

ITALIANO

IT

ENGLISH

GB

DEUTSCH

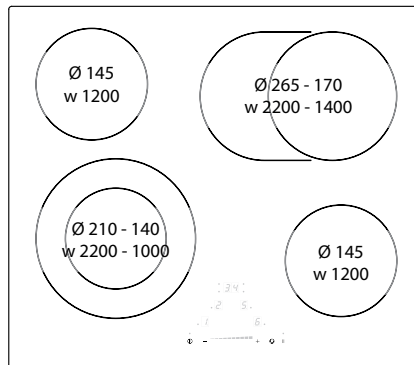
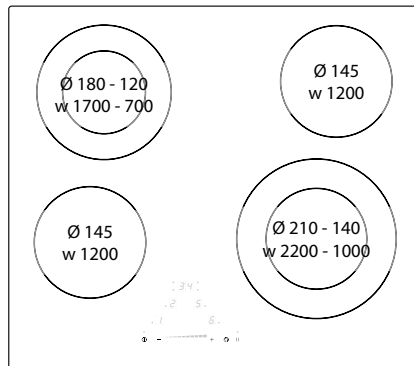
DE

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

CE

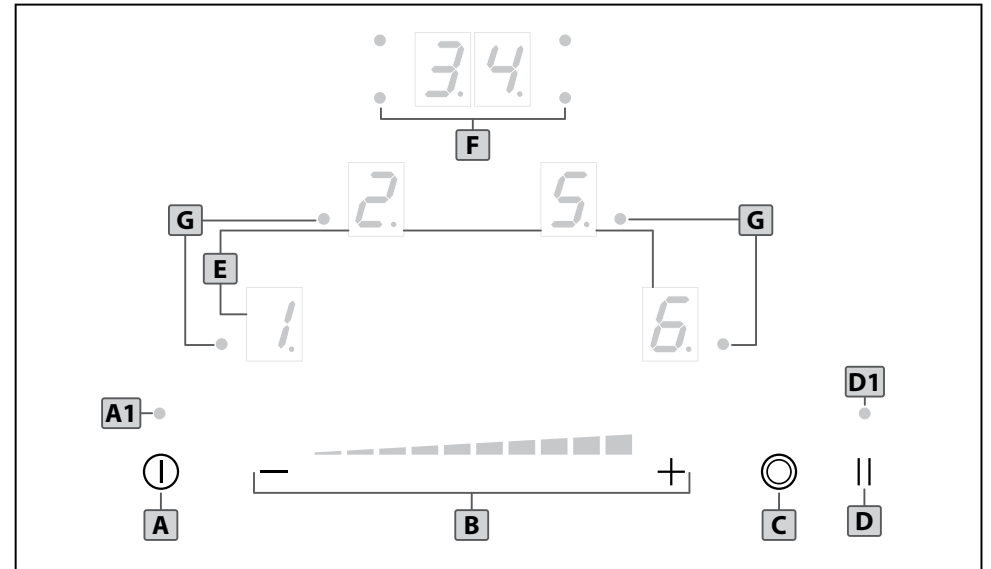


Fig.1

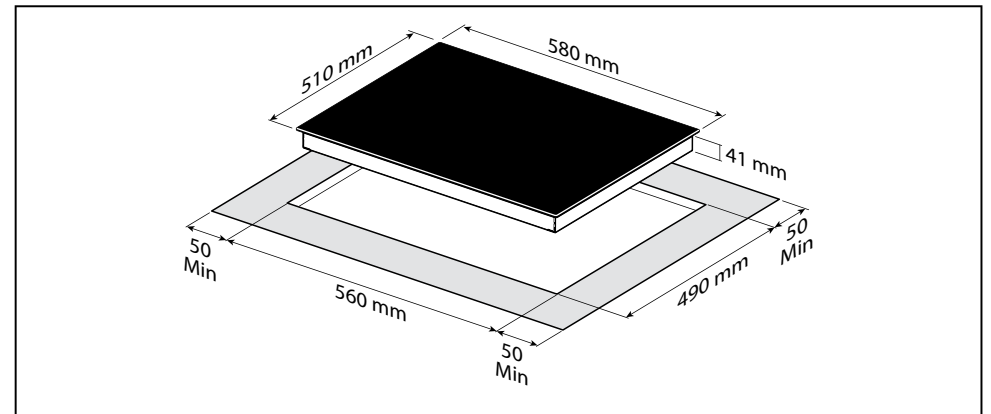
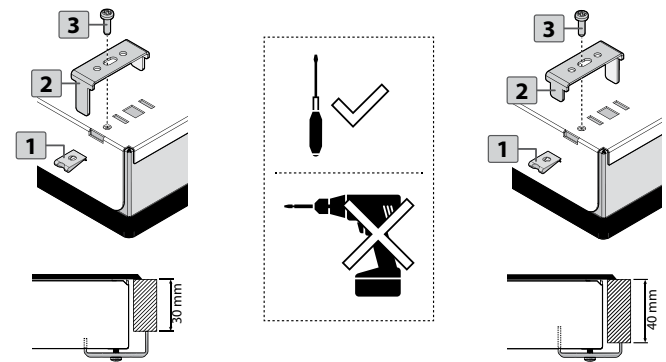


