

**Manuale d'uso e installazione**  
Teppan Yaki  
**Instrucciones de uso e instalación**  
Teppan Yaki

**3753 / 3754**

**NOVY®**

## Gentile cliente,

Grazie per aver deciso di acquistare il nostro piano cottura a induzione.  
Per assicurare un utilizzo ottimale si raccomanda di leggere attentamente questo manuale e conservarlo per la consultazione futura.

## INDICE

---

<b>SICUREZZA</b> .....	<b>3</b>
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	3
INDICAZIONI DI SICUREZZA GENERALE .....	4
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO .....	5
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO .....	6
ALTRE PRECAUZIONI.....	6
<b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>7</b>
DATI TECNICI .....	7
PANNELLO DEI COMANDI .....	7
<b>USO DEL PIANO DI COTTURA</b> .....	<b>7</b>
INDICAZIONE .....	7
VENTILAZIONE .....	8
<b>PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA</b> .....	<b>8</b>
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO .....	8
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE .....	8
LE FUNZIONI DEI SENSORI .....	8
"SLIDER" CAMPO SENSORICO PER LA ZONA DI COTTURA .....	8
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA .....	9
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO .....	9
OROLOGIO TEMPORIZZATORE.....	10
FUNZIONE PAUSA.....	11
FUNZIONE MEMORY .....	11
FUNZIONE PONTE .....	12
BLOCCAGGIO DEL PIANO DI COTTURA .....	12
FUNZIONI SPECIALI (POTENZE SPECIALI).....	12
<b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b> .....	<b>13</b>
IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA / TEMPERATURA .....	13
TEMPERATURA MASSIMA E « MOMENTO FORMAZIONE FUMO » .....	13
CONSIGLI PER LA COTTURA .....	13
<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	<b>14</b>
PULIZIA DEL PANNELLO DI COMANDO .....	14
PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA .....	14
<b>COSA FARE SE</b> .....	<b>15</b>
<b>TUTELA AMBIENTALE</b> .....	<b>15</b>
<b>ISTRUZIONI DI MONTAGGIO</b> .....	<b>16</b>
<b>ALLACCIAMENTO ELETTRICO</b> .....	<b>17</b>

# SICUREZZA

---

## Precauzioni prima del primo utilizzo

- Togliere dall'imballaggio tutto il materiale.
- L'installazione e il collegamento del dispositivo devono essere effettuati da personale specializzato e autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da errori di incasso o di collegamento.
- L'apparecchio deve essere installato in un modulo di cucina e su una superficie di lavoro idonea e approvata.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti, con l'esclusione di qualsiasi altro impiego domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dalla superficie in vetroceramica.
- Non apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
- La superficie di cottura non può essere utilizzata come zona di appoggio o superficie di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la norme localmente in vigore.
- Non utilizzare prolunghe elettriche per il collegamento.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: il vapore può danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è progettato per l'uso con timer esterno o sistema separato di telecomando.

## Indicazioni di sicurezza generale

- Spegnere le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Tenere sotto controllo le cotture che utilizzano oli o grassi, perché potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non bruciarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili venga a contatto con il vetro o con pentole calde.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy disk, calcolatrici) non devono essere posizionati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non posizionare oggetti metallici di nessun tipo, tranne i recipienti per la cottura, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria o presenza di calore residuo, questi potrebbero riscaldarsi, fondere o bruciare.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o un telo protettivo, perché potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, purché sotto supervisione o debitamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sul piano di cottura perché possono diventare incandescenti.

## Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con il fondo ruvido o danneggiato (o pentole non in ghisa smaltata) possono danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sulla superficie in vetroceramica.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni come previsto nelle istruzioni del produttore.
- Non appoggiare o lasciare pentole vuote sopra il piano cottura in vetroceramica.
- Zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché raffreddandosi potrebbero causare rotture o altre alterazioni della superficie in vetroceramica: in tale circostanza, accendere l'apparecchio e rimuoverci immediatamente gli oggetti dalla piastra riscaldante (facendo attenzione a non ustionarsi).
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sul piano cottura.
- Non posizionare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Se c'è un cassetto sotto il piano cottura incassato, assicurarsi che lo spazio tra il suo contenuto e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficientemente ampio (2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non posizionare mai oggetti infiammabili (come bombolette spray) nel cassetto sottostante il piano in vetroceramica. I cassettei per le posate devono essere resistenti al calore.

## 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 sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Si ricorda ai portatori di pacemaker che il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pacemaker. Si raccomanda di informarsi presso il rivenditore o il proprio medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici, perché potrebbero fondere a contatto con la piastra di cottura accesa o ancora calda dopo l'uso.
- Non cercare **MAI** di estinguere una fiamma con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per es. con un coperchio o con una coperta ignifuga.

