wody i umieścić je na polu grzejnym, którego moc ustawiono na [9]. Woda powinna się zagotować w ciągu kilku sekund;
- Dno garnka powinno przyciągać magnes.

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, kiełbaski, gulasze, rolady, flaki
7-8	Gotowanie	Ziemniaki, zapiekanki, wafle
9	Smażenie, pieczenie Gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone Woda
P lub „	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.
- Wyczyścić 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, galaretki 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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Gdy pojawia się symbol [E 4]:

I) Należy zmienić ustawienia płyty. Prosimy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:
Ważne! przez rozpoczęciem:

- należy upewnić się, że na płycie nie znajduje się żaden garnek
- wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem, o minimalnej średnicy 16 cm
- odłączyć urządzenie od zasilania przez wyjęcie bezpiecznika lub wyłącznikiem automatycznym
- rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut od podłączenia płyty od zasilania
- ponownie podłączyć płytę do prądu
- nie używać przycisku dotykowego [0/I]

II) Krok pierwszy: anulowanie istniejącej konfiguracji

1) Nacisnąć i przytrzymać [-]

2) Drugą ręką nacisnąć kolejno

i szybko (w czasie krótszym niż 2 s) każdy z przycisków [O].

Zacząć od przedniej prawej strony i posuwać się w kierunku przeciwnym do ruchu zegara, jak przedstawiono na ilustracji (od a do d).

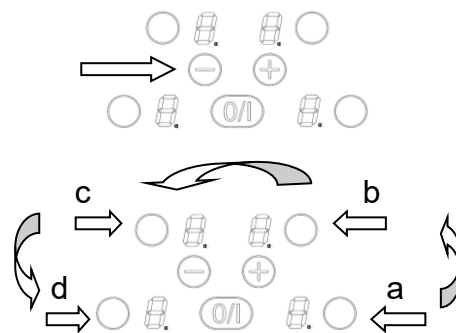
Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza, że wystąpił błąd. Jeśli tak się stało, zacząć ponownie od 1).

3) Zdjąć palce z panelu dotykowego, a następnie nacisnąć jednocześnie [+] i [-] i przytrzymać przez kilka sekund, aż pojawi się migający symbol [E].

4) Zaczekać, aż symbol [E] przestanie migać.

5) 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 tylnego pola (b), należy nacisnąć dwukrotnie przycisk przy prawym przednim polu grzejnym (a). A zatem, kolejność naciskania przycisków powinna być następująca: a → a → c → d.



III) Krok drugi: nowa konfiguracja

1) Wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem o minimalnej średnicy 16 cm

2) Wybrać pole grzejne, naciskając odpowiedni przycisk [O]

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.

Automatyczny system gotowania nie uruchamia się:

- Strefa grzejna jest nadal gorąca [H].
- Ustawiony jest najwyższy poziom mocy [9].

Panel sterowania wyświetla [F]:

- Przejdź do rozdziału Flexzone.

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]:

- Odłączyć i ponownie podłączyć zasilanie płyty.
- 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.

Na panelu sterowania wyświetla się [L]:

- Patrz rozdział „Blokada panelu sterowania”.

Na panelu sterowania wyświetla się symbol [B] 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.

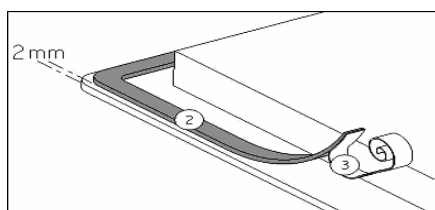
INSTRUKCJE MONTAŻU

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.

