

# vitroc ceramic

ITALIANO

IT

ENGLISH

GB

DEUTSCH

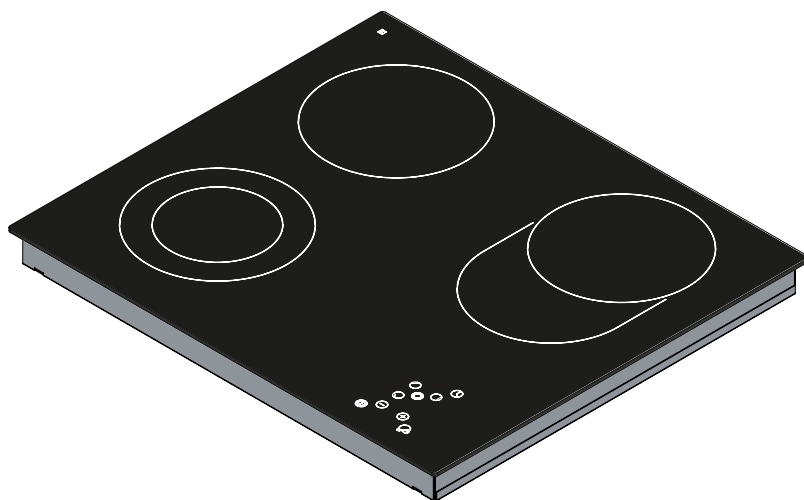
DE

ESPAÑOL

ES

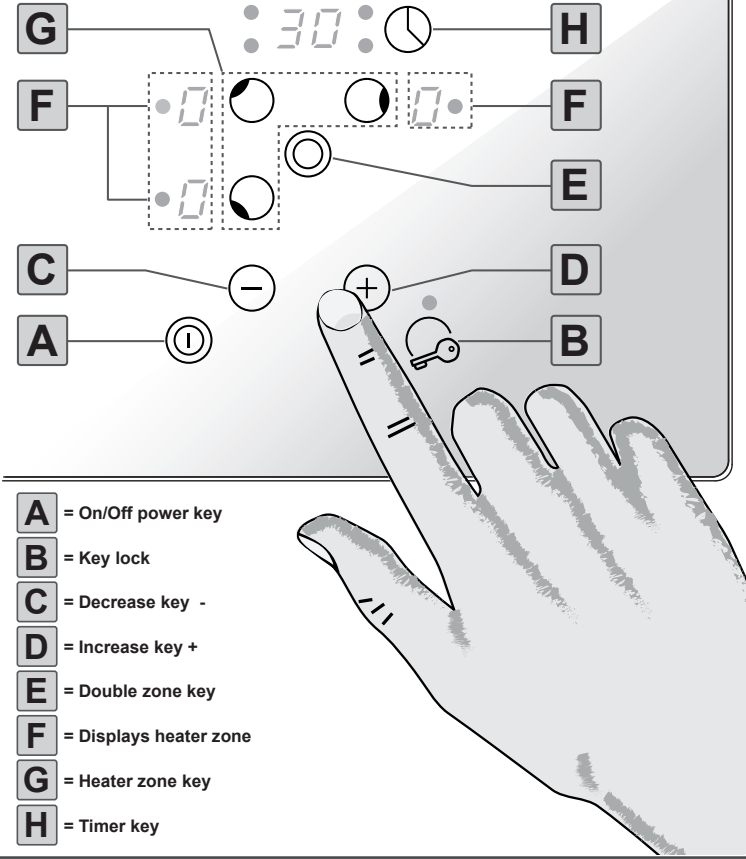
FRANÇAIS

FR



- IT** **PIANO VETROCERAMICA** - *Istruzioni d'uso e manutenzione*
- GB** **CERAMIC GLASS COOKTOP** - *Use and maintenance instructions*
- DE** **ELEKTRO GRASKERAMIK KOCHFELD** - *Bedienungs und Wartungsanleitung*
- ES** **PLANO VIDROCERAMICA** - *Instrucciones de uso y mantenimiento*
- FR** **TABLE VETROCERAMIQUE** - *Instructions pour l'utilisation et manutention*

Fig.1



- A** = On/Off power key
- B** = Key lock
- C** = Decrease key -
- D** = Increase key +
- E** = Double zone key
- F** = Displays heater zone
- G** = Heater zone key
- H** = Timer key

Fig.2

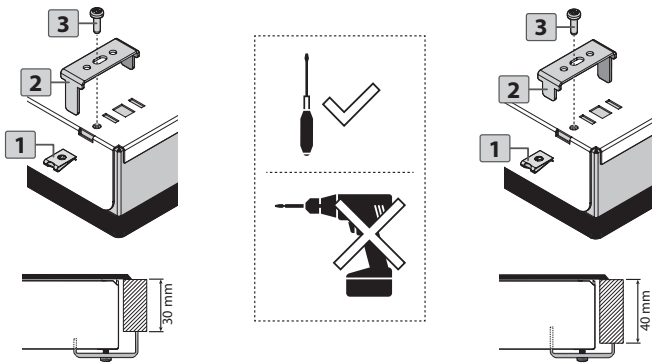
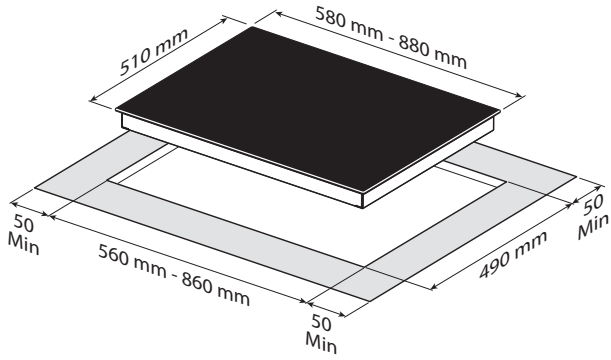


Fig.3

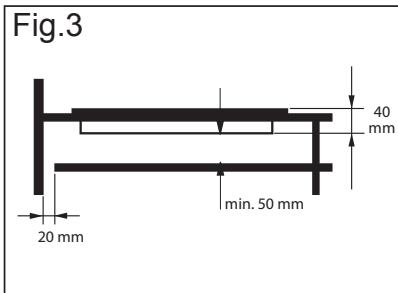
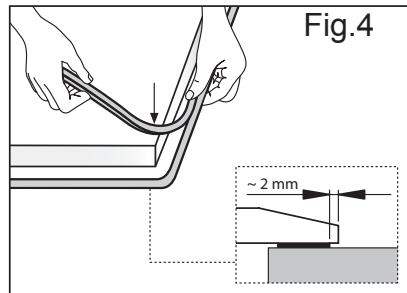