Fig.2



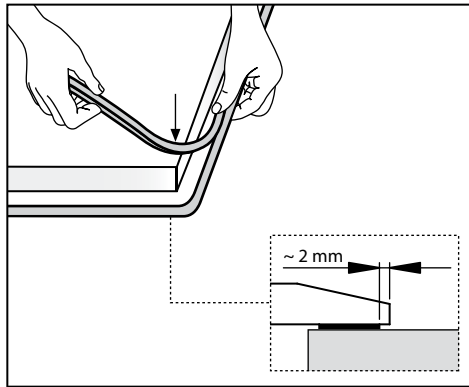
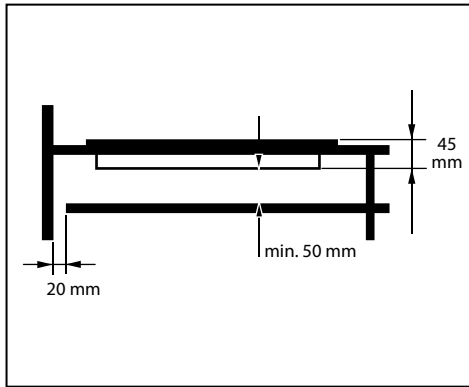


Fig.3

Fig.4

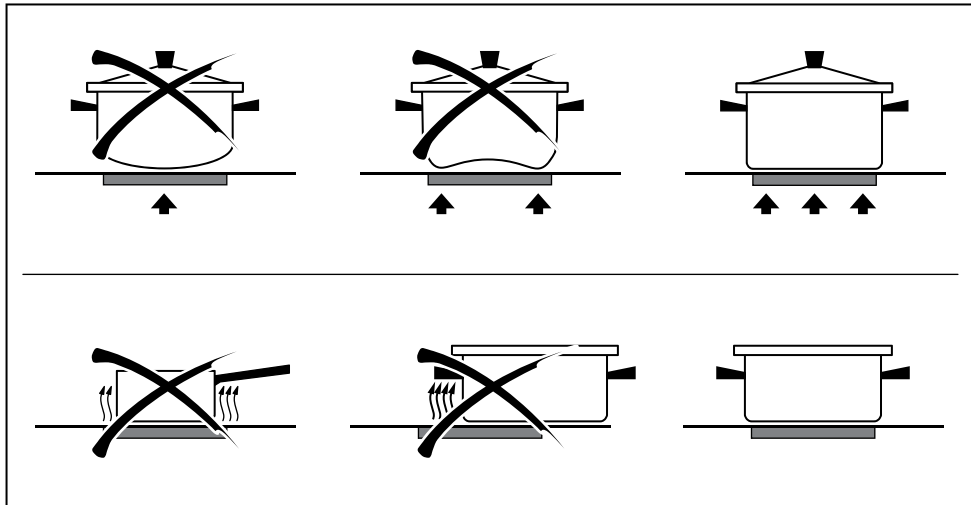


Fig.5

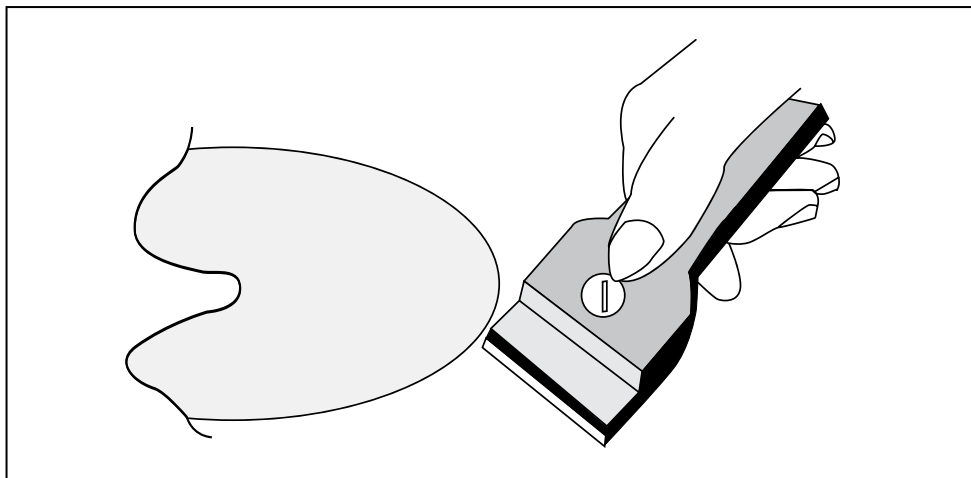


Fig.6

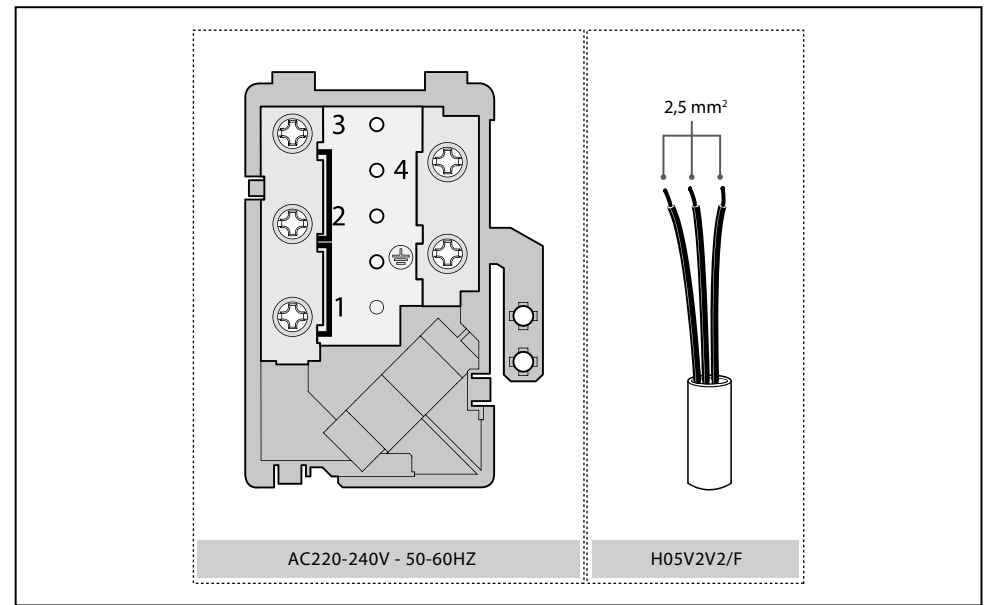


Fig.7

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 VETRO CERAMICA 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 separatore 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 omipolare, 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 omipolare 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 detersivi 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 emesso.

• Funzionamento (Fig.1):

- A** - Tasto ON/OFF
- A1** - Led tasto ON/OFF
- B** - Slider
- C** - Tasto di selezione doppia zona di cottura
- D** - Tasto Pausa/Richiamo

D1 -Led Pausa/Richiamo**E** -Display zone di cottura**F** -Display Timer**G** -Indicatore della doppia zona di cottura attiva

• Accensione piano di cottura:

Premere il tasto **A** per accendere il piano. Tutti i display **E** 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 display **E**. Scorrere sullo slider **B** per aumentare e 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 **E** 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 e regolare la potenza con lo slider **B**.
- Quando il relativo led inizierà a lampeggiare, selezionare il tasto **A** (per circa 5 secondi) e il led **G** si accenderà.
- Due BEEP confermeranno l'attivazione della funzione.
- Selezionare il tasto **A** (per circa 5 secondi) e due BEEP confermeranno lo disattivazione.