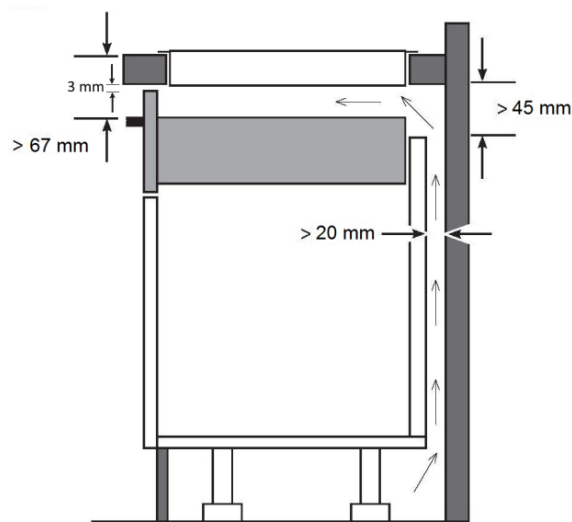
Montaż:

Wymiary wyciętych otworów są następujące:

Nr	Rozmiar		Rozmiar wycięcia w			Rozmiar		
	Szerokość	Głębokość	Szerokość	Głębokość	Promień	Szerokość	Głębokość	Grubość
3774 3784	280 mm	490 mm	384 mm	524 mm	7 mm	380 mm	520 mm	4 mm

- **Należy dopilnować, by między płytą a ścianą i po bokach zostało 50 mm wolnej przestrzeni.**
- Płyty posiadają klasę ochrony przed wysoką temperaturą „Y”. Najlepiej jest, gdy wokół płyty jest dużo wolnej przestrzeni. Za płytą może znajdować się ściana, a po jednej ze stron wysokie przedmioty lub ściana. **Jednakże szafka lub ścianka działowa nie mogą być wyższe niż płyta.**
- Mebel lub podstawa, na której montowana jest płyta, oraz brzegi mebli, laminat i klej użyty do jego przyklejenia muszą wytrzymywać temperaturę do 100 °C.
- Również krawędzie zabezpieczające przy ścianie muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy montować płyty na niewentylowanym piekarniku lub zmywarce.
- Pod dolną powierzchnią obudowy płyty powinno pozostać **20 mm wolnej przestrzeni**, aby zapewnić elementom elektronicznym dobry przepływ powietrza.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się szuflada, należy unikać przechowywania w niej łatwopalnych przedmiotów (takich jak aerozole) oraz przedmiotów nieodpornych na działanie ciepła.

- Materiały często stosowane do produkcji blatów rozszerzają się pod wpływem wody. Aby chronić krawędź blatu, należy zabezpieczyć ją warstwą lakieru lub specjalnego szczeliwa. Należy zachować szczególną ostrożność nakładając klej dostarczony z płytą, aby zapobiec wyciekowi kleju na meble. Uszczelka gwarantuje szczelność w przypadku gładkich blatów roboczych.
- Odległość między płytą a umieszczonym nad nią okapem kuchennym musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować odległość co najmniej 500 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 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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.

PŘEHLED

BEZPEČNOST	59
OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM	59
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBICE	60
OPATŘENÍ NA OCHRANU PŘED POSKOZENÍM SPOTŘEBICE	61
OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ SELHÁNÍ SPOTŘEBICE	62
OSTATNÍ OCHRANNE PRVKY	62
POPIS SPOTŘEBIČE	63
TECHNICKÉ VLASTNOSTI	63
OVLADACÍ PANEL	64
POUŽITÍ SPOTŘEBIČE	64
DISPLEJ	64
ODVĚTRÁVÁNÍ	64
SPUŠTĚNÍ A OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE	65
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	65
PRINCIP INDUKCE	65
DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ	65
POSUVNÍK ZONY VÝBERU VÝKONU A ZONA NASTAVENÍ MINUTKY	65
SPUŠTĚNÍ	66
DETEKCE NADOBI	66
INDIKACE ZBYTKOVÉHO TEPLA	66
FUNKCE VÝKONU	67
FUNKCE EXTRA RYCHLEHO VARENÍ (POUZE 3774)	67
MINUTKA	68
FUNKCE FLEXI ZONY (POUZE 3774)	69
UZAMČENÍ OVLADACÍHO PANELU	69
DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ	70
KVALITA NADOBI	70
ROZMĚRY NADOBI	70
PŘÍKLADY NASTAVENÍ VARNEHO VÝKONU	71
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	71
PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBICE	71
ÚDRŽBA VARNE DESKY	71
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	74
NÁVOD K MONTÁŽI	75
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ	76

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 ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.