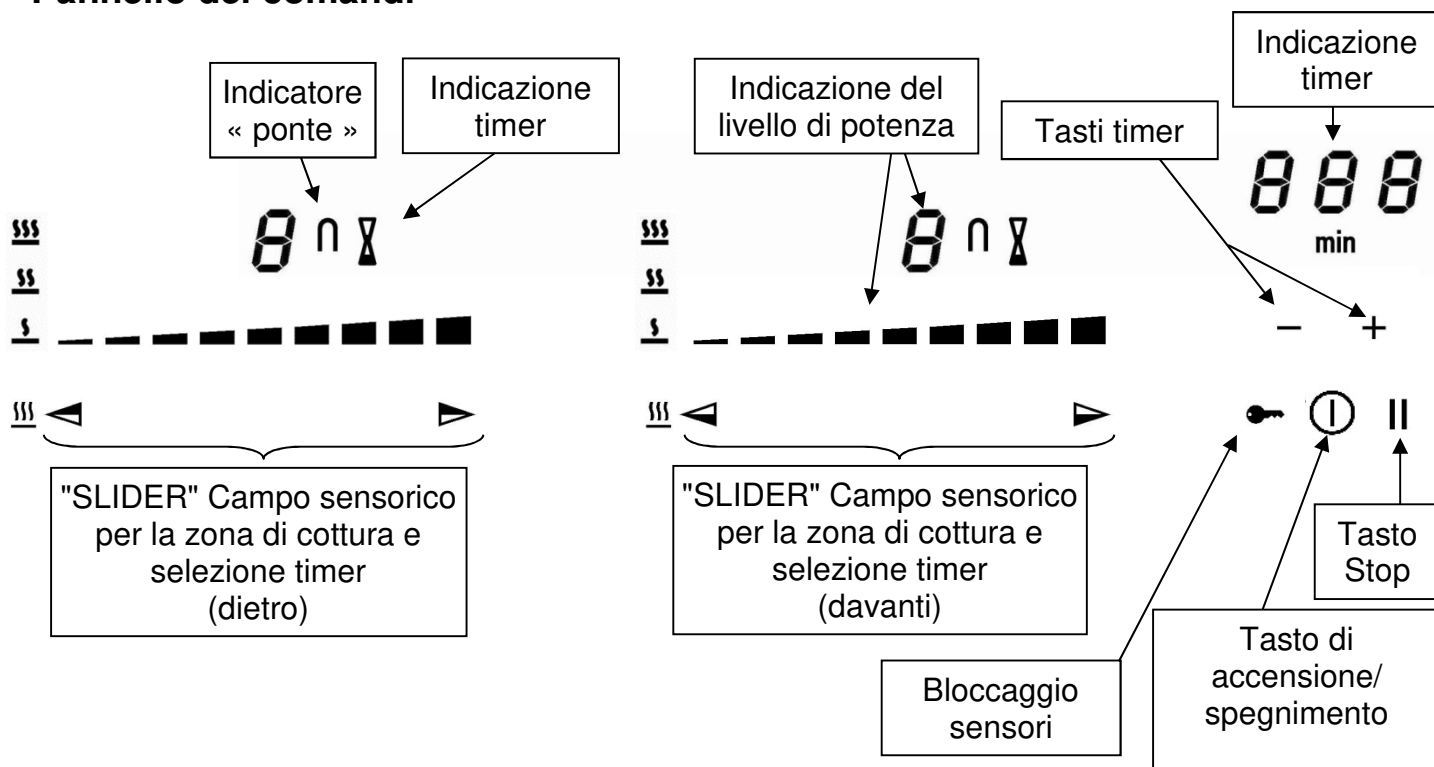
# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

## Dati tecnici

Tipo	Potenza complessiva	Zona di cottura
<b>3753</b>	2800 W	2 zona Ø145 mm
<b>3754</b>	5600 W	4 zona Ø145 mm

\*La potenza può variare a seconda della rete elettrica.

## Pannello dei comandi



## USO DEL PIANO DI COTTURA

### Indicazione

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	Zona di cottura attivata
1...9	Livello di potenza	Selezione del livello
E	Indicazione guasto	Anomalia dei dispositivi elettronici
H	Calore residuo	La zona di cottura è ancora calda
II	Pausa (Stop & Go)	Funzione pausa attivata

## Ventilazione

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

## PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

### Prima del primo riscaldamento

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

Per primo pulire il piano con un panno umido, poi asciugarlo. Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi.

Dopo un uso prolungato, la superficie può cambiare leggermente colore. Questo non è un difetto del materiale e non influisce il funzionamento dell'apparecchio.

### Principio dell'induzione

Sotto ogni zona di cottura si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico. Il campo magnetico produce correnti parassite nella zona di cottura. Per questo si riscalda il fondo della pentola.