• 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 e regolarne la potenza. Abilitare il Timer premendo sul display **F**. Il display mostrerà il simbolo  e il led relativo alla zona selezionata posto su uno degli angoli del display **F** lampeggerà. Scorrere sulla barra slider **B** per impostare il valore desiderato (es. 3min.), premere nuovamente sul display **F** il quale mostrerà il simbolo . Scorrere nuovamente sulla barra slider ed impostare il valore desiderato (es. 23min.) e confermare premendo sul display **F**. Se si volesse confermare un tempo timer inferiore a 10min. (es. 3min.), confermare premendo per due volte sul display **F**. 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.

• Egg timer/promemoria:

Questa funzione permette di impostare una promemoria acustico. Per accedere a questa funzione nessuna delle zone di cottura deve essere in funzione. Accendere il piano cottura tramite il tasto **A**, attivare la zona timer premendo sul display **F** e regolare un qualsiasi tempo compreso tra 1 a 99 minuti come spiegato nel precedente paragrafo TIMER. Dopo la conferma del promemoria, rimarranno attivi il led relativo al tasto **A** e il display **F** con il tempo precedentemente impostato. A questo punto è possibile accendere nuovamente il piano cottura tramite il tasto **A** e regolare

le zone di cottura. Allo scadere del timer verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi. Con il promemoria attivo non è possibile accedere alla funzione timer.