Fig.4



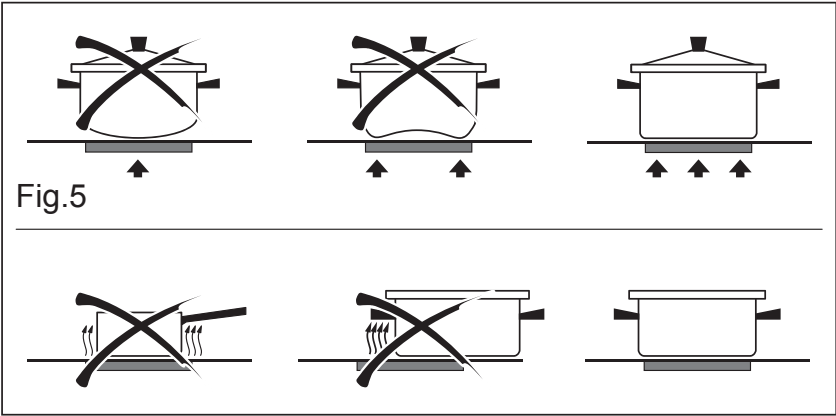


Fig.5

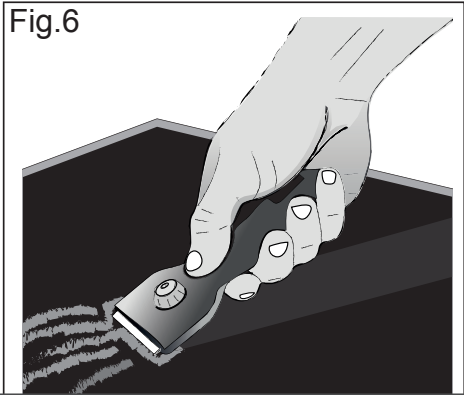


Fig.6

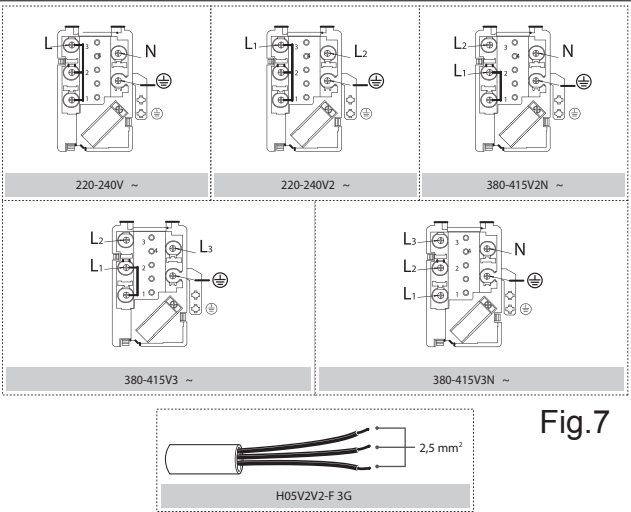


Fig.7

## GENERALITÀ

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Si consigliano recipienti a fondo piatto dal diametro uguale o leggermente superiore a quello dell'area riscaldata (Fig.5).

Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione.

## IMPORTANTE

**- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.**

**- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi senza recipienti o con recipienti vuoti.**

**- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa resistenza tramite il comando indicato in seguito.**  
**- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.**

**- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.**

**- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio e disconnettere dalla rete elettrica per evitare l'eventualità di scosse elettriche.**

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI.** Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

**• Posizionamento:**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.2). Predisporre materiale sigillante lungo l'intero perimetro - Fig.4 (dimensioni del taglio Fig.2). Questa operazione è necessaria per evitare che eventuali liquidi penetrino all'interno del piano, in quanto non è possibile garantire la planarità del top e del vetro e il loro accoppiamento. Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano

di lavoro (Fig.2). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separato rispettando le distanze indicate (Fig.3). Se si installa sotto un forno questo non è necessario. L'apparecchio non è destinato ad essere gestito per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

**• Connessioni elettriche (Fig.7):**

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;

- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento.

Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore).

Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

## USO E MANUTENZIONE

**• Manutenzione (Fig.6):**

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta. Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto (opzionale) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

**• Uso:**

Utilizzare il sistema touch control relativo alla posizione corrispondente alle esigenze di cottura, tenendo presente che quanto maggiore è il numero, tanto più calore viene emanato.

**• Funzionamento (Fig.1):**

**A** - Tasto On/Off

**B** - Tasto blocco comandi

**C** - Tasto decremento "-"

**D** - Tasto incremento "+"

**E** - Tasto doppia zona


**F** - Display zone di cottura

**G** - Tasti di selezione zone di cottura

**H** - Tasto timer

**• Accensione piano di cottura:**

Premere il tasto **A** per accendere il piano.

Tutti i display **F** relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby .

L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 20 secondi.

Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

#### • Accensione zone di cottura:

Selezionare la zona di cottura desiderata premendo uno dei tasti **G**.

Premere i tasti **C / D** per aumentare o diminuire la potenza della zona di cottura.

La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni, e sarà visualizzata dal display luminoso **F** con un numero da "1 a 9".

#### • Attivazione doppia zona di cottura:

- Per attivare questa funzione, selezionare la piastra con la doppia zona di cottura **G** e regolare la potenza con i tasti **C / D**.

- Quando il relativo display inizierà a lampeggiare, premere il tasto **E** ( Double zone ) ed il led di conferma del relativo display si accenderà.

- Premere di nuovo il tasto **G** della zona di cottura selezionata per confermare, il display **F** smetterà di lampeggiare.


#### • Disattivazione doppia zona di cottura:

- Per disattivare questa funzione, selezionare la piastra con la doppia zona di cottura **G**

- Quando il relativo display inizierà a lampeggiare, premere il tasto **E** ( Double zone ) ed il led di conferma del relativo display si spegnerà.

- Premere di nuovo il tasto **G** della zona di cottura selezionata per confermare, il display **F** smetterà di lampeggiare.

#### • Calore residuo:

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo  (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.


#### • Timer:

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

Attivare una zona cottura premendo uno dei tasti **G** della zona di cottura desiderata (il corrispondente display comincia a lampeggiare), regolare la potenza tramite i tasti **C / D** premere di nuovo il tasto **G** per conferma (il corrispondente display smette di lampeggiare).