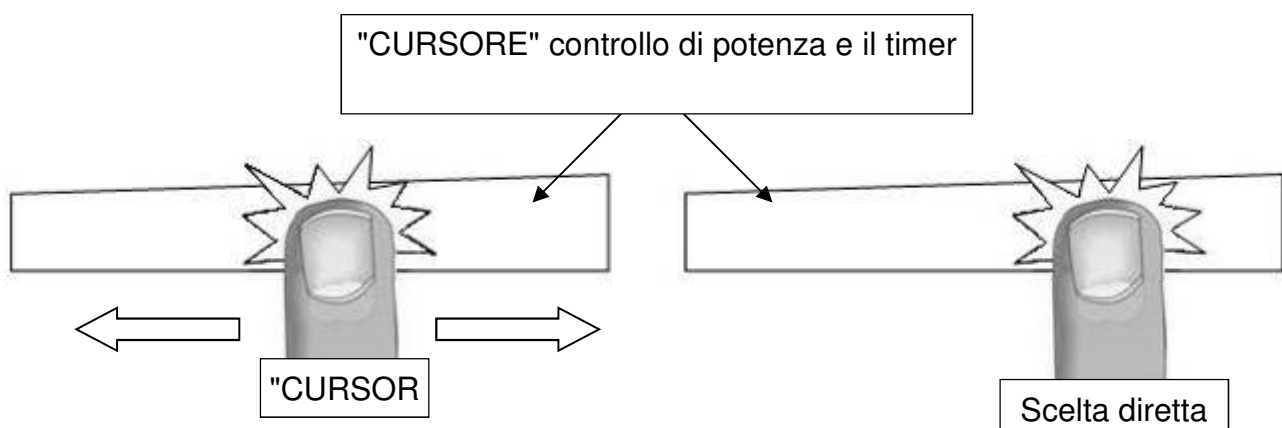
### Le funzioni dei sensori

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" Campo sensorico per la zona di cottura

Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vetroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento. Per selezionare la potenza basta muovere il dito sulla superficie in vetroceramica. Toccando leggermente il campo sensorico con il dito, cambia il valore passo per passo.





## Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Accensione/spegnimento del piano do cottura**

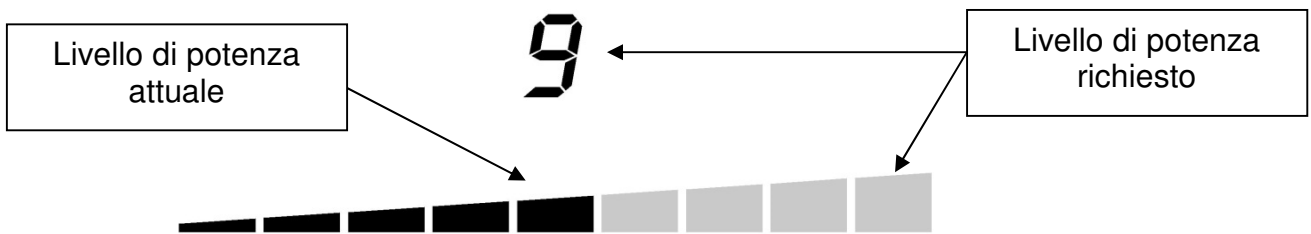
<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accensione:	Premere [ ① ]	[ 0 ]
Spegnimento:	Premere [ ① ]	nessuna o [ H ]

- **Spegnimento ed accensione della zona di cottura**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [ 1 ] a [ P ]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino allo 0	[ 0 ] o [ H ]

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione [ 0 ].

- Esempio di aumento di potenza:



I segmenti di visualizzazione dell'alimentazione vengono attivati uno ad uno fino al raggiungimento del livello di potenza richiesto.

- Esempio di riduzione della potenza:



I segmenti di visualizzazione dell'alimentazione vengono disattivati uno ad uno fino al raggiungimento del livello di potenza richiesto.

## Indicatore del calore residuo

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

## Orologio temporizzatore

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 999 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

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

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Aumentare la potenza Selezionare il timer	Scivolare sullo Slider Toccare [ + ] e [ - ] del timer fino a che non è selezionata una zona di cottura	da [ 1 ] a [ P ] Indicazione accesa delle zona selezionata [ 60 ]...
Diminuire la durata Aumentare la durata	Premere [ - ] del timer Premere [ + ] del timer	Si prolunga la durata in minuti

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare il timer:**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
Selezionare il timer	Toccare [ + ] e [ - ] del timer fino a che non è selezionata una zona di cottura	Indicazione accesa delle zona selezionata [ 000 ]
Disattivare il timer	Premere da [ - ] a [ 000 ]	

Se sono state attivate più durate col timer, ripetere l'operazione.

- **Uso del timer come contaminuti:**

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle zone di cottura e rimane invisibile appena si accende una zona di cottura. La durata impostata continua a trascorrere anche se il piano di cottura è spento.

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il piano di cottura	Premere [ ① ]	[ 0 ]
Selezionare il timer	Premere contemporaneamente [ + ] e [ - ] del timer	[ 000 ]
Diminuire la durata	Premere [ - ] del timer	[ 60 ]...
Diminuire la durata	Premere [ + ] del timer	Si prolunga la durata in minuti

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico:**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [ 000 ] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare il sensore [ - ] o [ + ].

## Funzione Pausa

Tale funzione consente di arrestare temporaneamente e riattivare la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata.

- **Accendere / spegner la funzione Stop&Go**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il funzione Pausa	Premere [ II ]	[ II ] in tutte le indicazioni
Spegnere la funzione Pausa	Premere [ II ] Premere sullo Slider lampeggiante	Slider lampeggiante
		Impostazioni precedenti

## Funzione Memory

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

- Livelli di potenza delle zone di cottura
- Impostazioni timer delle zone di cottura





Attivare la funzione Memory :

- Accendere il piano di cottura (premere [ ① ]).
- Premere su [ II ] entro 6 secondi.


I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.



## Funzione Ponte

Con questa funzione si possono collegare delle zone di cottura che dopo hanno le stesse funzioni come una zona di cottura.

