

Instrucciones de uso y de instalación
Placa de inducción Power

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

1724-2 – 1726-2 – 1763-2 – 1767-2

NOVY®
INSPIRED BY QUALITY

RESUMEN

SEGURIDAD	3
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	3
UTILIZACIÓN DEL APARATO	4
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	5
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	6
OTRAS PRECAUCIONES	6
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	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 TÁCTILES	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	10
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	11
COCCIÓN AUTOMÁTICA	12
FUNCIÓN STOP&Go	12
FUNCIÓN RE-LLAMADA.....	13
FUNCIÓN PUENTE O PUENTE AUTOMÁTICO	13
BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL.....	14
CONSEJOS DE COCCIÓN	15
CALIDAD DE LAS CACEROLAS	15
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS	15
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	16
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	16
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	16
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	17
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	18
CONEXIÓN ELÉCTRICA	19

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

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

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no deteriorar el aparato

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

Precauciones en caso de fallo del aparato

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

Otras precauciones

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



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



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

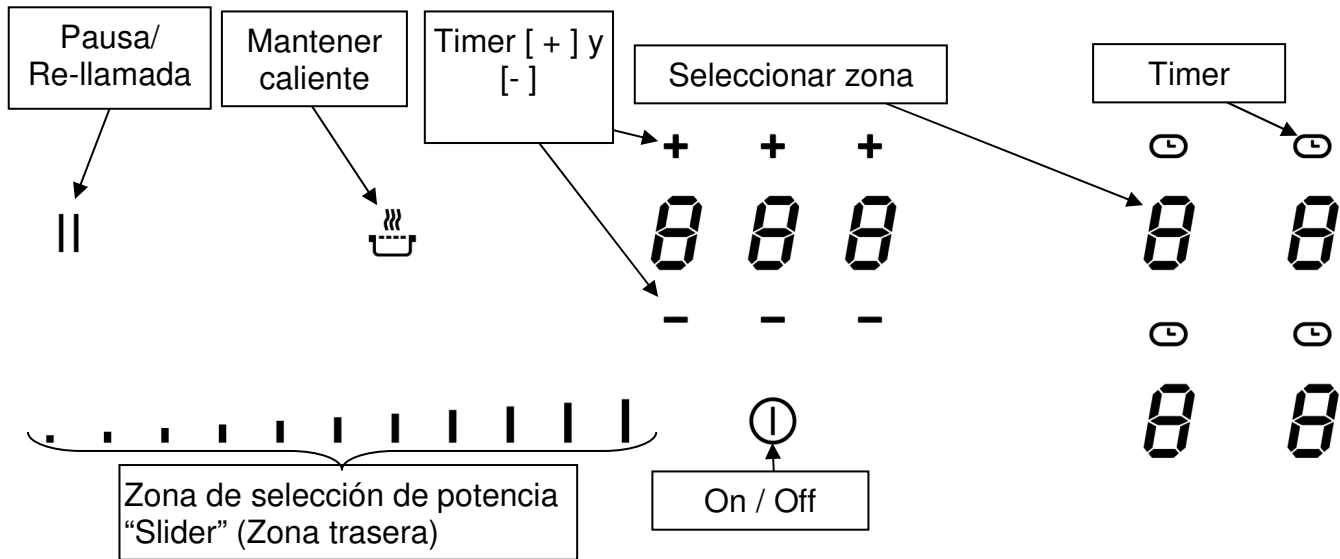
Características técnicas

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

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

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

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
8	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42°
8	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°
8	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 94°
	Stop&Go	La pausa está activada
□	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