Premere il tasto **G** della zona precedentemente abilitata (il corrispondente display comincia a lampeggiare), premere il tasto del timer **H**, regolare il tempo tramite i tasti **C / D**, poi premere di nuovo il tasto **G** (altrimenti attendere 5" per la memorizzazione automatica).

Allo scadere del Timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi.

Per disattivare, premere il tasto **G** della zona di cottura (il corrispondente display comincia a lampeggiare), premere il tasto **C** fino a portare il tempo del timer a .

#### • Blocco comandi:

Accendere il piano cottura premendo il tasto **A**.

È possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.).


Premere, entro 10" dall'accensione del piano cottura, il tasto **B** in basso a destra, come conferma si accenderà il led sopra il tasto.

Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo e per riaccendere il piano è necessario sbloccare i comandi premendo il tasto **B** in basso a destra, il led sopra il tasto si spegnerà.

Ora è possibile accendere il piano cottura con il tasto **A**.

*(E' possibile attivare la funzione di blocco comandi anche con il piano cottura spento, premendo il tasto **B** si accenderà il led per confermare l'avvenuta attivazione. Per disattivare premere di nuovo il tasto **B** fino a che il led si sarà spento.)*

#### • Spegnimento zone cottura:

Per spegnere una zona di cottura, premere il tasto **G** relativo alla zona, il suo display comincia a lampeggiare. Premendo il tasto **C** portare il livello di potenza fino allo , poi premere di nuovo il tasto **G** della zona, per conferma.

#### • Spegnimento piano cottura:

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto **A**.

#### • Spegnimento di sicurezza:


L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente il grill trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

| POTENZA   | TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore) |
|-----------|-------------------------------|
| 1         | 10                            |
| 2 - 3     | 5                             |
| 4         | 4                             |
| 5         | 3                             |
| 6 - 7 - 8 | 2                             |
| 9         | 1                             |

#### DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere

 smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

**SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.**

## GENERAL INFORMATION

Carefully read this use and maintenance manual, where important information about installation, use and maintenance safety is provided. Keep this manual for future reference. Any installation operation (electric connections) shall be performed by specialized personnel, in compliance with all standards and regulations in force.

## SAFETY WARNING

The use of flat-bottomed pots, with a diameter equal to or slightly bigger than the heated area, is recommended. (Fig.5). Do not use pots that have a rough base, in order to prevent the hob thermal surface from being scratched. This appliance is not intended for use by children or infirm people without supervision.

## IMPORTANT

- **Avoid the overflow of liquids by reducing the heat supply when boiling or warming liquids.**
- **Do not leave any heating element switched on, if there are no pots, or if the pots are empty.**
- **Once cooking is completed, turn the concerned heating element off, by using the control shown below.**
- **This appliance is not intended for use by people (children included) with limited physical, sensorial or mental abilities, or lacking of experience and knowledge, unless they are supervised or well instructed about the use of the appliance, by a person who is responsible for their safety.**
- **Children should be supervised to assure that they do not play with the appliance.**
- **If the hob surface is cracked, turn the appliance off and disconnect it from the electric network, so as to avoid the possibility of electric shock.**

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

These installation instructions are intended for a specialized installer and are meant as guidelines for the hob installation, adjustment and maintenance, in compliance with any regulations and standards in force. If a built-in oven or any other appliance generating heat is to be mounted directly under the vitro-ceramic hob, **IT IS NECESSARY THAT SUCH AN APPLIANCE (the oven) AND THE VITRO-CERAMIC HOB ARE PROPERLY INSULATED.** Failure to comply with this precaution might result in the incorrect operation of the TOUCH CONTROL system.

## • Positioning:

This household appliance has been designed for built-in installation onto a worktop, as shown in the figure (Fig.2). Use sealing material along the whole perimeter - Fig.4 (Cut dimensions- Fig.2). This operation is necessary in order to prevent any liquid from entering inside the hob, being that the flatness of the top, the glass and their coupling cannot be assured. Fix the appliance on the worktop by using the 4 supports, taking the work top thickness into account (Fig.2). If, after installation, the lower part of the appliance is accessible from the lower part of the

cabinet, it will be necessary to mount a spacing panel at the distances given (Fig.3). If the appliance is installed under an oven, this step will not be necessary. The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.

## • Electric connections (Fig.7):

Before carrying out any electric connections, please make sure that:

- the ground electric cable is 2 cm. longer than the other cables;
- the electrical system meets any requirement mentioned in the rating label found on the underside of the work top;
- the electrical system is equipped with an efficient grounding system and compliant with any standards and law directives in force.

The grounding system is required by law.

In the case the appliance is not equipped with a power cord and/or the related plug, please use a material suitable for the power absorption value mentioned in the rating label and for the operating temperature. If a direct connection to the electric network is required, you need to use an omnipolar power switch with a switch-contact gap of at least 3 mm, suitable for the value mentioned in the label, and compliant with the related standards in force (the yellow/green ground connection shall not be interrupted by the change-over switch).

Once the appliance installation is completed, the omnipolar switch shall be easily accessible.

## USE AND MAINTENANCE

## • Maintenance (Fig.6):

Remove any food residue and grease drops from the cooking surface, by using the special scraper provided on request.

Clean the heated area in the best way possible, using suitable products and a paper towel, then rinse with water and wipe away with a clean cloth.

Through the use of the special scraper (optional), promptly remove any pieces of aluminum foil and plastic material, which might have accidentally melted, or sugar or food remains, and/or remains of sugary foods, from the heated surface. In this way, any possible damage to the surface is prevented.

The use of abrasive sponges or irritating chemical cleaners, such as sprays for ovens or cleaning agents is not allowed under any circumstance.

## • Use:


Use the touch control system related to the position corresponding to your cooking needs, bearing in mind that the higher is the number selected the higher is the heat flow.

## • Operation (Fig.1):

- A** - On/Off Key
- B** - Control lock key
- C** - "-" key
- D** - "+" key
- E** - Double zone key
- F** - Cooking zones display
- G** - Cooking zone selection key
- H** - Timer key

## • Starting the hob:

Press key **A** to switch the hob on.

All cooking zones **F** displays will light up in standby position .

The control unit will remain activated for 20 seconds. If no cooking zone is selected within this timeframe, the hob will automatically switch off.