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il piano di cottura	Premere [  ]	[ 0 ]
Collegamento	Premere [  ] delle due zone da collegare.	[ 0 ] e [  ]
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider che visualizza la potenza	da [ 1 ] a [ 9 ]
Disattivare la funzione Ponte	Premere entrambi i sensori [  ]	[ 0 ]

## Bloccaggio del piano di cottura

Per evitare di apportare involontariamente modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [  ].

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare il bloccaggio sensori	Premere per 6 secondi [  ]	Spia di controllo accesa
Disattivare il bloccaggio sensori	Premere per 6 secondi [  ]	Spia di controllo spenta





## Funzioni speciali (Potenze speciali)

Questa funzione garantisce una temperatura esatta per pulire il vostro Teppan Yaki (vedi capitolo Pulizia) o per cuocere pesce o carne.


Ogni zona di cottura ha la funzione speciale.

È anche possibile attivare tale funzione dopo il collegamento di due zone di cottura (funzione ponte).

- **Accensione /spegnimento delle potenze speciali predefiniti**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Temperatura di pulizia, ca. 120°C	Premere 1x [  ]	[  ] lampeggia
Temperatura per pesce, ca. 150°C	Premere 2x [  ]	[  ] lampeggia
Temperatura per carni, ca. 180°C	Premere 3x [  ]	[  ] lampeggia

L'indicatore si spegne quando la temperatura predefinita è stata raggiunta.

Spegnimento	Premere [  ] fino allo [ 0 ] o scivolare sullo Slider	[ 0 ] da [ 0 ] a [ 9 ]
-------------	---	---------------------------

# CONSIGLI PER LA COTTURA

---

## Impostazione della potenza / temperatura

Potenza	Temperatura in °C
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

È possibile cuocere i cibi direttamente sulla superficie calda con o senza aggiungere olio o grasso. Evitare temperature elevate (formazione di fumo) per conservare le preziose sostanze nutritive. Adattare le temperature ai diversi gusti e qualità dei cibi e al modo di cottura.

## Temperatura massima e « momento formazione fumo »

Olio, grasso	Temperatura max. consigliata (°C) / potenza	Momento di formazione del fumo
Burro	130,4...	150
Sugna	170,6...	200
Grasso bovino	180 / 6	210
Olio d'oliva	180 / 6	200
Olii di semi di girasole	200 / 7	220
Olio di semi di arachide	200 / 7	235
Grasso di coco	200 / 7	240

## Consigli per la cottura

Alimento da cuocere	Temperatura in °C	Potenza
Pesce e crostaceo	170,-180...	6
Carne di vitello	160-180	6
Carne di manzo	200-210	8
Carne suina	180-210	7
Carne d'agnello	180-200	7
Pollame	160-180	6
Salsiccia	200	7-8
Uova al tegame	140	4-5
Omelette e crespelle	140-160	5
Frutta	140-160	5
Verdure	140-160	5
Cuocere riso precotto	140-160	5
Cuocere pasta precotta	140-160	5

# PULIZIA E MANUTENZIONE

---

## Pulizia del pannello di comando

Eliminare lo sporco regolarmente. servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano.

Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive (anche da es. pietre citronate).

Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.



Dopo lo spegnimento rimuovere immediatamente zucchero, fogli d'alluminio o materiale plastico dalla superficie di cottura ancora calda.

## Pulizia del piano di cottura

**Pulizia al freddo:** Eliminare lo sporco regolarmente. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano.

Pulire poi con acqua fredda e asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito lasciandolo.

Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive (anche da es. pietre citronate).

**Pulizia al caldo:** Premere una volta [  ] e aspettare fino a ch l'indicazione [  ] non lampeggia più (vedi Funzione speciale).

Mettere alcuni cubetti di ghiaccio sulla zona grill, rimuovere poi lo sporco con paletta e spingere il tutto nel canaletto. Rimuovere i resti dal canale con della carta da cucina. Invece dei cubetti di ghiaccio si può anche usare dell'acqua fredda.

Pulire poi con uno straccio asciutto e pulito lasciandolo.

Eliminare le macchie dovute dall'acidità dei commestibili sfregando la superficie di cottura con del succo di limone.

Non pulire la superficie di cottura ancora calda. **Pericolo di ustionarsi!**

Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive (anche da es. pietre citronate).

Non operare mai con strumenti graffianti sulla superficie di cottura.

Dopo un uso prolungato si formano graffi sulla superficie che sono però normali segni d'uso e non danneggiano in nessun caso la sicurezza o il funzionamento del piano di cottura.

# COSA FARE SE...

---

## **Il piano o le zone di cottura non si accendono**

- Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto.
- 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 [ E ]:**

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

## **Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono:**

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

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

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

## **La cottura con avvio rapido non si attiva:**

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

## **Nell'indicatore viene visualizzato [ II ]**

Vedi voce: "Funzione Stop&Go".