Ventilación

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

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

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

Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

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

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

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

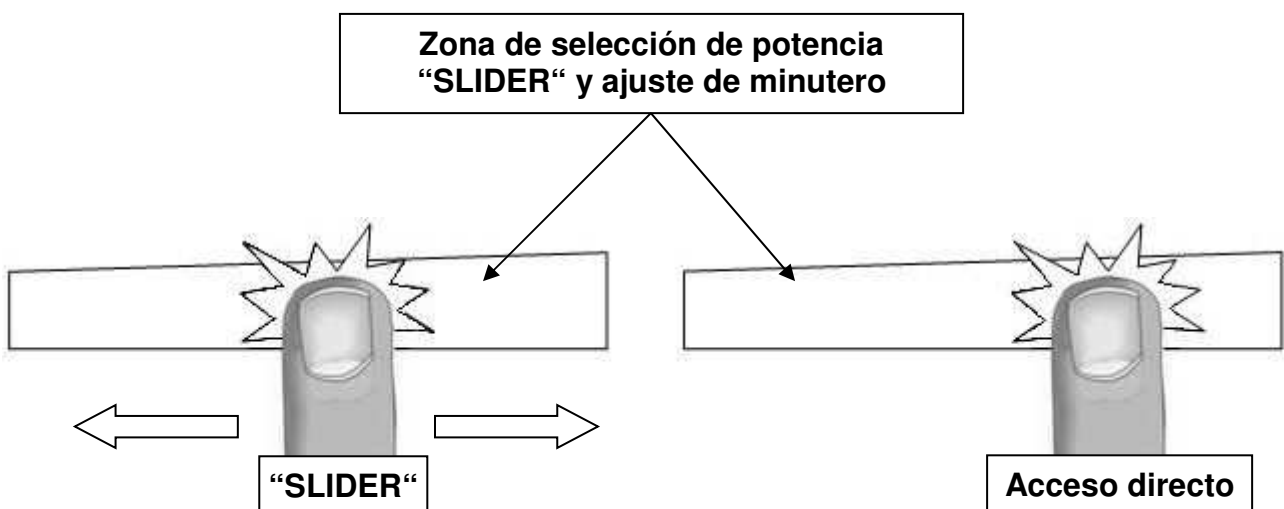
Teclas táctiles

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

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia "SLIDER" y ajuste de minuterero

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



Puesta en marcha

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

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

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

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

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

Detección del recipiente

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

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

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

Indicador de calor residual

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

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

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

Función Power

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

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

- **Conectar/ desconectar power:**

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

- **Conectar/ desconectar super power:**

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

- **Gestión de la energía:**

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

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

Función Temporizador

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

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

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

Después de unos segundos [⏸] display para de parpadear.

Confirmamos el tiempo y el timer empieza.

- **Parar el tiempo de cocción:**

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

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

- **Función Egg timer:**

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

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

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

El tiempo se confirma y el timer empieza.

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

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

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

Cocción automática

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

- **Puesta en marcha:**

Acción

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

Panel de control

indica en “SLIDER“ a [7]
permanece 3s

Display

[7] parpadea con [A]

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

- **Desconectar la cocción automática:**

Acción

Selecciona el nivel de potencia

Panel de control

indica en “SLIDER“

Display

[0] to [9]

Función Stop&Go

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

- **Iniciar/Detener función pausa:**

Acción

Iniciar pausa
Parar pausa

Panel de control

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

Display

[II] se enciende
recuperamos configuración

Función Re-llamada

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

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

El procedimiento de re-llamada es el siguiente:







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

Las configuraciones previas están otra vez activas.

Función “Mantener caliente”

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




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

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

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

Función puente o puente automático

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

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

Bloqueo del panel de control

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activa la placa	Presiona [①] 2 s.	[0]
Bloquear la placa	Presionar 3s la tecla OFF y luego presione "slider" que se desliza de izquierda a derecha	[L]
Desbloquear la placa	Presionar 3s la tecla OFF y luego presione "slider" que se desliza de izquierda a derecha	[0] a [H]