• **Switching cooking zones on:**

Select the desired cooking zone, by pressing one of the **G** keys.

Press the **C / D** keys to increase or decrease the power of the cooking zone .

The power of each single cooking zone can be set at 9 different positions and will be shown in the **F** display, with a number ranging from "1 a 9" ..

• **Double cooking zone activation:**

- To activate this function, select the plate with the double cooking zone **G** and select the desired heat setting by using the **C / D** keys.

- When the related display starts flashing, press the **E** key ( Double zone ) and the display confirmation led will light up.

- Press the **G** key of the selected cooking zone to confirm your selection: the **F** display will stop flashing.


• **Double cooking zone deactivation:**

- To deactivate this function, select the plate with the double cooking zone **G**

- When the related display starts flashing, press the **E** key ( Double zone ) and the display confirmation led will switch off.

- Press the **G** key of the selected cooking zone to confirm your selection: the **F** display will stop flashing

• **Residual heat:**

If the temperature of one cooking zone is still very high (higher than 50°), after it has been turned off, the display corresponding to this zone will show the symbol  (residual heat).

This symbol will disappear only when there is no longer any risk of burns.


• **Timer:**

This function allows you to set the time (from 1 to 99 minutes) for the automatic turn off of the cooking zone selected.

Activate a cooking zone by pressing one of the **G** keys of the desired cooking zone (the corresponding display will start flashing ), then set the power by means of the **C / D** keys; press the **G** key again to confirm your selection (the corresponding display will stop flashing ).

Press the **G** key of the zone previously activated (the corresponding display will start flashing ), press the timer **H** key , set the time by means of the **C / D** keys and then press the **G** key again (or wait for 5" for automatic 'memorization' ).

When the timer function elapses, the cooking zone will automatically switch off and an acoustic signal will be heard, which can be deactivated by pressing any key on the control panel.

To deactivate this function, press the **G** key of the cooking zone (the corresponding display will start flashing ), then press the **C** key until the timer time is .

• **Control lock:**

Press key **A** to switch the hob on.

Controls can be locked in order to prevent any risk of unintentional changes to the setting (children, cleaning operations , etc.).


Press the **B** key found on the right lower side within 10" from the hob switching on : the key led will light up as confirmation.

When the control lock is activated you can switch the hob off. In this case, the control lock is still activated and you need to unlock the controls to switch on the hob again, by pressing the **B** key found on the right lower side: the key led will switch off. .

Now you can switch the hob on by pressing key **A**.

*(You can activate the control lock function even if the hob is off, by pressing the B key : the corresponding led will light up to confirm the control lock activation . To deactivate it, press the B key again until the related led is off.)*

• **Switching cooking zones off:**

To switch a cooking zone off , press the key **G** related to this zone : the corresponding display will start flashing. Bring the power level back to , by pressing the **C** key, then press the **G** key related to this zone to confirm your selection.

• **Switching off the hob:**

to turn off the appliance entirely hold down the **A** key.


• **Safety switch:**

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

| POWER LEVEL | OPERATING TIME LIMIT (hours) |
|-------------|------------------------------|
| 1           | 10                           |
| 2 - 3       | 5                            |
| 4           | 4                            |
| 5           | 3                            |
| 6 - 7 - 8   | 2                            |
| 9           | 1                            |

**DISPOSAL OF OLD HOUSEHOLD APPLIANCES**



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household appliances shall not be disposed  of in the standard urban solid waste stream. Old appliances shall be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of old household appliances.

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR POSSIBLE DAMAGES CAUSED BY NOT ABIDING TO THE ABOVE MENTIONED WARNINGS.**



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Das vorliegende Handbuch liefert dem Kunden alle erforderlichen Informationen für die Installation, die Wartung und den Betrieb. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für weitere Benutzung auf. Die Installation (elektrische Verbindungen) darf nur von qualifiziertem Personal gemäß den örtlichen Bestimmungen ausgeführt werden.

## SICHERHEITSHINWEISE

Wir empfehlen Kochgeschirr mit einem flachen Boden, das den gleichen oder einen etwas größeren Durchmesser als die jeweilige Kochzone aufweist (Abb.5). Vermeiden Sie Kochgeschirr mit rauen Böden, damit die Glaskeramik nicht verkratzt. Das Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten verfügen.

## WICHTIG

- Das Verschütten von Flüssigkeiten vermeiden, indem Sie eine niedrige Temperatur wählen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Nach jedem Gebrauch die Kochzone immer mit dem nächstehend angegebenen Schalter ausschalten.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen bedient werden, denen es an Erfahrung und notwendigem Wissen fehlt, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und nachhaltig hinsichtlich der Bedienung des Gerätes unterwiesen wurden.
- Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sollte die Oberfläche der Kochplatte springen, das Gerät ausschalten und den Stecker herausziehen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

## MONTAGEHINWEISE

Alle Arbeiten für die Installation, Regelung und Wartung müssen von einem qualifizierten Fachmann und nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Falls ein Einbauherd bzw. ein Gerät, das Wärme erzeugt, direkt unter dem Glaskeramik-Kochfeld installiert wird, **IST ES NOTWENDIG, DASS DAS GERÄT (Backofen) UND DAS GLASKERAMIK-KOCHFELD KORREKT ISOLIERT WERDEN.** Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion der Touch-Control-Bedienung führen.

## • Einbau:

Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsplatte erstellt worden, wie in Abb.2 dargestellt. Dichtungsmittel entlang des gesamten Randes aufbringen – Abb.4 (Einbaumaße Abb.2): Diese Abdichtung verhindert, dass Flüssigkeit in das Kochfeld eindringen kann, da die Ebenheit der Oberseite und des Glases nicht gewährleistet ist. Das Gerät mit den 4 Stützen befestigen, je nach der Dicke der Arbeitsplatte (Abb.2). Falls die untere Seite des Geräts nach dem Einbau

von unten frei zugänglich bleibt, muss eine Trennplatte nach den angezeigten Massen angebracht werden (Abb.3). Wird das Gerät direkt über einen Backofen eingebaut, ist dies nicht nötig. Das Gerät ist nicht für eine externe Schaltuhr oder ein Fernbedienungssystem vorgesehen.

## • Elektroanschluss (Abb.7):

Vor dem Stromanschluss versichern Sie sich, dass:

- das Stromkabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;
- die Spannungsangabe auf dem Typenschild, das sich auf der unteren Seite des Kochfelds befindet, mit der Netzspannung übereinstimmt;
- die Elektroanlage mit einer Erdung gemäß den geltenden Richtlinien versehen ist.