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	3774	3784
Celkový výkon	3700 W	3700 W
Spotřeba varné desky EC _{hob} **	169.5 Wh/kg	174.2 Wh/kg
Přední zóna	240 x 200 mm	Ø 175 mm
Minimální detekce	Ø 120 mm	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	1600 W	1100 W
Výkon funkce Power*	1850 W	1400 W
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**	B	B
Energetická spotřeba EC _{cw} **	161.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Zadní zóna	240 x 200 mm	Ø 210 mm
Minimální detekce	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W	2300 W
Výkon funkce Power*	2300 W	3000 W
Výkon funkce extra rychlého*	3000 W	-
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**	C	C
Energetická spotřeba EC _{cw} **	177.6 Wh/kg	171.1 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

P₀ : Režim vypnuto je definován následovně:

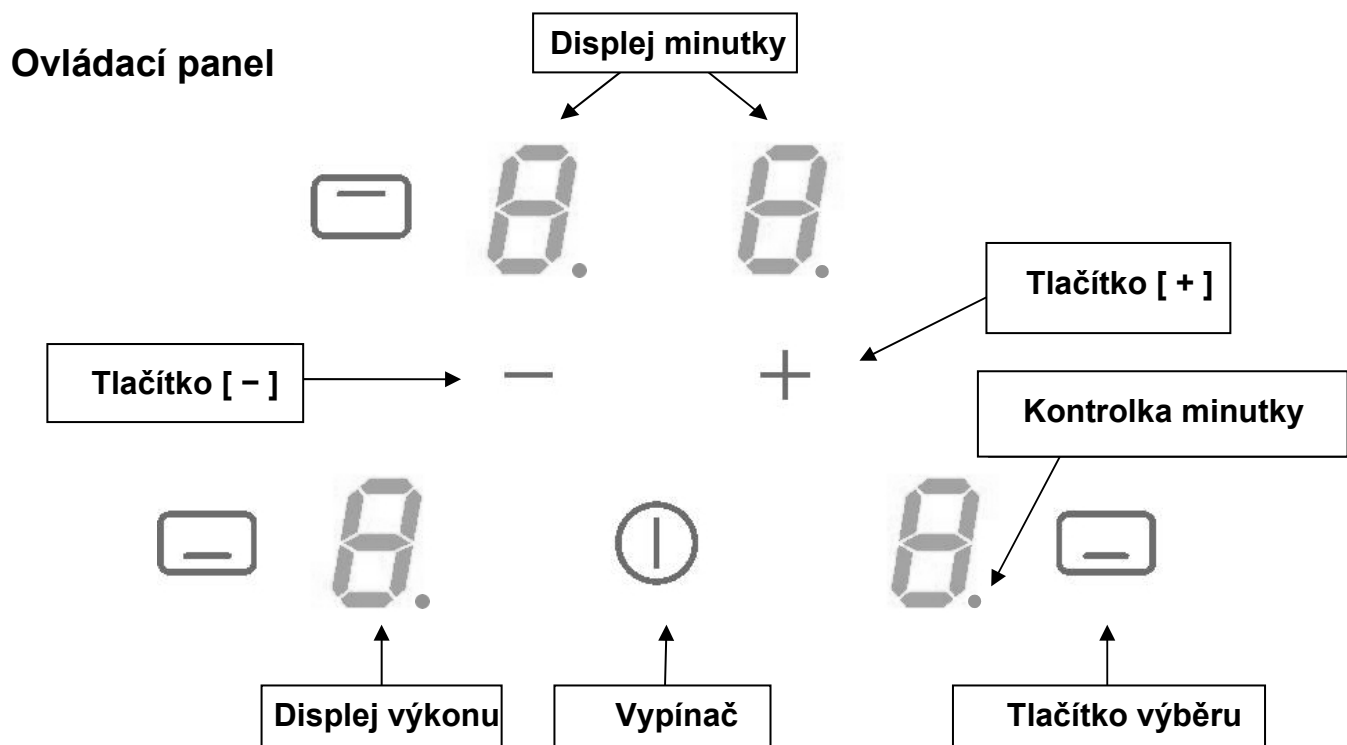
- Varná deska je vypnutá.
- Žádný ventilátor není aktivní.
- Nezobrazuje se žádná indikace zbytkového tepla.