• Pausa:

Premendo il tasto **D** quando almeno una zona di cottura è in azione, è possibile mettere in pausa l'apparecchio, interrompendo momentaneamente la cottura. Il relativo led si accende. La pausa ha una durata di 10 minuti allo scadere dei quali l'apparecchio si spegne automaticamente. La funzione pausa può essere disattivata premendo il tasto **D**, ed entro 10 secondi, un qualsiasi tasto dell'area comandi. L'uso della funzione pausa interrompe gli eventuali timer attivi.


• Richiamo:

Se per errore si spegne il piano cottura è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone cottura riaccendendo il piano con il tasto **A** entro 6 secondi e premendo il tasto **D** entro 6 secondi. Quando questa funzione è disponibile alla riaccensione del piano il led del tasto **D** è illuminato.

• 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 simultaneamente, entro 10" dall'accensione del piano cottura, il display **E** in basso a destra e il tasto **C**, successivamente premere di nuovo il display **E** in basso a destra. Tutti i display **E** mostreranno il simbolo . Per sbloccare temporaneamente i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere simultaneamente il display **E** in basso a destra e il tasto **C**. Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano. Per sbloccare permanentemente il piano, premere simultaneamente il display **E** in basso a destra e il tasto **C**, successivamente premere nuovamente il tasto **C**. Il piano cottura si spegnerà automaticamente.

• Spegnimento zone cottura:

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla premendo il relativo display **E**. Scorrere sulla barra slider **B** verso sinistra fino a visualizzare sul display il simbolo .

• 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 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

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.

ENGLISH

GB

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 3PCLIOBTS642

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 in the corresponding position according to individual cooking needs. Keep in mind that the higher the number, the more heat is produced.


• Function (Fig.1):

- A** - ON/OFF key
- A1** -Led ON/OFF key
- B** -Slider
- C** -Selection key dual cooking zone
- D** -Key Pause/Recall
- D1** -Led Pause/Recall

- E** -Cooking zone display
- F** -Display Timer
- G** -Indicator of dual active cooking zone

• Switching the cooking top on:

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

All the displays relative to the cooking zones switch on in the  standby position.

The control unit remains active for 20 seconds.

If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

• Switching the cooking area on:

Select the area of cooking and pressing one of the **E** display. Slide the slider to increase and **B** to decrease the power of the cooking zone.

The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions, and will be displayed on the display bright and with a number from "1 to 9". And with the display to number from "1 to 9".

• Switching the double cooking area on:


- For activate this feature, select the plate with the double cooking zone and adjust the power with the slider **B**.

- When the corresponding led will start flashing, select the key **A** (for about 5 seconds) and the **G** led light up.


- Two BEEP confirm the activation this feature.

- Select the key **A** (for about 5 seconds) and two BEEP confirm the enable.

• Residual Heat:


If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the  symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

• Pot detection:

if the symbol  should appear on one of the cooking area displays, it means that:

- 1) The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.
- 3) No recipient is present.

• Timer:

This feature allows you to set the time (from 1 to 99 minutes) to automatically turn off the cooking zone selected. Activate a cooking area and adjust the power. Enable the timer on the display by pressing **F**. The display will show the symbol  and the LED on the selected zone set on one corner of the **F** display will flash. Scroll bar slider **B** to set the desired value (eg 3 min.). Press **F** on the display which will display the scroll bar slider back and set the desired value (eg, 23min.) On the display and confirm by pressing **F**. If you wish to confirm a time less than 10min timer. (eg 3 min.) Confirm by pressing twice on the display **F**. The timer will automatically turn off the cooking area and you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands.

• Egg timer/reminder:

This feature allows you to set a reminder sound. To access this feature none of the cooking areas shall be in operation. Turn on the stove using the **A** button, activate the timer by pressing the display area **F** and adjust any time between 1 to 99 minutes as described in the previous paragraph TIMER. After confirmation of the memorandum,

the LED will remain active on the **A** key and the display **F** with the time previously set. At this point you can turn back the hob with the **A** button and adjust the cooking zones. When the timer expires you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands. With the reminder you can not access the active timer.


• Pause:

When at least one cooking zone is operating it is possible to momentarily pause the appliance switching off the heating elements by pressing the **D** key. When the pause function is active the relative led is on. The pause may last for 10 minutes. If the status is not terminated within this time the appliance switches off. The pause function can be deactivated by pressing the **D** key and within 10 seconds any of the control keys. Previously programmed timers will be stopped during the pause.


• Recall:

When the appliance has been switched off by mistake it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing the on-off **A** key within 6 seconds, then pressing the **D** key within another 6 seconds. If the recall function is available the relative led will be enlightened when the appliance is switched on again.

• Control panel lock:

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). Switch on the cook top with **A** key, and within 10 seconds, simultaneously press the display **E** in the lower right corner and the **C** key, then press again the display **E** in the lower right corner. All displays **E** will show the symbol . To temporarily unlock the commands and return to action on the adjustments (eg, stop the cooking), you must simultaneously press the display **E** in the lower right corner and press **C** key. When the Control lock is on, you can always switch off the hob. In this case, the Control lock remains active even at restart hob. To unlock the hob permanently, press simultaneously the display **E** in the lower right corner and the **C** key, then press the **C** key again. The hob will shut off automatically.