# TUTELA AMBIENTALE

---

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



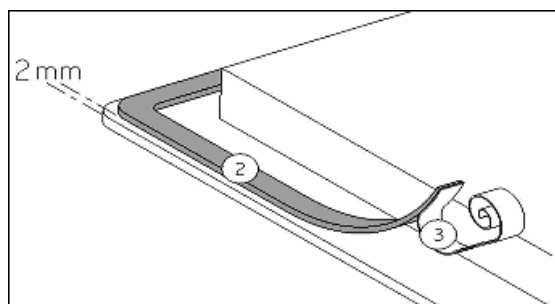
- **Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.**
- **Contattare l'organizzazione del vostro comune**

# ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

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:



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

Modello	Dimensioni del taglio		Misure montaggio a raso			Dimensioni vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Altezza
<b>3753</b>	360	490	386	526	8	380	520	6
<b>3754</b>	560	490	586	526	8	580	520	6

## Incasso

- **Foro nel ripiano secondo il modello piano cottura:**
- **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 realizzati con materiali resistenti al calore (100 °C).
- I materiali del piano di lavoro possono gonfiarsi a contatto dall'umidità. Proteggere le superfici tagliate ricoprendole con una vernice o una colla speciale.
- Le strisce sui bordi del muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare il piano cottura sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie.
- Sotto l'involucro dell'apparecchio, lasciare una distanza libera di 20 mm per assicurare una buona ventilazione delle apparecchiature elettroniche.
- Se sotto il piano cottura si trova un cassetto, accertarsi di non riporvi oggetti infiammabili (ad es. prodotti spray) e oggetti non resistenti agli calore.
- Per la distanza tra il piano cottura e la cappa aspirante osservare le istruzioni del fabbricante della cappa. In mancanza di istruzioni, è necessario mantenere una distanza minima di 760 mm.
- Dopo il collegamento il cordone elettrico non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, quali quelle.



- **Avvertenza:** Usare esclusivamente le strutture di protezione del piano cottura previste dal produttore del piano cottura, rastrelliere designate dal produttore come idonee a tale scopo o barre di protezione integrate nell'apparecchio. L'uso di recinzioni inadatte può causare incidenti.

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- 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.**
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori, con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm. Sono validi gli interruttori-LS, i fusibili ed i relè.
- 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.
- 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 è progettato esclusivamente per essere alimentato a 230 V ~ 50/60 Hz
- Collegare sempre il filo di terra protettivo.
- Rispettare lo schema di collegamento.

### **3753:**

Utilizzare il cavo di collegamento collegato al dispositivo.

Il filo verde / giallo corrisponde al filo di terra, il filo blu corrisponde al filo neutro e il filo marrone corrisponde al filo di fase.

Rete	Allacciamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

### **3754 :**

La scatola di connessione si trova sotto il piano di lavoro.

Per aprire il coperchio, utilizzare un cacciavite medio. Mettilo nelle fessure e apri il coperchio.

Rete	Allacciamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50-60 Hz	2 Fase + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

### Collegamento monofase 230V~1P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5.

### Collegamento bifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 4 e 5.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L1 al morsetto 1 e la fase L2 al morsetto 2.

**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.**

## Apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestro teppanyaki de inducción. Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores. Conservar el certificado de garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al manual de instrucciones durante la vida útil del aparato porque contiene datos técnicos importantes del mismo.

## RESUMEN

---

<b>SEGURIDAD</b> .....	<b>20</b>
PRECAUCIONES ANTES DEL USO .....	20
UTILIZACION DEL APARATO.....	21
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....	22
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	23
OTRAS PRECAUCIONES.....	23
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b> .....	<b>24</b>
CARACTERISTICAS TECNICAS .....	24
PANEL DE CONTROL .....	24
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO</b> .....	<b>24</b>
INDICACIONES.....	24
VENTILACION .....	25
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO</b> .....	<b>25</b>
ANTES DEL PRIMER USO .....	25
PRINCIPIO DE LA INDUCCION.....	25
TECLAS TACTILES.....	25
ZONA DE SELECCION DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO .....	25
PUESTA EN MARCHA.....	26
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	26
FUNCION TEMPORIZADOR .....	27
FUNCION STOP&GO.....	28
MEMORIZACION DE FUNCIONES .....	28
FUNCION BRIDGE .....	28
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS .....	28
FUNCION ESPECIAL DE COCINA .....	29
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN</b> .....	<b>30</b>
CONFIGURACION DE LOS NIVELES DE COCCION / TEMPERATURAS .....	30
TEMPERATURA MAXIMA Y « SMOKING POINT » PUNTO DE HUMO .....	30
CONSEJOS DE COCCION .....	30
<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> .....	<b>31</b>
LIMPIEZA DE CRISTAL.....	31
LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA.....	31
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA</b> .....	<b>31</b>
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE</b> .....	<b>32</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b> .....	<b>33</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b> .....	<b>34</b>

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes del uso

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y la conexión eléctrica del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexión.
- 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 alargaderas 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 magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No se deberían colocar en la superficie de trabajo objetos metálicos como cuchillas, tenedores, ancores y tapes puesto que podrían calentarse.
- Use recipientes de inducción apropiados
- 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 este electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de este aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

## Precauciones para no deteriorar el aparato

- Los recipientes 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 los recipientes.
- No coloque ni deje recipientes vacíos 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 esté caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **PELIGRO:** No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio posventa.

## Otras precauciones

- 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.