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

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

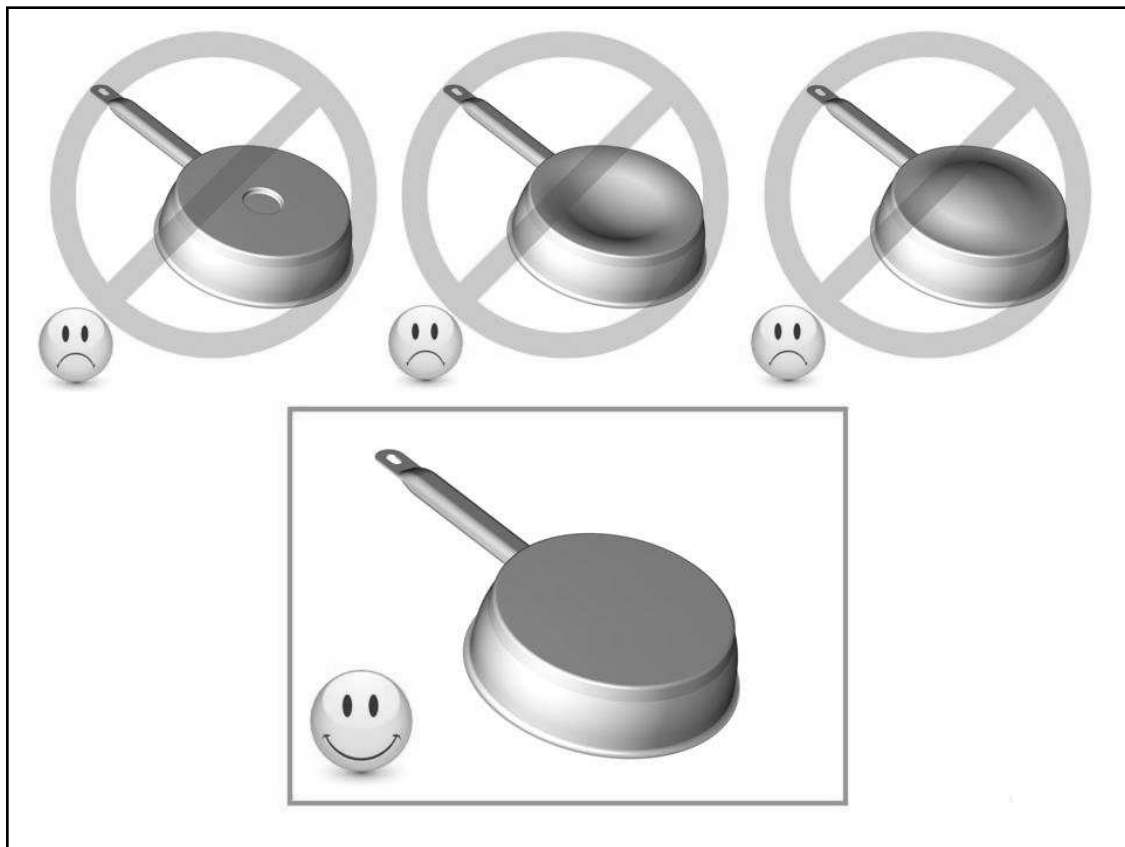
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

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

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

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

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




Dimensión de las cacerolas

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

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

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

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

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

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

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

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

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

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

El símbolo [U] se enciende:

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

El símbolo [E] se enciende:

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

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

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

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

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

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

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

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

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

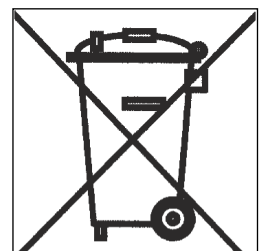
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

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



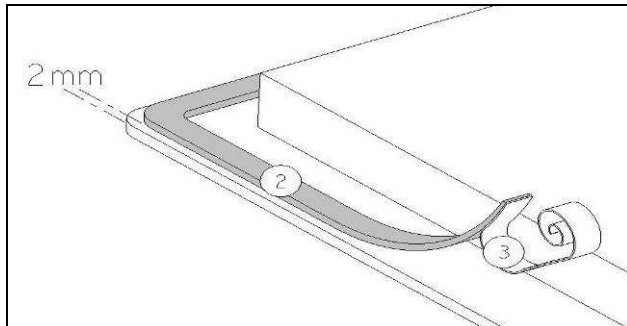
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