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.



POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

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.
<u>E</u>	Chybová zpráva	Elektrická závada.
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je horká.
P	Power	Je aktivován výkon Power.
	Extra rychlého	Je aktivován výkon Extra rychlého
L	Uzamčení	Uzamčení ovládacího panelu.
<u>fl</u>	Flexi zóny	Kombinace 2 varných zón

Odvětrávání

System 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 zbarvení 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].

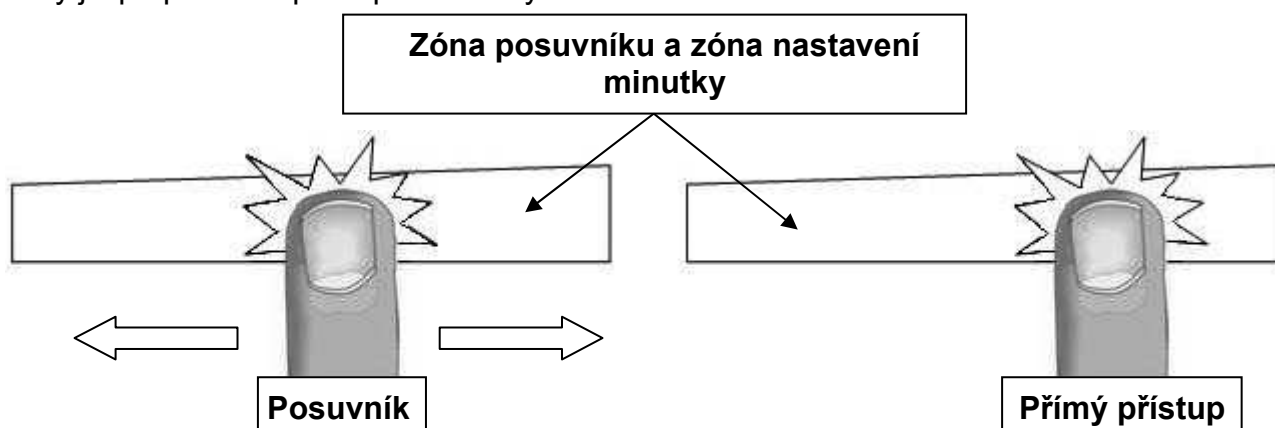
Dotykové ovládání

Sklokeramická 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 obecném použití vždy stiskněte současně pouze jedno tlačítko.

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

Nejprve musíte zapnout varnou desku a poté varnou zónu:

- **Spuštění/vypnutí varné desky:**

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Ke spuštění	Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [].	[0]
Stiskněte tlačítko	Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [].	Nic nebo [H]

- **Spuštění/vypnutí varné zóny:**

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Výběr zóny	Stiskněte tlačítko [] ze zóny	[0]
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Snížení výkonu	Stiskněte tlačítko [-]	[9] až [1]
Zastavení	Stiskněte tlačítko na [-] tak, aby se zobrazilo 0	[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 Power [P] zvýší výkon zvolené varné zóny.

Pokud je tato funkce aktivována, varné zóny fungují po dobu 5 minut s ultravysokým výkonem. Tato funkce Power se hodí například v situacích rychlého ohřevu velkého množství vody, jako je vaření nudlí.

- **Spuštění/zastavení funkce Power:**

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Výběr zóny	Stiskněte tlačítko [] ze zóny	[0]
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Spuštění funkce Power	Stiskněte tlačítko [+] tak, aby se zobrazilo P	[P] během 5 minut
Zastavení funkce Power	Stiskněte tlačítko [-]	[9]

Funkce extra rychlého vaření (pouze 3774)

Funkce extra rychlého vaření [„ !! ”], která je k dispozici v zadní zóně, zvýší výkon zvolené varné zóny. Pokud je tato funkce aktivována, varné zóny fungují po dobu 5 minut s ultravysokým výkonem.