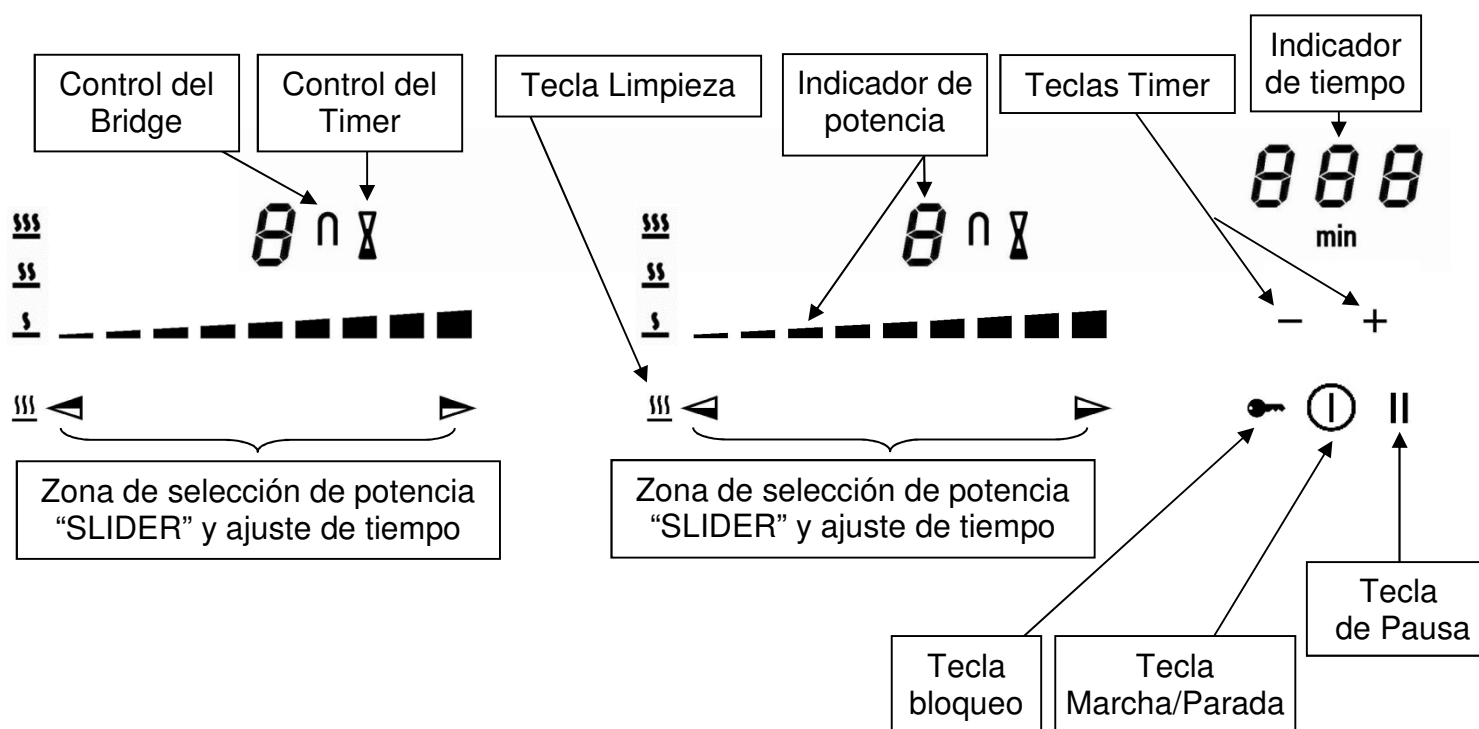
# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## Características técnicas

Modelo	Potencia total	Zona de cocción
<b>3753</b>	2800 W	2 zona Ø145 mm
<b>3754</b>	5600 W	4 zona Ø145 mm

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

## Panel de control



# 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
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
II	Stop&Go	La pausa está activada



## 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 del primer uso

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.