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Falls das Gerät nicht mit einem Stromkabel und/oder Stecker ausgestattet ist, geeignetes Material für die Absorption und die Betriebstemperatur, die am Typenschild angegeben sind, verwenden.

Falls ein direkter Stromanschluss benötigt wird, muss ein mehrpoliger Schalter mit mind. 3 mm Kontaktöffnungsweite nach der am Typenschild angegebene Belastung und gemäß den geltenden Richtlinien verwendet werden (das gelb/grüner Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden).

Nach dem Einbau des Geräts muss der mehrpolige Schalter leicht erreichbar sein.

## BEDIENUNG UND WARTUNG

## • Wartung (Abb.6):

Eventuelle Speisereste oder Fetttropfen am Kochfeld mit dem Schaber (auf Anfrage erhältlich) beseitigen. Die erhitzte Fläche bestmöglich mit geeigneten Produkten und Papiertuch reinigen, danach mit Wasser nachwischen und mit einem sauberen Tuch trocken. Alufolie und Plastik müssen sofort vom erhitzten Kochfeld mit dem speziellem Schaber (optional) beseitigt werden, ebenso Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise werden eventuelle Schäden am Kochfeld vermieden. Keinesfalls kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden wie Backofenspray oder Fleckentferner.


## • Bedienung:

Die Kochzonen des Gerätes werden durch Sensortasten gesteuert; je höher die Kochstufe ist, desto höher ist die Wärmeerzeugung.

## • Bedienung (Abb.1):

- A - Ein/Aus Taste
- B - Tastensperre
- C - Leistungsstufe verringern “-”
- D - Leistungsstufe erhöhen “+”
- E - Zweikreis Taste
- F - Kochzonen-Display
- G - Kochzonen-Wahl Taste
- H - Timer-Taste

## • Einschalten der Kochmulde:

Zum Einschalten die Taste **A** drücken. Das Display **F** der Kochzonen leuchtet in Standby-Modus auf . Das Gerät bleibt 20 Sek. eingeschaltet. Wenn innerhalb von 20 Sek. keine Kochzone aktiviert wird, schaltet sich das Gerät von alleine aus.

#### • **Einschalten der Kochzone:**

Die Taste **G** der gewünschten Kochzone drücken. Die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten **C / D** eingeben.

Jede Kochzone hat 9 verschiedene Leistungsstufen und der eingestellte Wert wird auf dem Display **F** (von 1 bis 9) angezeigt.

#### • **Einschalten der Zweikreis-Kochzone:**

- Für diese Funktion die Taste **G** der Zweikreis-Kochzone drücken und die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten **C / D** eingeben.

- Wenn das jeweilige Display anfängt zu blinken, die Taste **E** (Zweikreis-Kochzone) drücken; die Led-Anzeige leuchtet zur Bestätigung auf.

- Die Taste **G** der gewählten Kochzone nochmals zur Bestätigung drücken; das Display **F** hört auf zu blinken.


#### • **Ausschalten der Zweikreis-Kochzone:**

- Um diese Funktion zu deaktivieren, zuerst die Taste **G** der gewünschten Kochzone drücken.

- Wenn das jeweilige Display blinkt, die Taste **E** (Zweikreis-Kochzone) drücken; die Led-Anzeige erlischt zur Bestätigung.

- Die Taste **G** der gewählten Kochzone nochmals zur Bestätigung drücken; das Display **F** hört auf zu blinken.

#### • **Restwärme:**

Solange die Temperatur nach Ausschalten einer Kochzone noch hoch ist (über 50°), weist das Display das Symbol  (Restwärme) aus.

Das Symbol erlischt erst, wenn keine Verbrennung Gefahr mehr besteht.


#### • **Timer:**

Mit dieser Funktion kann auf der gewünschten Kochzone eine Garzeit von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Die Taste **G** der gewünschten Kochzone drücken (das jeweilige Display fängt an zu blinken) und die Leistungsstufe mit den Tasten **C/D** eingeben; die Taste **G** nochmals zur Bestätigung drücken (das jeweilige Display hört auf zu blinken).

Die Taste **G** der gewählten Kochzone (das jeweilige Display fängt an zu blinken), danach die Timer-Taste **H** drücken; die Garzeit mit den Tasten **C/D** eingeben und die Taste **G** zur Bestätigung drücken (oder 5 Sekunden die automatische Speicherung abwarten).

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal; das Signal durch das Betätigen irgendeiner Taste ausschalten.

Um die Funktion zu deaktivieren, die Taste **G** der Kochzone drücken und danach mit der Taste **C** die Timer-Anzeige auf  einstellen.

#### • **Verriegelung:**

Die Kochmulde durch die Betätigung der Taste **A** einschalten.

Das Bedienfeld kann durch diese Funktion verriegelt werden, um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden (z.B. von Kindern, bei der Reinigung, usw.).


Innerhalb von 10 Sekunden nach Einschalten des Gerätes die Taste **B** (unten rechts) drücken; die Led-Anzeige über der Taste leuchtet zur Bestätigung auf.

Ist die Verriegelung aktiviert, können die Kochzonen trotzdem ausgeschaltet werden. Die Verriegelung des Bedienfelds bleibt immerhin aktiv. Um das Gerät wieder

einzuschalten, die Taste **B** (unten rechts) drücken; die Led-Anzeige über der Taste erlischt. Die Kochmulde durch die Betätigung der Taste **A** wieder einschalten.

*(Die Verriegelung kann auch aktiviert werden, wenn die Kochmulde ausgeschaltet ist, indem Sie die Taste **B** drücken; die Led-Anzeige leuchtet zur Bestätigung auf. Um die Verriegelung zu deaktivieren, die Taste **B** drücken bis die Led-Anzeige erlischt).*

#### • **Ausschalten der Kochzone:**

Um eine Kochzone auszuschalten, die jeweilige Taste **G** drücken; das Display fängt an zu blinken. Durch Betätigung der Taste **C** die Leistungsstufe auf  einstellen und die Taste **G** zur Bestätigung drücken.

#### • **Abschalten des Kochfeldes:**

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste **A** drücken.

#### • **Sicherheitsabschaltung:**

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die automatisch das Gerät ausschaltet, wenn an der Temperatureinstellung der Kochzonen keine Veränderungen vorgenommen werden.