• Switching the cooking area off:

To turn off a cooking zone, pressing the Display selections **E**. Slides on the **B** slider bar to the left until you see on the display .

• Switching the cooking top off:

To turn off the cooking top 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 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

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 nachstehend 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 Einbauelement 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).

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 Schaltung 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**Reinigung und Pflege (Abb.6):**

Entfernen Sie eventuelle Speisereste und Fettspritzer von der Oberfläche des Kochfeldes mit dem speziellen Kratzer, der auf Wunsch geliefert wird. Reinigen Sie den erhitzten Bereich so gut wie möglich unter Verwendung geeigneter Produkte und einem Papiertuch, danach gut mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Entfernen Sie vom erhitzten Kochbereich sofort eventuelle geschmolzene Aluminium- und Plastikreste oder Zuckerreste bzw. Speisereste mit hohem Zuckergehalt mit dem speziellen Kratzer (optional). So werden alle möglichen Schäden auf der Oberfläche vermieden. Niemals dürfen Scheuerschwämme oder scharfe chemische Putzmittel wie z. B. Backofensprays oder Fleckentferner verwendet werden.

Gebrauch:

Benutzen Sie das zur gewünschten Kochzone gehörige Touch-Control-System – je höher die Zahl, desto mehr Hitze wird produziert.

Bedienung (Abb.1):

A-Taste ON/OFF

A1-Kontrolllicht Taste ON/OFF

B-Schieber

C-Wahltaste Doppelkochzone

D- Pausentaste

D1-Kontrolllicht Pausentaste

E-Display Kochzonen

F-Display Minutenzähler

G-Betriebsanzeige der Doppelkochzone

Einuschalten des Kochfeldes:

Drücken Sie die Taste **A** um das Kochfeld einzuschalten.

Alle zu den Kochzonen gehörigen Displays **E** schalten sich auf Standby-Position.

Die Schaltelemente bleiben 20 Sekunden lang aktiv.

Wenn innerhalb dieser Zeit keine Kochzone gewählt wurde, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Einuschalten der Kochzone:

Wählen Sie die gewünschte Kochzone indem Sie eines der Displays **E** drücken.

Bewegen Sie den Schieber **B** um die Leistung der Kochzone zu erhöhen oder zu verringern.

Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann in **9** verschiedenen Positionen eingestellt werden und auf dem Display **E** leuchtet eine Nummer von "1 bis 9" auf.

Funktion Doppelkochzone:

-Für diese Funktion wählen Sie den Bereich mit der Dop-

pelkochzone und regeln Sie die Leistung mit dem Schieber **B**.

-Wenn das betreffende Kontrolllicht zu blinken beginnt, drücken Sie die Taste **A** (für ungefähr 5 Sekunden), und das Kontrolllicht **G** leuchtet auf.

-Zwei BEEP-Töne bestätigen den Betriebsbeginn.

-Drücken Sie die Taste **A** (für ungefähr 5 Sekunden) und zwei BEEP-Töne bestätigen das Betriebsende.

Restwärme:

Wenn die Temperatur einer Kochzone nach dem Abschalten noch erhöht ist (höher als 50°), erscheint auf dem Display der betreffenden Kochzone ein Symbol (Restwärme). Der Hinweis verschwindet erst, wenn kein Risiko für Verbrennungen mehr besteht.

Minutenzähler:

Durch diese Funktion lässt sich die Zeit (von 1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone festlegen. Wählen Sie eine Kochzone und regeln Sie die Leistung.

Betätigen Sie den Minutenzähler durch Drücken auf das Display **F**. Auf dem Display erscheint das Symbol und das Kontrolllicht der gewählten Kochzone in einer der vier Ecken des Displays **F** beginnt zu blinken. Regeln Sie den Schieber **B** um den gewünschten Wert einzugeben (z.B. 3 Min.), drücken Sie dann nochmals auf das Display **F**, auf dem das Symbol erscheint. Regeln Sie nochmals den Schieber, geben Sie den gewünschten Wert ein (z.B. 23 Min.) und bestätigen Sie durch Drücken auf das Display **F**. Sollten Sie eine Minutenzahl unter 10 Minuten bestätigen wollen (z.B. 3 Min.), bestätigen Sie das durch zweimaliges Drücken auf das Display **F**. Bei Ablauf der Zeit des Minutenzählers schaltet sich die Kochzone automatisch ab, und ein akustisches Signal ertönt, das durch Drücken einer beliebigen Taste der Schaltelemente deaktiviert werden kann.