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Výběr zóny	Stiskněte tlačítko pro výběr zóny	[0]
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Aktivace funkce power	Stiskněte tlačítko [+]	[P] během 5 minut
Aktivace funkce extra rychlého vaření	Stiskněte tlačítko [+]	[„ !! ”]
Deaktivace funkce (extra) rychlého vaření	Stiskněte tlačítko [-]	[9]

- **Ovládání výkonu:**

Celá varná deska je vybavena maximálním výkonem. Pokud je aktivována funkce Power 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 ([6] nebo [8]).

Vybraná varná zóna je zobrazeno [P] **Druhá varná zóna:** (například: úroveň výkonu 9) [9] se změní na [7] v závislosti na typu zóny

Minutka

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

- **Nastavení a úprava doby vaření:**

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr zóny	Stiskněte tlačítko [] ze zóny	[0]
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9] [P]
Výběr minutky	Stiskněte <u>současně</u> [-] a [+]	[00]
Zkrácení doby	Stiskněte tlačítko [-]	[00] se změní na 30, 29...
Prodloužení doby	Stiskněte tlačítko [+]	Prodloužení doby

Po několika sekundách kontrolka přestane blikat.

Čas je potvrzen a zahájí se vaření až do doby, kdy čas dosáhne [00].

- **Zastavení minutky:**

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr zóny	Stiskněte tlačítko [] ze zóny	[0]
Výběr minutky	Stiskněte <u>současně</u> [-] a [+]	Zbývající doba
Zastavení minutky	Stiskněte tlačítko [-] tak, aby se zobrazilo 0	[00] a zastaví se

Pokud je aktivováno více minutek, proces opakujte.

- **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 libovolné tlačítko.

- **Funkce minutky na vajíčka:**

Akce	Ovládací panel	Displej
Aktivace varné desky	Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [].	[0] nebo [H]
Výběr minutky	Stiskněte <u>současně</u> [-] a [+]	[00]
Zkrácení doby	Stiskněte tlačítko [-]	[00] se změní na 30, 29...
Prodloužení doby	Stiskněte tlačítko [+]	Prodloužení doby

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 libovolné tlačítko.

Funkce flexi zóny (pouze 3774)

Tato funkce umožňuje používat dvě varné zóny najednou se stejnými funkcemi jako jednu varnou zónu. Není možné použít funkci rychlého vaření.

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Aktivace varné desky	Stiskněte na displeji [⏸].	[0] nebo [H] na dvou displejích
Aktivace flexi zóny	Stiskněte současně obě tlačítka	V přední zóně se zobrazí [0] a v zadní zóně [f?]
Zvýšení nastavení flexi zóny	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Deaktivace flexi zóny	Stiskněte současně obě tlačítka pro výběr	[0] nebo [H] v zónách

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:

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Spuštění Uzamčení varné desky	Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [⏸]. Stiskněte současně [-] a [⏸] Znovu stiskněte [⏸]	[0] nebo [H] na displejích Žádná změna [L] na displejích

• Odemčení:

<u>Akce</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Spuštění	Na 2 sekundy stiskněte tlačítko [⏸].	[L] na displejích
Do 5 sekund po spuštění: Odemčení varné desky	Stiskněte současně [-] a [⏸] Stiskněte tlačítko [-]	[0] nebo [H] na displejích 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:

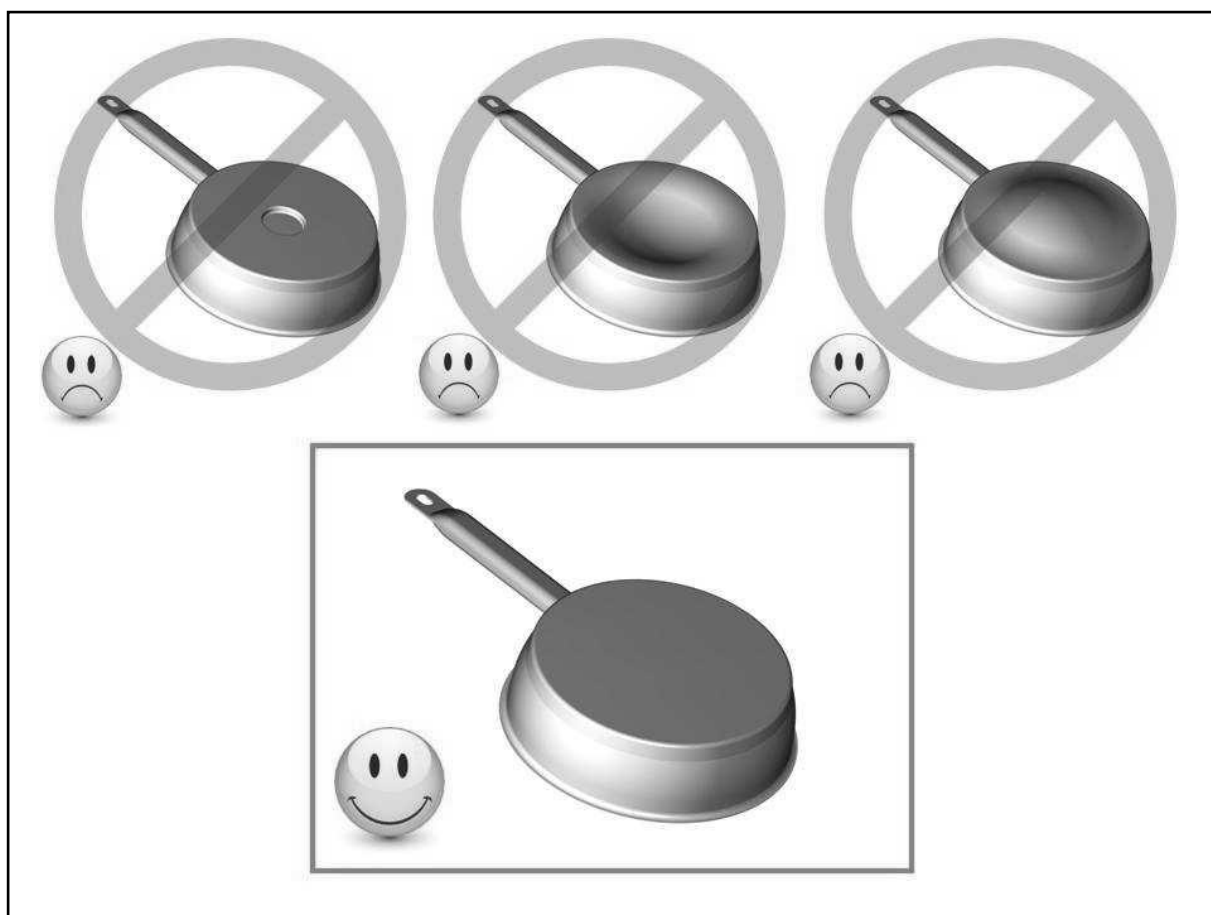
- Dejte trochu vody do nádoby umístěné na indukční varné zóně nastavené na úroveň [9]. Tato voda se musí během několika sekund ohřát.
- Na dno nádobí se musí přichytit magnet.

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 nebo „ II	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:

- Neřaděné 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.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMU

Když se zobrazí [E 4]:

I) Stůl je třeba překonfigurovat. Provedte následující kroky: Důležité: Než začnete:

- Ujistěte se, že na varné desce není umístěno žádné nádobí.
- Vezměte nádobí s feromagnetickým dnem a minimálním průměrem 16 cm.
- Před vytažením pojistky nebo vypnutím jističe odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Zahajte postup do 2 minut po opětovném připojení varné desky k elektrické síti.
- Stůl znovu připojte k elektrické síti.
- Nepoužívejte tlačítko [0/I].

II) První krok: Zrušte stávající konfiguraci.

1) Podržte tlačítko [-].

2) Druhou rukou rychle po sobě (po méně než 2 sekundách)

postupně stiskněte jednotlivá tlačítka [0].

Začněte pravou přední stranou a postupujte

proti směru hodinových ručiček, jak je znázorněno na obrázku (od a do d).

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

3) Sundejte prsty z dotykového ovládání a během několika sekund stiskněte současně tlačítka [+] a [-] tak, aby se objevily blikající symboly [E].

4) Počkejte, než symboly [E] přestanou blikat.

5) 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 (b) neexistuje, proto stiskněte 2krát přední pravou zónu (a), což znamená (a → a → c → d).