Nach welcher Zeit die Sicherheitsabschaltung in Kraft tritt, hängt von der gewählten Temperaturstufe ab.

| TEMPERATURSTUFE | MAX. BETRIEBSZEIT (IN STUNDEN) |
|-----------------|--------------------------------|
| 1               | 10                             |
| 2-3             | 5                              |
| 4               | 4                              |
| 5               | 3                              |
| 6-7-8           | 2                              |
| 9               | 1                              |

#### ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt gemäß WEEE Richtlinie (Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) (2002/96/EC) und nationalen

Gesetzen nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Dieses Produkt muss bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle abgegeben werden. Dies kann z. B. durch Rückgabe beim Kauf eines ähnlichen Produkts oder durch Abgabe bei einer autorisierten Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geschehen. Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, einer autorisierten Stelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten oder Ihrer Müllabfuhr.

**FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN, ÜBERNEHMEN WIR KEINE HAFTUNG.**

## GENERALIDADES

Leer atentamente el contenido del presente manual ya que aporta informaciones importantes sobre la seguridad relativa a la instalación, uso y mantenimiento. Guardar este manual para consultas posteriores. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado conforme con las normas vigentes.

## ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Se recomienda utilizar recipientes con fondo plano de diámetro igual o ligeramente superior al del área calentada (Fig.5). No utilizar recipientes con base rugosa para evitar que se dañe la superficie térmica de la placa. Este aparato no es apto para ser usado por niños o personas que requieran vigilancia.

## IMPORTANTE

- Evitar derramar líquidos; por tal motivo, cuando se hiervan o calienten líquidos, disminuir la alimentación de calor.
- No dejar las placas de calentamiento encendidas sin recipientes o con recipientes vacíos.
- Una vez terminado de cocinar, apagar la resistencia correspondiente mediante el mando indicado a continuación.
- Este aparato no está destinado a ser usado por parte de personas (incluidos los niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o de conocimientos, a menos que no estén controlados o instruidos para usar el aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si la superficie de la placa está resquebrajada, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Las presentes instrucciones están dirigidas a instaladores especializados y sirven como guía para la instalación, el ajuste y el mantenimiento de conformidad con las leyes y normas vigentes. Si se debe montar un horno empotrado o cualquier otro aparato que produzca calor directamente debajo de la placa de vitrocerámica, **HABRÁ QUE AISLAR ADECUADAMENTE DICHO APARATO (horno) Y LA PLACA DE VITROCERÁMICA**. El incumplimiento de dicha precaución podría provocar un funcionamiento incorrecto del sistema TOUCH CONTROL.

## • Colocación:

Este electrodoméstico ha sido diseñado para encajarlo en una encimera, tal como se muestra en la figura (Fig.2). Distribuir el material de sellado a lo largo de todo el perímetro-Fig.4 (dimensiones del corte Fig.2). Esta operación es necesaria para evitar que puedan introducirse líquidos en el interior de la encimera ya que no es posible garantizar la planitud de la cubierta y del vidrio y su acople. Bloquear el electrodoméstico en la encimera mediante los 4 soportes, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.2). Si la parte inferior

del aparato, tras la instalación, es asequible desde la parte inferior del mueble, es necesario montar un panel de separación siguiendo las distancias indicadas (Fig.3). Si se instala un horno debajo, lo antedicho no es necesario. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.

## • Conexiones eléctricas (Fig.7):

Antes de efectuar las conexiones eléctricas asegurarse de que:

- el cable eléctrico de tierra sea 2 cm más largo que los demás cables;
- las características de la instalación cumplan con las indicaciones de la placa de identificación situada en la parte inferior de la encimera;
- la instalación esté equipada con una puesta a tierra eficiente de conformidad con las normas y disposiciones de ley en vigor.

La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el electrodoméstico no disponga de cable y/o del correspondiente enchufe, utilizar un material adecuado para la absorción indicada en la placa de identificación y para la temperatura de funcionamiento. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario intercalar un interruptor onnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos, adecuado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el conductor de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido por el conmutador). Una vez terminada la instalación del aparato, el interruptor onnipolar debe poderse alcanzar cómodamente.

## USO Y MANTENIMIENTO

## • Mantenimiento (Fig.6):

Eliminar los eventuales residuos de comida y de grasa de la superficie de cocción utilizando el rascador específico suministrado a petición. Limpiar el área calentada de la mejor manera posible utilizando productos adecuados y un paño de papel, tras lo cual enjuagar con agua y secar con un paño limpio. Con el rascador especial (opcional) eliminar inmediatamente de la zona caliente de cocción los trozos de aluminio o de plástico que se hayan derretido sin querer o los residuos de azúcar o de comida con contenido alto de azúcar. De tal forma se evitarán posibles daños a la superficie de la placa. No utilizar bajo ningún concepto estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes como espráis para hornos o quitamanchas.

## • Uso:


Utilizar el sistema touch control (mando táctil) relativo a la posición en la que se desea cocinar, teniendo en cuenta que cuanto mayor sea el número, mayor será el calor suministrado.

## • Funcionamiento (Fig.1):

- A - Tecla On/Off
- B - Tecla bloqueo mandos
- C - Tecla disminución"-"
- D - Tecla aumento "+"
- E - Tecla doble zona
- F - Display zonas de cocción
- G - Teclas de selección zonas de cocción
- H - Tecla temporizador

## • Encendido encimera:

Pulsar la tecla **A** para encender la encimera.

Todos los displays **F** relativos a las zonas de cocción se encenderán en posición de standby .

La unidad de control permanecerá activa por 20 segundos. Si en dicho plazo no se selecciona ninguna zona de cocción, la encimera se apagará automáticamente.

#### • Encendido zonas de cocción:

Seleccionar la zona de cocción deseada pulsando una de las teclas **G**.

Pulsar las teclas **C / D** para aumentar o disminuir la potencia de la zona de cocción.

La potencia de cada zona de cocción se puede regular en 9 diferentes posiciones y se mostrará en el display luminoso **F** con un número de "1 a 9".

#### • Activación doble zona de cocción:

- Para activar esta función, seleccionar la placa con la doble zona de cocción **G** y ajustar la potencia con las teclas **C / D**.

- Cuando el correspondiente display empiece a parpadear, pulsar el botón **E** ( Double zone ) y el led de confirmación del display correspondiente se encenderá.

- Pulse de nuevo la tecla **G** de la zona de cocción seleccionada para confirmar, el display **F** parará de parpadear.