Eieruhr/Programmierung:

Durch diese Funktion kann eine akustische Programmierung eingestellt werden. Um zu dieser Funktion zu gelangen, darf keine der Kochzonen eingeschaltet sein. Schalten Sie das Kochfeld mit Taste **A** ein, schalten Sie den Minutenzähler durch Drücken auf das Display **F** ein und stellen Sie eine beliebige Zeit zwischen 1 und 99 Minuten ein, wie im vorhergehenden Absatz MINUTENZÄHLER beschrieben. Nach der Bestätigung der Programmierung leuchten die Kontrolllichter der Taste **A** und des Displays **F** mit der zuvor eingegebenen Zeit. Nun ist es möglich, mit Taste **A** das Kochfeld wieder einzuschalten und die Kochzonen zu regeln.

Nach Ablauf des Minutenzählers ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste der Schaltelemente abgeschaltet werden kann. Mit aktivierter Programmierung ist es nicht möglich, zur Funktion Minutenzähler zu gelangen.

Pause:

Wenn zumindest eine Kochstelle in Betrieb ist, ist es durch Drücken der Taste **D** möglich, das Gerät auf Pause zu schalten und den Kochvorgang vorübergehend zu unterbrechen. Das betreffende Kontrolllicht leuchtet auf.

Die Pause dauert 10 Minuten, nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Die Funktion Pause kann durch Drücken der Taste **D** und einer beliebigen anderen Taste der Schaltelemente innerhalb von 10 Sekunden deaktiviert werden. Die Verwendung der Pausenfunktion unterbricht eventuell aktivierte Minutenzähler.

Wiederaufnahme des Betriebs:

Wenn die Kochfläche irrtümlich abgeschaltet wird, ist es möglich, die vorherigen Einstellungen auf der Kochfläche wiederherzustellen, indem das Kochfeld mit Taste **A** innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet und Taste **D** innerhalb von 6 Sekunden gedrückt wird. Wenn diese Funktion beim Wiedereinschalten verfügbar ist, leuchtet das Kontrolllicht der Taste **D** auf.

Schaltelemente:

Schalten Sie das Kochfeld mit Taste **A** ein. Die Schaltelemente können gesperrt werden, um das Risiko von unbeabsichtigten Einstellungsänderungen zu vermeiden (durch Kinder, während der Reinigung, usw.). Drücken Sie gleichzeitig innerhalb von 10 Sekunden nach Einschalten des Kochfeldes das Display **E** unten rechts und die Taste **C**, danach wieder das Display **E** unten rechts. Alle Displays **E** zeigen das Symbol. Um die Schaltelemente vorübergehend zu entsperren und die Einstellungen zu verändern (z.B. den Kochvorgang unterbrechen), müssen gleichzeitig das Display **E** unten rechts und die Taste **C** gedrückt werden. Wenn die Schaltelemente gesperrt sind, ist es trotzdem möglich das Kochfeld abzuschalten. In diesem Fall bleiben die Schaltelemente auch nach Wiedereinschalten des Kochfeldes gesperrt. Um die Sperre des Kochfeldes dauerhaft aufzuheben, drücken Sie gleichzeitig das Display **E** unten rechts und die Taste **C**, und danach nochmals die Taste **C**. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab. Abschalten der Kochzonen: Um eine Kochzone abzuschalten, wählen Sie das betreffende Display **E**. Bewegen Sie den Schieber **B** nach links bis das Symbol auf dem Display erscheint.

Abschalten des Kochfeldes:

Um das Kochfeld vollständig abzuschalten, drücken Sie die Taste **A**.

Sicherheitsvorrichtungen:

Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem, das den Grill automatisch abschaltet, wenn die maximale Betriebszeit für die betreffende Leistungsstufe erreicht ist.

LEISTUNGSSTUFE	MAXIMALE BETRIEBSZEIT (Stunden)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

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 de-

- más 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 instalar un interruptor omnipolar, 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 omnipolar 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
- A1- Led tecla ON/OFF
- B- Control deslizante
- C- Tecla de selección doble zona de cocción
- D- Tecla Pausa/Retoma
- D1- Led Pausa/Retoma
- E- Display zonas de cocción
- F- Display temporizador
- G- Indicador doble zona de cocción activa

Encendido encimera

Pulsar la tecla **A** para encender la encimera. Todos los displays **E** 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 uno de los displays **E**. Desplazar el control deslizante **B** 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 **E** 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 y ajustar la potencia con el control deslizante **B**.
- Cuando el correspondiente led empiece a parpadear, seleccionar la tecla **A** (por unos 5 segundos) y el led **G** se encenderá.
- Dos pitidos confirmarán la activación de la función.
- Seleccionar la tecla **A** (por unos 5 segundos) y dos pitidos confirmarán la desactivación.