Colocación de la junta de estanqueidad

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



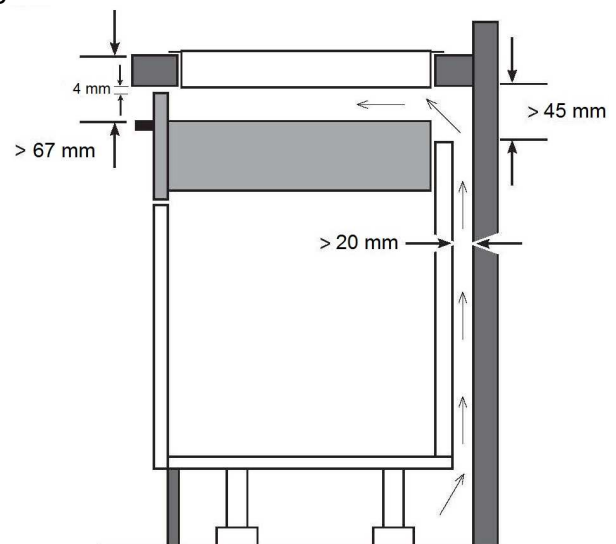
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

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

Type	Tamanho de corte		Montagem embutida			Tamanho do vidro		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Raio	Larg.	Prof.	Espessura
1724-2	750	490	804	524	7	800	520	4
1726-2	750	490	804	524	7	800	520	4
1763-2	560	490	654	524	7	650	520	4
1767-2	980	350	1004	404	7	1000	400	4

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- Proporcione una abertura de ventilación justo debajo de la encimera de 4 mm en un ancho de 600 mm para una refrigeración suficiente de la placa.



- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Atención!

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

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

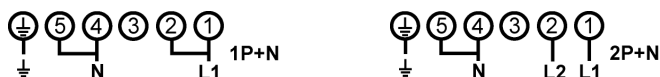
Siga el esquema de conexión.

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

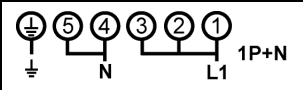
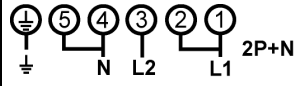
CONEXION EL APARATO 1724-2 – 1726-2 – 1763-2 :

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

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



CONEXION EL APARATO 1767-2 :

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

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



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

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

INDICE

SICUREZZA	22
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	22
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	23
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	24
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	25
ALTRE PRECAUZIONI	25
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	26
DATI TECNICI.....	26
PANNELLO DI CONTROLLO	27
USO DELL'APPARECCHIO	27
INDICAZIONI	27
VENTILAZIONE.....	27
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	28
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	28
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	28
LE FUNZIONI DEI SENSORI.....	28
"SLIDER" PER LA ZONA SELEZIONATA	28
ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA	29
RICONOSCIMENTO DEL RECIPIENTE DI COTTURA.....	29
INDICATORE CALORE RESIDUO	29
FUNZIONE BOOSTER.....	30
TIMER	31
COTTURA AUTOMATICA	32
FUNZIONE STOP&Go	32
FUNZIONE RECALL	32
FUNZIONE SCALDAVIVANDE.....	33
FUNZIONE BRIDGE O BRIDGE AUTOMATICA	33
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	33
CONSIGLI PER LA COTTURA	34
RECIPIENTI DI COTTURA	34
DIMENSIONI RECIPIENTI DI COTTURA.....	34
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	35
MANUTENZIONE E PULIZIA	35
IN CASO DI ANOMALIE	35
TUTELA AMBIENTALE	36
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	37
CONNESSIONE ELETTRICA	38