#### • Desactivación doble zona de cocción:

- Para desactivar esta función, seleccionar la placa con la doble zona de cocción **G**

- Cuando el correspondiente display empiece a parpadear, pulsar el botón **E** ( Double zone ) y el led de confirmación del display correspondiente se apagará.


- Pulse de nuevo la tecla **G** de la zona de cocción seleccionada para confirmar, el display **F** parará de parpadear.

#### • Calor residual:

Si la temperatura de una zona de cocción aún es elevada (superior a 50°) tras haberla apagado, el display correspondiente a dicha zona muestra el símbolo  (calor residual). La indicación desaparece sólo cuando ya no existe ningún peligro de quemaduras.

#### • Temporizador:

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada. Activar una zona de cocción pulsando una de las teclas **G** de la zona de cocción deseada (el display correspondiente empieza a parpadear), ajustar la potencia mediante las teclas **C / D** pulsar de nuevo las teclas **G** para confirmar (el display correspondiente deja de parpadear). Pulsar la tecla **G** de la zona anteriormente habilitada (el display correspondiente empieza a parpadear), pulsar la tecla del temporizador **H**, ajustar el tiempo mediante las teclas **C / D**, y luego pulsar de nuevo la tecla **G** (de lo contrario, esperar 5" para la memorización automática). Cuando el temporizador llegue a su fin, la zona de cocción se apagará automáticamente y se emitirá una señal acústica que podrá desactivarse pulsando una tecla cualquiera de la zona de mandos.

Para desactivar, pulsar la tecla **G** de la zona de cocción (el display correspondiente empieza a parpadear), pulsar la tecla **C** hasta colocar el tiempo del temporizador en .

#### • Bloqueo mandos:


Encender la encimera pulsando la tecla **A**.

Es posible bloquear los mandos para evitar el riesgo de modificaciones involuntarias de los ajustes (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Pulsar, en el plazo de 10" del encendido de la encimera, la tecla **B** de abajo a la derecha, para confirmar se encenderá el led ubicado encima de la tecla. Cuando el bloqueo de los mandos está activado se puede de todas formas apagar la encimera. En tal caso, el bloqueo de los mandos permanece activo y para volver a encender la encimera hay que desbloquear los mandos pulsando la tecla **B** de abajo a la derecha, el led ubicado encima de la tecla se apagará. Ahora es posible encender la encimera con la tecla **A**.

*(Es posible activar la función de bloqueo de los mandos también con la encimera apagada, pulsando la tecla **B** se encenderá el led para confirmar la activación. Para desactivar, pulsar de nuevo la tecla **B** hasta que el led se apague.)*

#### • Apagado zonas de cocción:

Para apagar una zona de cocción, pulsar el botón **G** relativo a la zona, su display empieza a parpadear. Pulsando la tecla **C** ajustar el nivel de potencia hasta , luego pulsar de nuevo la tecla **G** de la zona, para confirmar.

#### • Apagar el aparato:

Para apagar completamente la placa de cocción, pulse la tecla **A**.

#### • Apagado de seguridad:

El aparato cuenta con un sistema de seguridad que lo apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia, como se ilustra en la siguiente tabla.

| POTENCIA  | TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas) |
|-----------|------------------------------------|
| 1         | 10                                 |
| 2 - 3     | 5                                  |
| 4         | 4                                  |
| 5         | 3                                  |
| 6 - 7 - 8 | 2                                  |
| 9         | 1                                  |

#### ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva Europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no se eliminen en el circuito

normal de residuos sólidos urbanos. Los aparatos eliminados deberán recogerse de forma separada para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir daños potenciales para la salud y el ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de efectuar una recogida selectiva. Para más informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los usuarios podrán dirigirse al servicio público encargado de ello o al revendedor.

**SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS PROVOCADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS ANTEDICHAS ADVERTENCIAS.**

## GÉNÉRALITÉS

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement la notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez cette notice pour une consultation ultérieure. Toutes les opérations d'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément aux normes sur la sécurité électrique.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez à ce que le diamètre des récipients soit égal ou légèrement supérieur à celui de la zone de cuisson choisie (Fig.5). Il est préférable que vos casseroles présentent un fond parfaitement plat afin d'éviter de rayer la zone de cuisson. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes qui nécessitent d'une personne responsable de leur sécurité.

## IMPORTANT

- Évitez tout débordement de liquides ; faites bouillir ou réchauffer les liquides en réduisant la chaleur.
- Ne laissez jamais les foyers radiants allumés sans récipients ou avec des récipients vides.
- Terminée la cuisson, éteignez la résistance par la commande indiquée ci-après.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil et débrancher l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de chocs.

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Ces instructions sont destinées à un installateur qualifié et servent comme guide pour l'installation, le réglage et l'entretien conformément aux dispositions en vigueur. Si un four à encastrement ou tout autre appareil qui produit de la chaleur est installé directement sous la table de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA TABLE DE CUSSION SOIENT CORRECTEMENT ISOLÉS**. Le non-respect de cette précaution peut entraîner un fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

## • Positionnement:

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail, comme illustré dans la figure (Fig.2). Appliquer du matériau scellant le long de tout le périmètre - Fig.4 (dimension du trou Fig.2). Cette opération est nécessaire pour éviter toute infiltration de liquide à l'intérieur de la table de cuisson, car il n'est pas possible de garantir la planéité de la plaque et du verre et de leur accouplement. Fixez l'appareil sur le plan de travail en utilisant les 4 supports, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail (Fig.2). Si le dessous de l'appareil, après l'installation, est accessible par le bas

du meuble, il est nécessaire de positionner un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (Fig.3). Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, cela n'est pas nécessaire. L'appareil ne peut pas être actionné par un temporisateur séparé ou par un système de commande à distance.

## • Connexion électrique (Fig.7):

Avant d'effectuer les connexions électriques, assurez-vous des indications suivantes:

- le câble électrique du sol doit être de 2 cm plus long que les autres câbles;
- les caractéristiques de l'installation doivent répondre aux données indiquées sur la plaque signalétique positionnée au-dessous de la table de cuisson;
- l'installation doit être fournie de mise à la terre, conformément aux dispositions en vigueur. La mise à la terre est requise par la loi.

Au cas où l'appareil n'est pas doté d'un câble et/ou d'une prise, utilisez un matériau approprié pour l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et pour la température de fonctionnement. Si vous souhaitez une connexion directe, il est nécessaire d'entreposer un interrupteur omnipolaire avec séparation des contacts de 3 mm minimum entre chaque pôle, adapté à la charge indiquée sur la plaque de signalisation et conformément aux dispositions en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par le commutateur).

Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

## UTILISATION ET ENTRETIEN

## • Entretien (Fig.6):

Éliminez les résidus d'aliment et les gouttes de graisse de la surface de cuisson en utilisant la raclette spéciale fournie sur demande. Nettoyez la zone chauffée au mieux en utilisant des produits appropriés et du papier-torchon, puis rincez avec de l'eau et essuyez avec un chiffon propre. Utilisez la raclette (en option) pour éliminer immédiatement de la zone chauffée tout morceau de papier alu ou de plastique fondu par inadvertance ou tout résidu de sucre ou d'aliments riche en sucre. De cette façon vous évitez tout engorgement à la table de cuisson. N'utilisez jamais des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que des sprays pour le four ou des détachants.

## • Utilisation:


Utilisez le système de commande « Touch Control » correspondant à vos besoins de cuisson ; plus le niveau est élevée, plus le foyer chauffera.

## • Fonctionnement (Fig.1) :

- A - Touche On/Off
- B - Touche verrouillage
- C - Touche diminution de la puissance "-"
- D - Touche augmentation de la puissance "+"
- E - Touche double foyer
- F - Affichage foyer
- G - Touche de sélection du foyer
- H - Touche minuteur

## • Allumage de la table de cuisson :

Appuyez sur la touche **A** pour allumer votre table de cuisson.

L'affichage **F** concernant les foyers s'allume en position standby .

L'unité de contrôle reste active pour 20 secondes.

Si aucun des foyers n'est activé durant les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement

#### • Allumage des foyers :

Sélectionnez un foyer par l'une des touches **G**. Augmentez ou diminuez la puissance par les touches **C / D**.

La puissance de chaque foyer est réglable sur 9 différents niveaux ; le niveau sélectionné apparaît (de 1 à 9) sur l'affichage **F**.

#### • Activation du double foyer de cuisson :

- Pour activer cette fonction, sélectionnez le foyer avec la double zone de cuisson **G** et réglez le niveau de puissance par les touches **C/D**.

- Lorsque l'affichage commence à clignoter, appuyez sur la touche **E** (double foyer) ; sur l'affichage correspondant s'allume le témoin Led.

- Appuyez de nouveau sur la touche **G** correspondant au foyer sélectionné et l'affichage **F** arrête de clignoter.


#### • Désactivation du double foyer de cuisson :

- Pour désactiver cette fonction, sélectionnez le foyer avec la double zone de cuisson **G**.

- Lorsque l'affichage commence à clignoter, appuyez sur la touche **E** (double foyer) ; sur l'affichage correspondant s'éteint le témoin Led.

- Appuyez de nouveau sur la touche **G** correspondant au foyer sélectionné et l'affichage **F** arrête de clignoter.

#### • Chaleur résiduelle :

Si la température d'un foyer est encore élevée (plus de 50°) après l'avoir éteint, l'affichage correspondant indique le symbole  (chaleur résiduelle).


L'indication s'éteint lorsqu'il n'y a plus de risque de brûlures.

#### • Minuteur :

Cette fonction permet d'éteindre automatiquement un foyer après un temps prédéterminé (de 01 à 99 minutes). Sélectionnez le foyer par l'une des touches **G** (l'affichage correspondant commence à clignoter), réglez la puissance par les touches **C/D** et appuyez de nouveau sur la touche **G** pour confirmer (l'affichage correspondant arrête de clignoter).

Appuyez sur la touche **G** du foyer sélectionné (l'affichage commence à clignoter), appuyez sur la touche minuteur **H**, réglez le temps de cuisson par les touches **C/D** et appuyez de nouveau sur la touche **G** (ou attendez 5 secondes pour la mémorisation automatique).

Une fois écoulé le temps programmé, le foyer s'éteint automatiquement et le minuteur émet un signal sonore qui peut être désactivé en appuyant sur l'une des touches de commande.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche **G** (l'affichage correspondant commence à clignoter), appuyez sur la touche **C** et réglez le minuteur sur .

#### • Verrouillage des commandes :

Allumez la table de cuisson par la touche **A**.

Cette fonction permet de verrouiller les commandes pour empêcher toute modification accidentelle (enfants, nettoyage, etc.).

Dans les 10 secondes après la mise en marche de la table de cuisson appuyez sur la touche **B** en bas à droite ; le témoin Led au-dessus de la touche s'allume.


Lorsque la fonction de verrouillage des commandes est

active, il est possible d'éteindre la table de cuisson. Dans ce cas, le verrouillage reste actif. Pour déverrouiller la table de cuisson, appuyez sur la touche **B** en bas à droite et le témoin Led s'éteint.

Maintenant il est possible d'allumer la table de cuisson par la touche **A**.

*(Il est également possible d'activer la fonction de verrouillage avec la table de cuisson éteinte ; appuyez sur la touche **B** et le témoin Led s'allume. Pour désactiver appuyez de nouveau sur la touche **B** jusqu'à ce que le témoin Led s'éteint).*

#### • Désactivation des foyers :

Pour éteindre un foyer, appuyez sur la touche **G** du foyer correspondant ; l'affichage commence à clignoter. Appuyez sur la touche **C** et réduisez le niveau de puissance jusqu'à  puis appuyez de nouveau sur la touche **G** pour confirmer.

#### • Eteindre l'appareil :

Pour éteindre complètement l'appareil, enfoncer la touche **A**.

#### • Extinction de sécurité :

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil au moment où expire le temps limite d'allumage à une puissance donnée selon le tableau suivant.

| PUISSANCE | TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures) |
|-----------|--------------------------------|
| 1         | 10                             |
| 2 - 3     | 5                              |
| 4         | 4                              |
| 5         | 3                              |
| 6 - 7 - 8 | 2                              |
| 9         | 1                              |

### DECHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES



Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

■ En veillant à une élimination correcte de ce produit, vous contribuez à éviter les conséquences néfastes potentielles pour l'environnement et pour la santé humaine qui pourraient résulter d'un traitement inadéquat des déchets de ce produit. Le symbole figurant sur le produit ou sur les documents qui l'accompagnent indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le secrétariat de votre mairie, le service de collecte des ordures ménagères ou le point de vente où vous avez acheté le produit.

**NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUS-DITES INSTRUCTIONS.**