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 y regular la potencia. Habilitar el temporizador pulsando en el display **F**. El display mostrará el símbolo y el led correspondiente a la zona seleccionada, ubicado en una de las esquinas del display **F**, parpadeará. Desplazarse por la barra de los controles deslizantes **B** para configurar el valor deseado (ej. 3min.), pulsar de nuevo en el display **F** el cual mostrará el símbolo . Desplazarse de nuevo por la barra de los controles deslizantes y configurar el valor deseado (ej. 23 min) y confirmar pulsando en el display **F**. Si se desea confirmar un tiempo del temporizador inferior a 10 min. (ej. 3 min), confirmar pulsando dos veces en el display **F**. 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.

Egg timer/recordatorio

Esta función permite configurar un recordatorio acústico. Para acceder a esta función, no debe estar en funcionamiento ninguna de las zonas de cocción. Encender la encimera con la tecla **A**, activar la zona del temporizador pulsando en el display **F** y configurar un tiempo comprendido entre 1 y 99 minutos, tal como se explica en el anterior párrafo TEMPORIZADOR. Tras confirmar el recordatorio, quedarán activos el led relativo a la tecla **A** y el display **F** con el tiempo anteriormente configurado. Ahora es posible encender de nuevo la encimera con la tecla **A** y regular las zonas de cocción. Cuando el temporizador llegue a su fin, se emitirá una señal acústica que podrá desactivarse pulsando una tecla cualquiera de la zona de mandos. Con el recordatorio activo no es posible acceder a la función temporizador.

Pausa

Pulsando la tecla **D** cuando al menos una zona de cocción está funcionando, es posible poner en pausa el aparato, interrumpiendo momentáneamente la cocción. El led correspondiente se enciende. La pausa dura 10 minutos, transcurridos los cuales el aparato se apaga automáticamente. La función pausa se puede desactivar pulsando la tecla **D** y, en el plazo de 10 segundos, una tecla cualquiera de la zona de mandos. El uso de la función pausa interrumpe los eventuales temporizadores activos.

Retomar

Si se apaga por error la encimera, es posible retomar las configuraciones anteriormente activas en las zonas de cocción volviendo a encender la encimera con la tecla **A** en el plazo de 6 segundos y pulsando la tecla **D** en el plazo de 6 segundos. Cuando esta función está disponible al volver a encender la encimera, el led de la tecla **D** está iluminado.

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 simultáneamente, en el plazo de 10" a partir del encendido de la encimera, el display **E** en la parte inferior derecha y la tecla **C**, a continuación, pulsar de nuevo el display **E** en la parte inferior derecha. Todos los displays **E** mostrarán el símbolo **L**. Para desbloquear temporalmente los mandos y poder maniobrar los ajustes (ej. interrumpir la cocción) es necesario pulsar simultáneamente el display **E** en la parte inferior derecha y la tecla **C**. Cuando el bloqueo de los mandos está activo, es de todas formas posible apagar la encimera. En este caso el bloqueo de los mandos permanece activado también cuando se vuelve a encender la encimera. Para desbloquear de forma permanente la encimera, pulsar simultáneamente el display **E** en la parte inferior derecha y la tecla **C**, a continuación, pulsar de nuevo la tecla **C**. La encimera se apagará automáticamente.

Apagado zonas de cocción

Para apagar una zona de cocción, seleccionarla pulsando el correspondiente display **E**. Desplazarse por la barra de controles deslizantes **B** hacia la izquierda hasta visualizar en el display el símbolo

Apagado encimera

Para apagar completamente la encimera, pulsar la tecla **A**.

Apagado de seguridad

El aparato está equipado con un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una cierta potencia.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)
1- 2	6
3- 4	5
5	4
6- 7- 8- 9	1.5

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 CUISSON 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 endommagement 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 élevé, plus le foyer chauffera.

• Fonctionnement (Fig.1):

- A**- Touche ON/OFF
- A1**- Touche Led ON/OFF
- B**- Slider
- C**- Touche double zone
- D**- Touche Pause/Rappel
- D1**- Led Pause/Rappel
- E**-Afficheur zones de cuisson
- F**- Afficheur Minuteur
- G**- Indicateur double zone active

Allumage de la table de cuisson :

Appuyez sur la touche **A** pour allumer votre table de cuisson. Tous les afficheurs **E** relatifs aux zones de cuisson s'allument en position standby.

L'unité de contrôle reste active pour 20 secondes.

Si aucune des zones de cuisson n'est activée durant les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Allumage des zones de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur l'un des afficheurs **E**.

Faites glisser le Slider **B** pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Le niveau de puissance de chaque zone de cuisson est réglable sur 9 différents niveaux ; le niveau sélectionné apparaît (de 1 à 9) sur l'afficheur **E**.