Precauzioni prima del primo utilizzo

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

Istruzioni di sicurezza

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

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

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

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

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

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

Altre precauzioni

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



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

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



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

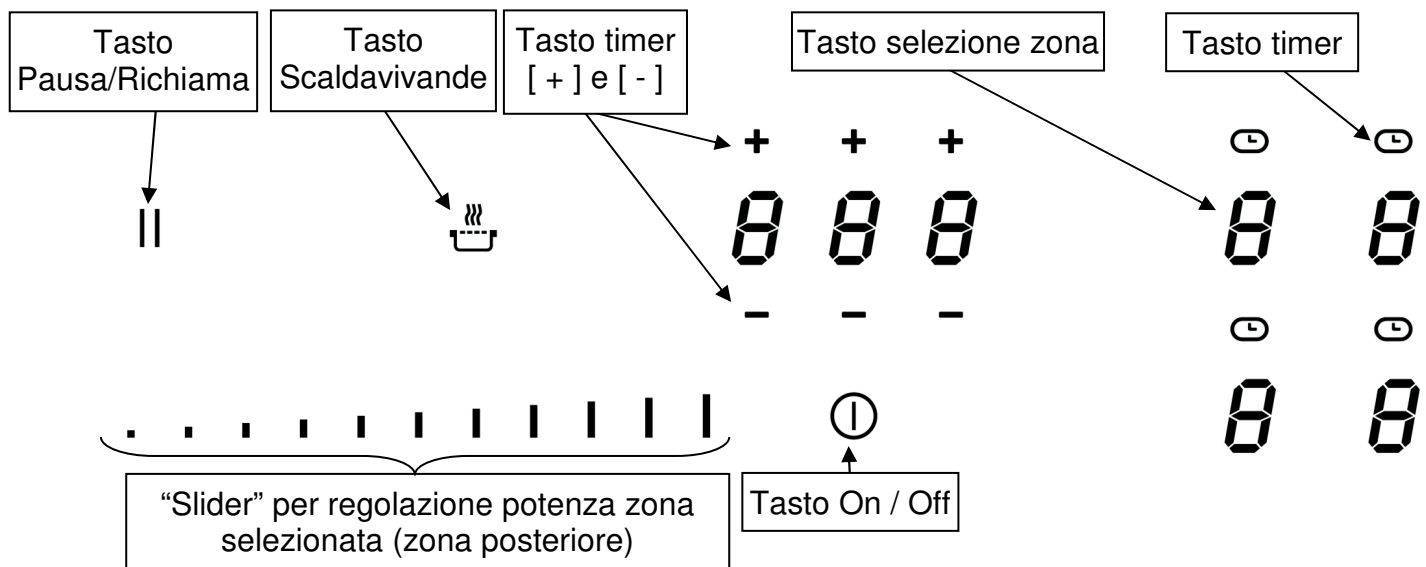
Dati tecnici

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

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

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

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Indicazioni

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

Ventilazione

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

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

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

Principio dell'induzione

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

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

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

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

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

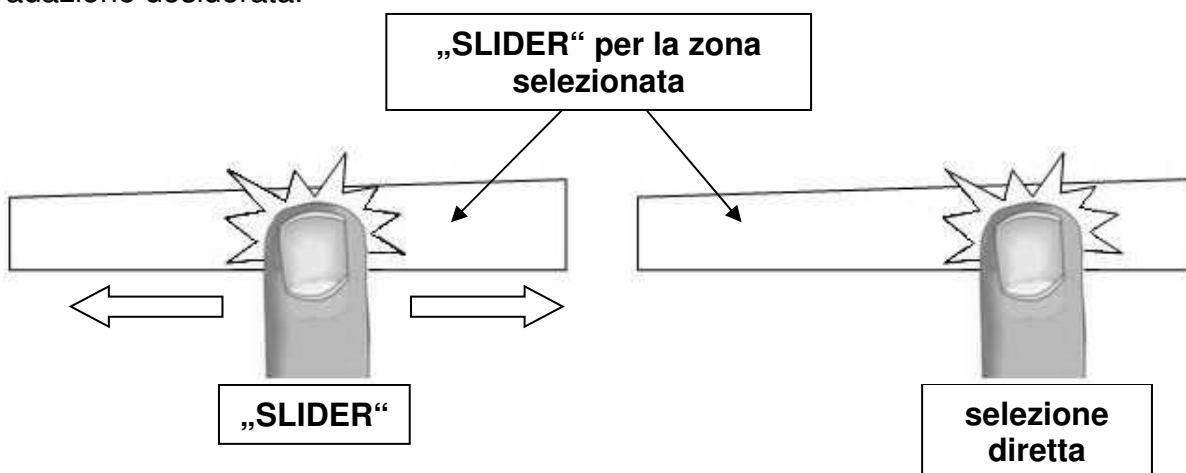
Le funzioni dei sensori

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

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

"SLIDER" per la zona selezionata

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



Accendere e spegnere il piano di cottura

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

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

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

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

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

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

Riconoscimento del recipiente di cottura

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

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

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

Indicatore calore residuo

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

Funzione Booster

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

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

- **Attivare / disattivare la funzione booster**

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

- **Attivare / disattivare doppio booster**

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

- **Regolazione automatica della funzione booster**

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

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

Timer