III) Druhý krok: nové nastavení

1) Vezměte feromagnetické nádobí o minimálním průměru 16 cm.

2) Stisknutím příslušného tlačítka [0] zvolte varnou zónu.

3) Umístěte nádobí na zónu, kterou chcete nastavit.

4) Počkejte, než se [C] změní na [-]. 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.

Systém automatického vaření se nespouští:

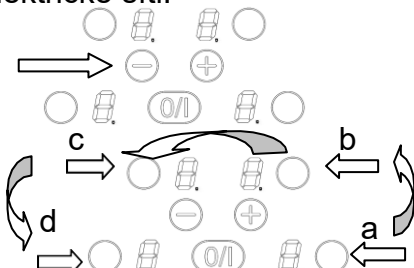
- Varná zóna je stále teplá [H].
- Je nastavena nejvyšší úroveň výkonu [9].

Na ovládacím panelu se zobrazuje [7]:

- Podívejte se do kapitoly o flexi zóně

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 [E]:

- Varnou desku odpojte a znovu ji připojte.
- Obraťte 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.

Na ovládacím panelu je zobrazeno [L]:

- Podívejte se do kapitoly o uzamčení ovládacího panelu.

Na ovládacím panelu je zobrazeno [P] nebo [Er03]:

- Ovládací tlačítka jsou zakryta nějakým předmětem nebo kapalinou. Symbol zmizí, jakmile tlačítko uvolníte nebo vyčistíte.

Na ovládacím panelu je zobrazeno [E2] nebo [E H]:

- Varná deska je přehřátá, nechte ji vychladnout a poté ji znovu zapněte.

Na ovládacím panelu je zobrazeno [E3]:

- Nádobí není vhodné, vyměňte ho.

Na ovládacím panelu je zobrazeno [E6]:

- Chyba sítě. Zkontrolujte frekvenci a napětí elektrické sítě.

Na ovládacím panelu je zobrazeno [E8]:

- Přívod vzduchu do ventilátoru je zakrytý. Uvolněte ho.

Na ovládacím panelu je zobrazeno [E C]:

- Chyba konfigurace. Znovu nastavte stůl podle kapitoly „Zobrazí se [E 4]“.

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.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Nevyhazujte spotřebič do směsného odpadu. • Obraťte se na sběrné středisko odpadů ve vaší obci, které je uzpůsobeno pro recyklaci domácích spotřebičů. |
|---|



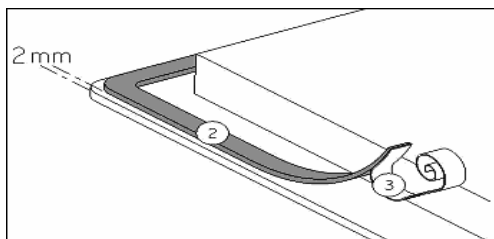
NÁVOD K MONTÁŽI

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.

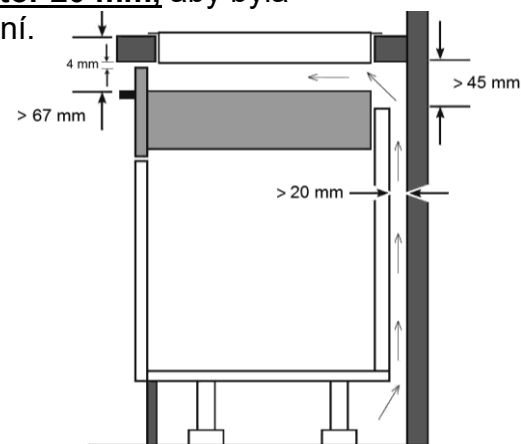
Vložení – montáž:

Velikosti výřezu jsou:

Typ	Velikost výřezu		Velikost skla			Velikost výřezu při zapuštěné montáži		
	Šířka	Hloubka	Šířka	Hloubka	Tloušťka a	Šířka	Hloubka	Průměr
3774 3784	280 mm	490 mm	384 mm	524 mm	7 mm	380 mm	520 mm	4 mm

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, nevkládejte 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 přízpusobenými 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 skříňe 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 × 1,5 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.