Activation de la double zone de cuisson

- Pour activer cette fonction, sélectionnez la zone de cuisson double et réglez le niveau de puissance par le slider **B**.
- Quand le témoin led concernant clignote, appuyez sur la touche **A** (pour env. 5 sec.) ; le témoin led s'allume.
- Deux BIPS confirment l'activation de cette fonction.
- Appuyez sur la touche **A** (pour env. 5 secondes) et deux BIPS confirment la désactivation.

Chaleur résiduelle

Si la température d'une zone de cuisson est encore élevée (plus de 50°) après l'avoir éteinte, l'afficheur correspondant indique le symbole **H** (chaleur résiduelle). L'indication s'éteint lorsqu'il n'y a plus de risque de brûlures.

Minuteur

Le minuteur peut être réglé pour éteindre automatiquement une zone de cuisson après un temps prédéterminé (de 01 à 99 minutes). Activez une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance.

Activez le Minuteur en appuyant sur l'afficheur **F**. L'afficheur montre le symbole **0** - et le témoin led concernant la zone de cuisson sélectionnée sur l'un des angles de l'afficheur **F** commence à clignoter. Faites glisser le slider **B** pour régler le niveau de puissance souhaité (par ex. 3 minutes) et appuyez de nouveau sur l'afficheur **F** qui indiquera le symbole - **3** Faites glisser de nouveau le slider et réglez la valeur souhaitée (par ex. 23 minutes) et confirmez en appuyant sur l'afficheur **F**. Si vous voulez confirmer un temps inférieur à 10 min. (par ex. 3 min.), appuyez deux fois sur l'afficheur **F**. Une fois écoulé le temps programmé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et le minuteur émet un signal sonore qui peut être désactivé en appuyant sur l'une des touches de commande.

Temporisateur/mémo

Cette fonction permet de régler un mémo acoustique. Cette fonction peut être activée uniquement si toutes les zones de cuisson sont éteintes. Allumez la table de cuisson par la touche **A**, activez le minuteur en appuyant sur l'afficheur **F** et puis réglez un temps de cuisson entre 01 et 99 minutes, comme décrit à la section Minuteur. Après la confirmation du Mémo, le témoin led **A** et celui de l'afficheur **F**, indiquant le temps réglé, restent allumés. Maintenant, il est possible d'allumer de nouveau la table de cuisson par la touche **A** et de choisir la zone de cuisson. Une fois écoulé le temps programmé, le minuteur émet un signal sonore qui peut être désactivé en appuyant sur l'une des touches de commande. Si la fonction Mémo est active, il n'est pas possible d'utiliser le minuteur.

Pause

En appuyant sur la touche **D** quant au moins l'une des zones de cuisson est active, il est possible de mettre en pause l'appareil en arrêtant momentanément la cuisson. Le témoin led concernant s'allume. La pause dure 10 min. après laquelle l'appareil s'éteint automatiquement.

La fonction Pause peut être désactivée en appuyant sur la touche **D** et sur l'une des touches de commande dans les 10 sec. qui suivent.

La fonction Pause arrête toute fonction Minuteur active.

Rappel

Si par erreur vous éteignez votre table de cuisson, il est possible de rappeler les réglages activés préalablement des zones de cuisson en appuyant dans les 6 sec. la touche **A** et dans les 6 sec. la touche **D**. Quand cette fonction est disponible au rallumage de votre table de cuisson, le témoin led de la touche **D** est allumé.

Verrouillage des commandes

Allumez votre table de cuisson par la touche **A**. Cette fon-

ction permet de verrouiller les commandes pour empêcher toute modification accidentelle (enfants, nettoyage, etc.). Appuyez simultanément, dans les 10 sec. dès l'allumage de votre table de cuisson, sur l'afficheur **E** en bas à droite et sur la touche **C**, puis appuyez de nouveau sur l'afficheur **E** en bas à droite. Tous les afficheurs **E** indiquent le symbole **L**. Pour déverrouiller momentanément les commandes et retourner aux réglages (par ex. interrompre la cuisson), appuyez simultanément sur l'afficheur **E** en bas à droite et sur la touche **C**. Lorsque la fonction de verrouillage des commandes est active, il est possible d'éteindre la table de cuisson, mais elle reste active au rallumage. Pour désactiver cette fonction, appuyez simultanément sur l'afficheur **E** en bas à droite et sur la touche **C**, puis appuyez de nouveau sur la touche **C**. La table de cuisson s'éteint automatiquement.

Désactivation des zones de cuisson

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur l'afficheur **E**. Faites glisser le slider **B** vers la gauche jusqu'à ce que l'afficheur indique le symbole **0**.

Désactivation de la table de cuisson

Pour éteindre complètement votre table de cuisson appuyez sur la touche **A**.

Système de sécurité

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement le grill passé le temps limite d'allumage à une puissance donnée.

PUISSANCE	TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures)
1- 2	6
3- 4	5
5	4
6- 7- 8- 9	1.5

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'INOBSEVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