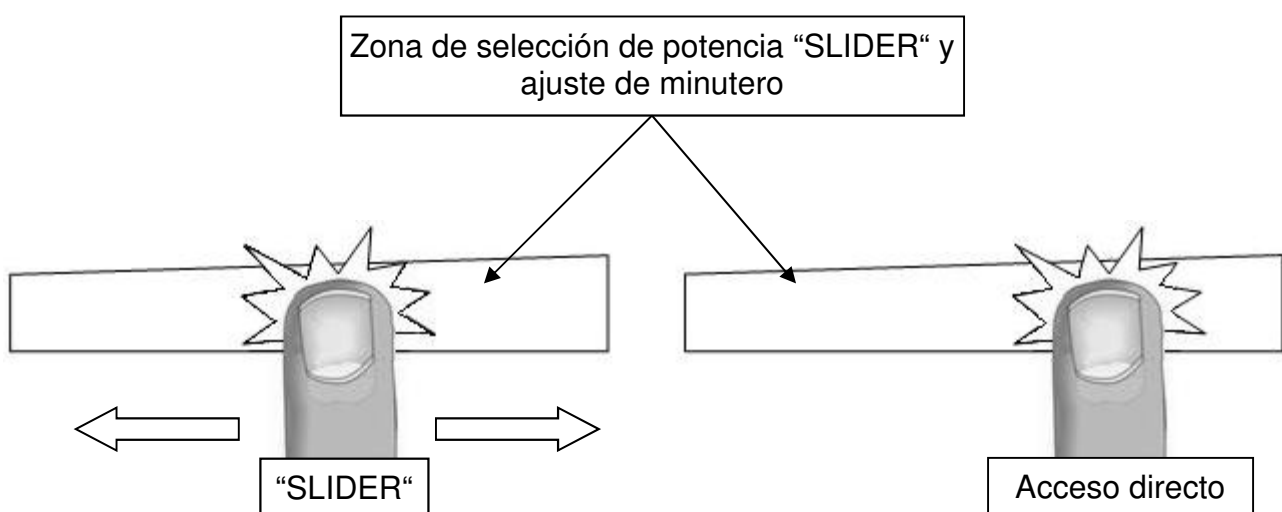
### Teclas táctiles

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 más de una tecla a la 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:**

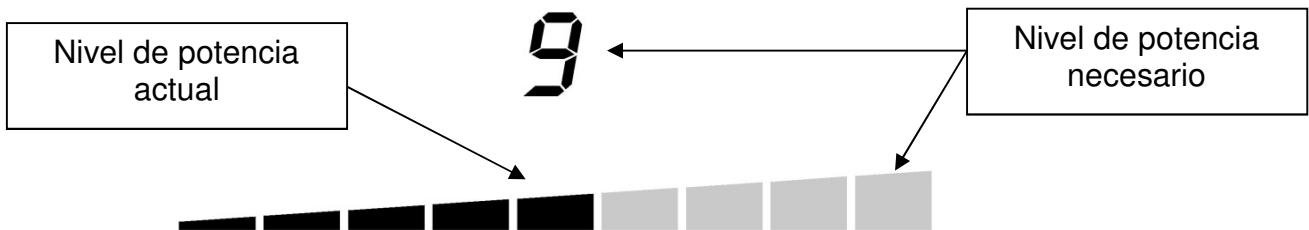
<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [ ① ]	[ 0 ] parpadear
Apagar	pulsar [ ① ]	ninguno o [ H ]

- **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 [ 9 ]
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.

- Ejemplo de aumento de potencia:



Los segmentos del display de potencia se activan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

- Ejemplo de disminución de potencia:



Los segmentos del display de potencia se desactivan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

## 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 indicadores 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 Temporizador**

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ 9 ]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconectar reloj programador**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [ - ] hasta [ 000 ]	[ 000 ]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador como reloj de arena:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar la zona de cocción	Presionar [ ① ]	[ 0 ]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador	[ 000 ]
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [ 00 ] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [ - ] o [ + ].

## Función Stop&Go

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

- **Conectar / apagar a función pausa**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Activar pausa	pulsar [ II ] durante 2s	[ II ]
Detener pausa	pulsar [ II ] durante 2s	Piloto pausa parpadear
	pulsar una otro tecla o deslizar en "SLIDER"	piloto pausa apagado

## Memorización de funciones

Después de apagar la placa [ ① ], es posible recordar los últimos ajustes.

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

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [ ① ].
- A continuación, pulse la tecla [ II ] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

## Función Bridge

Esta función permite un puentado de las zonas de cocción (zonas de control izquierda, centro y derecha) con la misma funcionalidad que una zona de cocción. No se permite la función booster.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar la zona de cocción	Presionar [ ① ]	[ 0 ]
Conectar Bridge	Presionar los dos [ ≡ ] que han de puentarse.	[ 0 ] y [ ∩ ]
Aumentar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE que indica la potencia [ 1 ] a [ 9 ]	
Desconectar Bridge	Presionar los dos [ ≡ ]	[ 0 ]

## Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [ ① ]).

- **Activar bloqueo:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar bloqueo	Presionar [ 🔒 ] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [ 🔒 ] durante 6s	Piloto apagado








## Función especial de cocina

La función especial de cocina garantiza una temperatura adecuada para limpiar su plancha (véase el capítulo de Mantenimiento y limpieza) para cocinar su pescado o la carne.

Cada zona tiene su propia función especial de cocina.

También es posible combinar 2 zonas de cocción (función puente) para activar luego la función limpiar.

- **Inicio/parada de la función limpiar:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Activación de la función limpiar	presione [  ] una vez	[  ] parpadea
Activar la temperatura para cocinar el pescado	presione [  ] dos veces	[  ] parpadea
Activar la temperatura para cocinar la carne	presione [  ] tres veces	[  ] parpadea
Quando se alcanza la temperatura, la pantalla se fija.		
Detener la función	presione [  ] a [ 0 ] o deslice el "SLIDER"	[ 0 ] [ 0 ] a [ 9 ]

# CONSEJOS DE COCCIÓN

## Configuración de los niveles de cocción / Temperaturas

Niveles Cocción	Temperatura (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Puede cocinar directamente encima de la superficie de cocción sin usar aceites u otras grasas. Evite llegar al « smoking point » punto de humo (=temperatura muy alta) cuando esté cocinando con aceites o grasas. La comida perderá su valor nutricional.

Para conservar todo el sabor y calidad de los alimentos, asegúrese de ajustar la temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de cocción requerido.