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

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

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

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

La durata viene confermata e il timer parte.

- **Arresto del tempo di cottura:**

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

Nel caso fossero attivi diversi timer, ripetere la procedura.

- **Funzione timer uovo:**

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

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

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

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

La durata viene confermata e il timer parte.

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

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

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

Cottura automatica

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

- **Avvio:**

Azione

Impostazione livello potenza
(ad esempio « 7 »)

Pannello di controllo

Portare il cursore “SLIDER” su [7]
e mantenere per 3s

Display

[7] lampeggia con [A]

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

- **Disattivate la cottura automatica:**

Azione

Impostazione livello potenza

Pannello di controllo

Alzare il cursore “SLIDER”

Display

da [0] a [9]

Funzione Stop&Go

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

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

Azione

Attivare la pausa
Disattiva la pausa

Pannello di controllo

premere [II] per 2s
premere [II] per 2s

Display

[II] e spia accesi
impostazioni precedenti

Funzione Recall

Dopo aver spento il fornello ($\text{\textcircled{1}}$), è possibile richiamare le ultime impostazioni.

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

La procedura di Recall è la seguente:







- Premere il tasto [$\text{\textcircled{1}}$] per 2 s.
- Quindi premere [II] prima che la spia smetta di lampeggiare.

Le impostazioni precedenti sono nuovamente attive.

Funzione Scaldavivande

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





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

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

La durata massima del mantenimento in caldo è 2 ore.


Funzione Bridge o Bridge automatica

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

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

Blocco del pannello di controllo

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

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

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

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

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

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

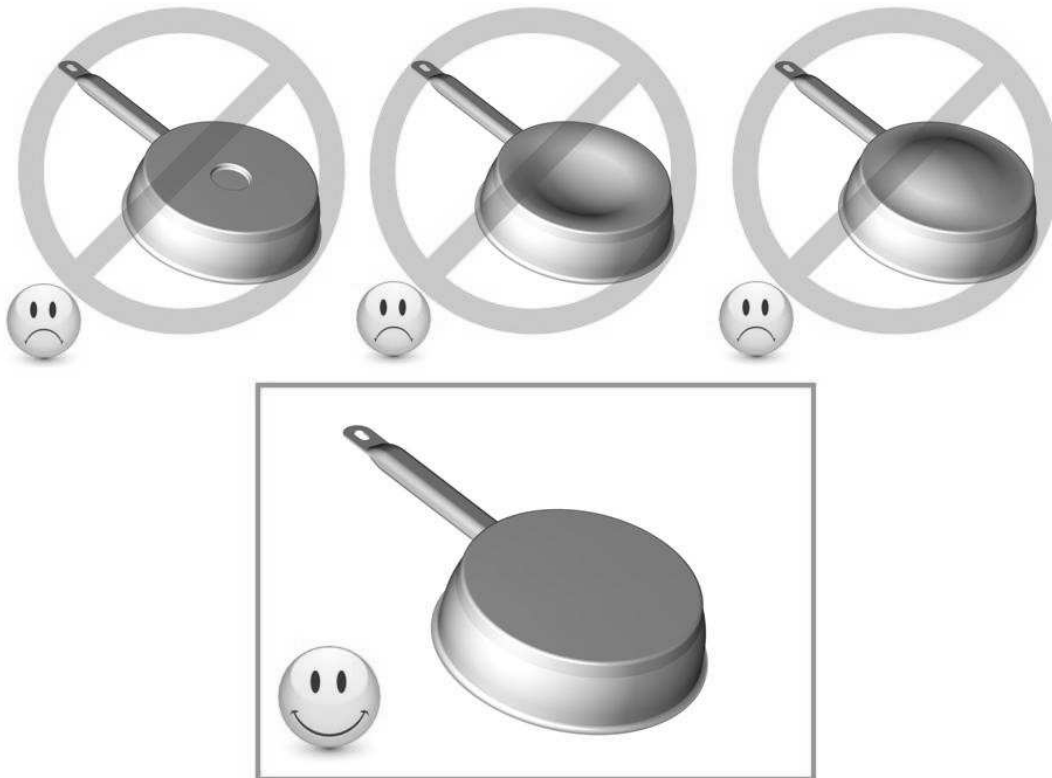
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano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

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

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

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

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



Dimensioni recipienti di cottura

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

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

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

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

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

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

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

IN CASO DI ANOMALIE

Il piano o le zone di cottura non si accendono

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

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

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

Nell'indicatore viene visualizzato [E]

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

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono

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

Dopo aver spento il piano, il ventilatore rimane in funzione

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

La cottura preliminare automatica non si attiva

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

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Vedi voce: "Funzione mantenere al caldo".

Nell'indicatore viene visualizzato [II]

- Vedi voce: "Funzione pausa".

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

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

Il pannello di controllo indica [E2]:

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

Il pannello di controllo indica [E8]:

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

Il pannello di controllo indica [U400]:

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

Il pannello di controllo indica [Er47]:

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

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

TUTELA AMBIENTALE

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



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

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

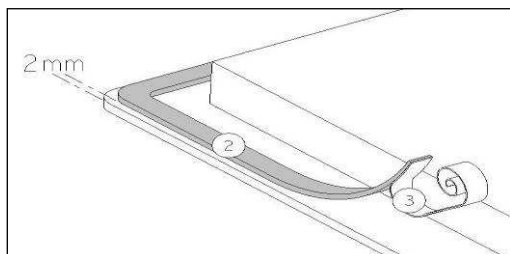
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

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

Come fissare la guarnizione

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

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



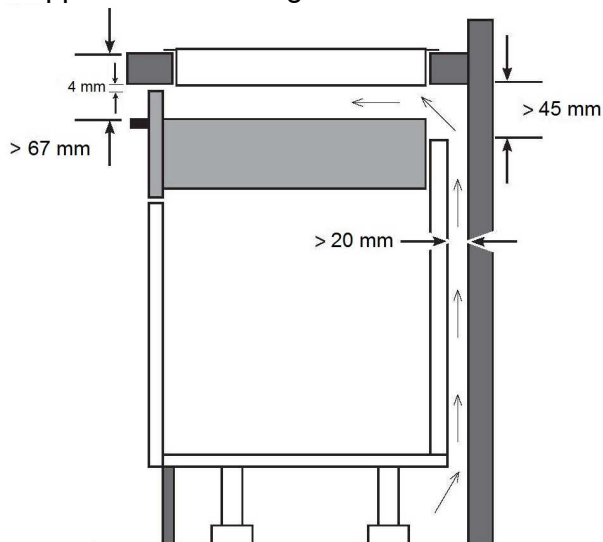
Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Inserimento – installazione

- Le misure di incasso sono:

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

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



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

CONNESSIONE ELETTRICA

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

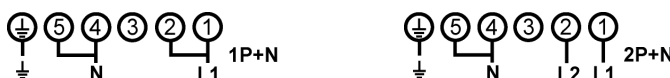
Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz
Collegare sempre il cavo di terra.
Rispettare il diagramma di connessione.

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

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

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



Collegamento della tabella 1767-2:

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

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



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

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