## Temperatura Máxima y « smoking point » Punto de Humo

Grasas/Aceites	Temperatura máxima recomendada (°C) / potencia	Smoke point (°C)
Mantequilla	130 / 4	150
Manteca cerdo	170 / 6	200
Grasa ternera	180 / 6	210
Aceite oliva	180 / 6	200
Aceite girasol	200 / 7	220
Aceite cacahuete	200 / 7	235
Aceite coco	200 / 7	240

## Consejos de cocción

Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Potencia
Pescados y Mariscos	170-180	6
Ternera	160-180	6
Buey	200-210	8
Cerdo	180-210	7
Cordero	180-200	7
Aves	160-180	6
Salchichas	200	7-8
Huevo frito	140	4-5
Tortilla / tortitas	140-160	5
Frutas	140-160	5
Vegetales	140-160	5
Cocinar arroz fuego lento previamente cocinado	140-160	5
Cocinar pasta fuego lento previamente cocinado	140-160	5

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---

## Limpeza de cristal



Limpe el cristal usando un poco de líquido de lavaplatos diluido en agua o un producto recomendado para la limpieza de vitrocerámicas. Detergentes sumamente corrosivos o abrasivos u otros productos o instrumentos de limpieza que puedan causar rasguños no deben usarse.

Seque la aplicación con un trapo limpio.

Los derrames de azúcar, mermelada, jalea, etc. deben ser retirados inmediatamente.

## Limpeza de la placa de cocina

**Superficie de cocción fría:** Retire las marcas ligeras con un paño húmedo utilizando un limpiador líquido diluido en un poco de agua. Después, enjuague con agua fría y seque la superficie completamente con movimientos que sigan los surcos naturales de la superficie de cocción (no realice movimientos circulares).

**Superficie de cocción caliente:** Presione la tecla [  ] y espere hasta que [  ] se vuelva fija (véase el apartado "Función especial de cocina").

Coloque hielo en la superficie de cocción y elimine las marcas ligeras con una espátula; después, empújelas hacia el drenaje. Limpe el drenaje con papel absorbente, por ejemplo. El agua fría puede reemplazar el hielo.

Después, seque completamente la superficie con movimientos que sigan las ranuras naturales de la superficie de cocción (sin realizar movimientos circulares) utilizando un paño seco.

Algunas marcas ocasionadas por el ácido que naturalmente contienen los alimentos pueden ser limpiadas con zumo de limón cuando el aparato esté frío.

No limpie la placa si el vidrio está demasiado caliente: **RIESGO DE QUEMADURAS.**

Debe evitarse terminantemente el uso de equipos de limpieza y detergentes abrasivos capaces de producir rayas.

No utilice nunca instrumentos a presión o a vapor.

## 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 [ 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 [ C ]:**

- Referirse al capítulo “Función limpiar”

### **El panel de control indica [ II ]:**

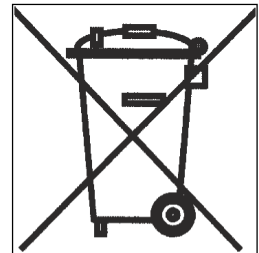
- Referirse al capítulo “Pausa”

## **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.**





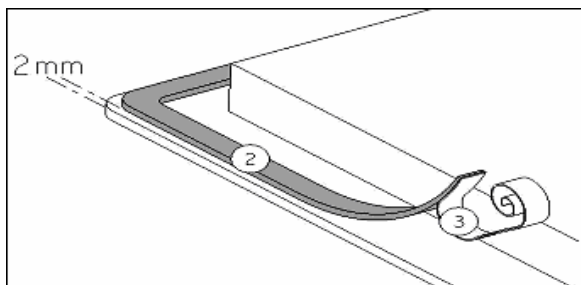
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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:**

Tipo	Medida de corte		Medida de plegado (montaje a ras de la superficie)			Medida del cristal		
	Anchura	Profundidad	Anchura	Profundidad	Radio	Anchura	Profundidad	Grosor
<b>3753</b>	360	490	386	526	8	380	520	6
<b>3754</b>	560	490	586	526	8	580	520	6

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

# CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

## ¡Atención!

- Este aparato sólo está diseñado para alimentarse a 230 V~ 50/60 Hz
- Conecte siempre el cable de tierra de protección.
- Respete el esquema de conexiones.

## **3753 :**

Utilice el cable de conexión que está conectado al dispositivo.

El hilo verde / amarillo corresponde al hilo de tierra, el hilo azul corresponde al hilo neutro y el hilo marrón corresponde al hilo fase.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

## **3754 :**

La caja de conexión se encuentra por debajo de la encimera.

Para abrir la tapa, utilice un destornillador mediano. Colocar en las rendijas y abra la tapa.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50-60 Hz	2 Fase + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Monofase                    230V ~ 1P + N :

- Pon un puente entre el terminal 1 y 2 y entre 4 y 5.
- Conecte la tierra de la "tierra" terminal.
- Conecte el neutro N al terminal 4 o 5.
- Conecte la fase L al terminal 1 o 2.

Bifase                        400V ~ 2P + N :

- Pon un puente entre el terminal 4 y 5.
- Conecte la tierra de la "tierra" terminal.
- Conecte neutro N al terminal 4 o 5.
- Conecte la fase L1 a la terminal 1 y la fase L2 al terminal 2.

**¡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.**

